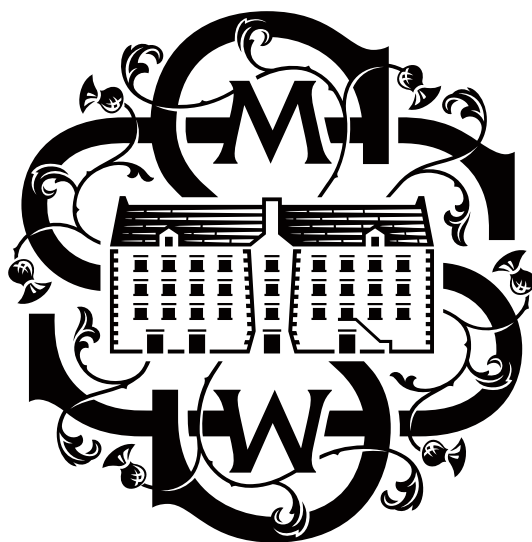




SMWS FESTIVAL DENMARK - 2024

31. januar – 3. februar

ToRVEhallerne i Vejle

KÆRE MEDLEM

Jeg har hermed fornøjelsen af, at præsentere programmet for den 8. SMWS Festival på dansk jord. Det er et program, som vi er meget stolte af, og vi synes også, at det lever op til de ambitioner, som vi har haft helt fra begyndelsen af.

Du vil i programmet kunne finde nogle velkendte temaer fra tidligere festivaler og såvel smagninger, som du formentlig aldrig kommer til at opleve igen, samt nogle smagninger, hvor vores dygtige ambassadører har lagt sig i selen for at bringe nytænkning ind i festivalen.

Der er mange mennesker, som har bidraget til dette program. Det være sig i form af idéudvikling, samarbejdspartnere, hjælp med flasker til smagningerne og ikke mindst al den tid, som er blevet lagt i det. Herfra skal lyde en stor tak til alle, som har bidraget. Uden jer ville det hverken have været muligt og da slet ikke været den samme oplevelse.

Hele programmet sættes til salg fredag den 29. september 2023 kl. 19.00

Husk også at sikre dig, at du har en adgangsbillet til de dage du køber smagninger til.

Jeg håber, at du vil nyde de næste mange sider. Samtidig håber vi alle fra Team SMWS Danmark, at vi ses til nogle festlige dage til februar 2024.

God fornøjelse med læsningen.

Med venlig hilsen
Thomas Korsgaard



MESSE SMWS FESTIVAL 2024

Som i de foregående år, danner SMWS-messen rammen om hele festivalen. Det er her du har mulighed for at sidde ned og slappe af med en dram eller to. Det er på messen, at du møder gamle venner – og finder nye.

Der er på SMWS-messen flere end 300 forskellige SMWS flasker at vælge imellem.

Traditionen tro inviterer vi hvert år en gæsteudstiller på SMWS messen – og denne gang bliver denne plads udfyldt af de skønne mennesker bag Sall Whisky. Jeg tænker ikke, at de behøver større introduktion. De har allerede høstet flotte anmeldelser af deres første aftapninger. Vi glæder os til at byde Sall Whisky velkommen på SMWS Festivalen og vi håber, at du har lyst til at kigge forbi dem til en dram og en snak.

Messens åbningstider på Festival 2023 er som følger:

Onsdag: 18.00 – 24.00 (Casual Day)

Torsdag: 11.00 – 24.00

Fredag: 11.00 – 24.00

Lørdag: 11.00 – 20.00



ONSDAG | 31. JANUAR 2024

Casual Day: 18.00 – 24.00

Casual Day er lig med kick-off på festivalen. Vi står klar med et dugfrisk festival outturn, som du kan gå ombord i denne onsdag aften.

Vi mener selv, at dette er den perfekte start på en forlænget weekend.

The Beauty & The Beast v/Olevina Sundsskaro & Terje Thesbjerg: 18.00 - 19.30

Det var måske ikke helt det Villeneuve havde i tankerne, da hun i 1740 skrev eventyret om skønheden og udyret, men det skal ikke afholde os fra at opføre vores helt egen festivalversion af historien.

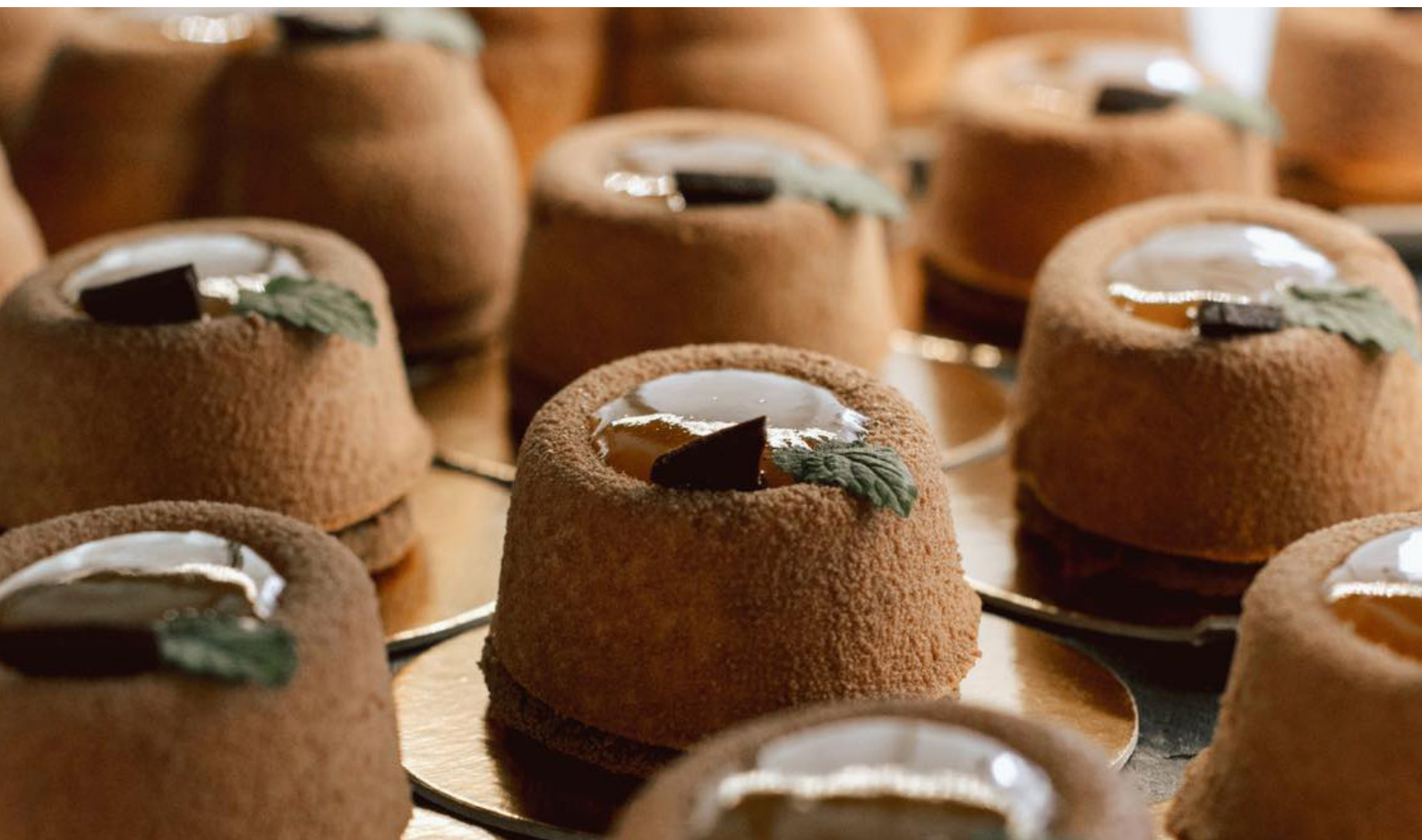
Olevina Sundsskaro er uddannet konditor og til daglig indehaver af Konditori Marietta i Klaksvik, som hun driver med stor passion for håndværket. Olevina har til lejligheden taget turen fra Færøerne til Vejle, hvor hun til denne smagning har komponeret små intense og smagfulde mesterstykker.

Det hele er naturligvis nøje prøvesmagt undervejs af ToRVEhallernes helt egen Maître du Goût Terje Thesbjerg, der i vanlig stil har lagt sig i selen for at finde de helt rette kombinationer.

Tilsammen udgør de forestillingens stærke par, der får skudt årets festival i gang med en smagsoplevelse udover det sædvanlige.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 425 KR.



ONSDAG | 31. JANUAR 2024

Nun fragst Du Dich, ob heute Dein Glückstag ist Punk? v/ Olaf Meier: 20.00 - 21.30

Olaf Meier, formand for SMWS smagepanel i Edinburgh, er efterhånden et kendt ansigt i festivalsammenhæng i Danmark. Det er med stor glæde, at vi endnu engang kan byde Olaf velkommen til Vejle.

Denne onsdag aften har Olaf lagt 6 skarpe skud i magasinet - og ifølge ham selv så rammer de alle plet på hans palette. Alle flasker er håndplukket i Skotland, og ingen af dem har tidligere været til salg i Danmark.

Underholdningen er i top og forhåbentligt rammer de valgte dramme dig på samme måde, som de har ramt Olaf. I virkeligheden bør du nok blot spørge dig selv:

Føler du dig heldig...?

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 425 KR.

Vaults Collection Vol 5 v/ Logan Shaw: 22.00 - 23.30

Vi byder velkommen til det nyeste medlem af familien i skikkelse af Logan Shaw. Logan er assistant venue manager i SMWS Queen Street og skulle efter sigende have en stor viden om Whisky. Vi glæder os til at hilse på ham og han glæder sig til at møde de danske medlemmer.

Logans første udfordring i Danmark bliver, at præsentere deltagerne for et håndplukket udvalg af nye udgaver i serien The Vaults Collection. Vi har tidligere beskrevet disse aftapninger som kronjuvelerne på lageret, og det er bestemt heller ikke hverdagskost, at falde over sådanne flasker længere.

Vi synes selv, at dette er den perfekte afslutning på festivalens første dag.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 835 KR.



TORS DAG | 1. FEBRUAR 2024

Tasting Panel v/ Olaf Meier: 11.30 – 12.30

Når man nu har formanden for smagepanelet i huset, så skal det naturligvis udnyttes. Olaf stiller sig i spidsen for et særligt konstrueret panel til lejligheden, hvor de 12 deltagere er fundet på forhånd. Alle 12 pladser er præmier i forbindelse med en konkurrence afviklet tidligere i september.

Panelet skal smage og beskrive 3 fade fra destilleri 141, alle gamle nok til at kalde sig whisky og alle 3 fade er ejet af SMWS.

Kollegerne i Skotland er spændte på at læse om, hvordan det går med fadene, og vi andre kan så blot glæde os til, at de engang bliver aftappet.

The Danish Art Collection v/Thomas Korsgaard: 11.00 - 12.30

Chefen selv står i spidsen for den første af festivalens kulturelle temaindslag. Godt nok besidder han ikke skyggen af kultur, men har ikke desto mindre været involveret i al arbejdet med den serie der også kaldes "The Danish art Collection".

Det har været en spændende rejse - dels at vælge de 6 fade til serien og dels at have arbejdet sammen med 2 af Danmarks største kunstnere, der hver især har sat deres præg på serien. Det er en god historie - og så er det god whisky.

Deltager du i denne smagning, får du mulighed for at smage de første 5 aftapninger i serien, og til slut den 6. og uigenkaldeligt sidste aftapning i serien.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 495 KR.



TORS DAG | 1. FEBRUAR 2024

Stolen Stills Vertical v/Peter Nielsen: 13.00 - 14.30

Så er det med at være vaks ved havelågen mine damer og herrer. I juleferien 2008 skulle nogle kobbertyve angiveligt have stjålet en masse udstyr - og mon ikke alle billetterne til denne smagning ligeså forsvinder som dug for solen, hvis man blinker for mange gange?

Torsdag eftermiddag byder på intet mindre end en vertikal smagning fra destilleri nummer 25. Et ikonisk Lowlands destilleri der blev lukket i 1993 og nu omsider genåbnet til glæde for mange entusiaster.

Peter Nielsen er gennem årene blevet udråbt som Mr. Lowland, og det skal der naturligvis ikke pilles ved. Men grundvandet til denne titel blev grundlagt med dråber fra destilleri nummer 25. Så hvis Dr. Nielsen har et ømt punkt indenfor whisky - så er det her!

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 995 KR.

Meet the locals v/ Logan Shaw: 15.00 - 16.30

Tag på tur med vores nye ven Logan, og besøg, hvad der vel nærmest kan betegnes som barndommens baghave. Logan er opvokset i whiskyens hovedstad Dufftown, men vil man til nærmeste større by skal man en tur til Elgin.

Det er netop Elgin, der er omdrejningspunktet for selve smagningen - der som i et eventyr er omgivet af lutter hæderkronede destillerier.

Vi har fundet nogle ældre aftapninger fra destillerier i og omkring Elgin, der kan akkompagnere Logans fortællinger på behørig vis. Vi glæder os til at lære Logan bedre at kende, samt nyde de gyldne dråber imens.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 495 KR.



TORSDAG | 1. FEBRUAR 2024

U.F.O (Unique Flavours Overload) v/Lars Vinkel & Dan Hansen: 17.00 - 18.30

Torsdagens sidste smagning byder på et studie i smagsforstærkere, kendskab til smage og andet godt. Vi tager med Dan og Lars ind på rød stue, for at lære mere om, hvordan man selv kan fremhæve bestemte smage og karakterer ved hjælp af diverse hjælpemidler.

Her kan du teste dit kendskab til klassiske destilleriers smagsprofiler ved at smage: surt, sødt eller bittert sammen med whiskyen og få en ide om, hvordan du fremover kan finde nuancerne frem på klassikerne.

Gøg og Gokke (det er deres egne ord, og vi er lidt i tvivl om de selv ved, hvem der er hvem) har været i træningslejr - og du kan være med til at dele deres nyerhvervede kendskab til smagsprofiler.

Der serveres 3 dramme for at undervise deltagerne i, hvordan man skelner mellem nuancer og 2 dramme, som kun Dan kender. Lars er dermed på lige fod som resten af deltagerne når disse skal udforskes.

Det bliver nørdet – men garanteret også lærerigt!

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 3 dramme á 1,5 cl samt 2 dramme á 3 cl.

PRIS: 395 KR.



TORS DAG | 1. FEBRUAR 2024

(Late) Burns Night v/Robin Laing – Klokken 19.00 – 22.00

Burns Night er en meget traditionsrig aften i Skotland, der afholdes hvert år på digterens fødselsdag den 25. januar. En uge forskudt gentager vi succesen fra sidste års festival med en (Late) Burns Night.

Til at styre os gennem aftenens menu med tilhørende whisky, har vi endnu engang hyret whisky-poeten Robin Laing, der på sin altid underfundige facon vil sørge for den gode underholdning.

Der er mange, der kommer denne aften for at høre netop Robin Laing, så vi skal bede deltagerne om at respektere dette under indslagene.

Menuen til (Late) Burns Night 2024 er:

Forret:

haggis - Neeps 'n' tatties

Hovedret:

sprængt kalvespidsbryst
blomkål bagt i whisky-orlydej,
sur-sød peberrodssauce
råsyltede tyttebær - pommes Rissollées

Dessert:

hyldebærkogte pærer fyldt m. whisky & marcipan
flødeis - hyldebærsuppe

Der serveres 2 cl. whisky til alle retter

PRIS: 595 KR.



FREDAG & LØRDAG | 2. FEBRUAR 2024 3. FEBRUAR 2024

History Walk Vejle v/ Niels Ulrich Ballegaard: 10.30 – 12.30

Tiderne skifter og Ballegaard har ønsket luftforandring. Efter at have været en årelang institution i sig selv med foredrag om kunsten at blande whisky, skifter vi således luften i blandelokalet ud med den friske af slagsen.

Det viser sig, at der er en lommehistoriker gemt i den gode Niels Ulrich og fortællelysten har som bekendt heller aldrig fejlet noget. Tilhører du den morgenfriske del af gæstelisten, så har du her mulighed for at få en mundfuld frisk luft og måske blive en lille smule klogere på den smukke by som Vejle jo er.

Et lille tip: Det er en rigtig god ide at medbringe et whiskyglas – vi siger det bare 😊

PRIS 295 KR.

Thesbjergs Distillery Bingo v/ Terje Thesbjerg: 15.00 - 15.45

For en kort stund bliver messeområdet fredag og lørdag omdannet til et flashback fra 80'erne, idet der står bingo på programmet.

Der er dog et par små, men vigtige, ændringer i forhold til barndommens kære minder. Det foregår ikke på en kro, og der bliver heller ikke røget 500 cerutter i timen – og så er det heller ikke tal den gode Terje trækker ud af den rystede pose, men derimod... ja - det har du nok gættet.

Bingo med "et twist", som vi håber kan give folk et smil på læben.
Der er tilmed flotte præmier at vinde, hvis man skulle være så heldig.

Bingoplader købes på selve dagene i den fysiske butik.

4	13			46			71	80
5			39	47		60	77	
	19	26			51	62		87

255

FREDAG & LØRDAG | 2. FEBRUAR 2024 3. FEBRUAR 2024

Mini-smagninger:

Mini-smagningerne er små intime smagninger, hvor der maksimalt deltager 22 personer ad gangen. De er kortere, idet der smages 4 dramme - og så afholdes de som identiske smagninger både fredag og lørdag.

The 4th still Vertical v/ Peter Nielsen: 12.00 - 13.00

Rome was built on 7 hills; Dufftown is standing on 7 stills.

Festivalens første minismagning dykker ned i den berømte talemåde og åbner en skattekasse med flasker fra den fjerde af de 7 stills der blev bygget i Dufftown.

Der er naturligvis tale om destilleri nummer 83, bygget i 1893 og lukket i 1985. Selve destilleriet er der stadig, men er i dag blevet opkøbt af et par af de store destillerier i byen og fungerer således i dag som lager facilitet. Der findes blot 9 forskellige SMWS-aftapninger fra dette destilleri - og med hjælp fra gode venner er det nu muligt at smage de 4 af dem.

Vi spurgte Peter Nielsen om han havde tid og lyst til at styre slagets gang og svaret var ret præcist; "Ja!". Men vi forstår ham godt - smagninger som denne er ved at være en saga blot.

Der sælges 22 billetter til smagningen om fredagen, og 22 billetter til smagningen om lørdagen. Der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 695 KR.



FREDAG & LØRDAG | 2. FEBRUAR 2024 3. FEBRUAR 2024

4 Decades of Armagnacs v/ Lars Vinkel: 14.00 - 15.00

Og lakridskonfekt blev der sagt!

Vær med når der skal smages på Armagnac fra 70'erne, 80'erne, 90'erne og 0'erne, og har du mod på det, så skulle det være helt specielt at parre det med lakridskonfekt - har vi hørt.

Da vi ved at foreningen består af generelt eventyrlystne medlemmer, så skal dette naturligvis efterprøves. Vi har derfor sat Lars Vinkel, ambasadørkorpsets førende ekspert indenfor lakridskonfekt OG Armagnac, i førersædet til denne forhåbentligt grænseløst sanselige smagsoplevelse.

PS. Vi ved at de valgte flasker smager rigtig godt - resten er på eget ansvar.

Der sælges 22 billetter til smagningen om fredagen, og 22 billetter til smagningen om lørdagen. Der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 295 KR.

The whisky that should not be v/ Patrik Bruckner: 16.00 - 17.00

Det kan diskuteres om eftermiddagens sidste vertikal minismagning er fra et lukket destilleri, men fakta er at det kun blev produceret i 23 år, fra 1958 til 1981 og desuden var det aldrig meningen, at det skulle sælges som single malt whisky.

Destillatet blev opkaldt efter Willie Craig, der var produktionschef hos Hiram Walker og da det kun i sjældent omfang er blevet aftappet blandt uafhængige aftappere, er det noget af en perle at finde på årets festival.

Til at fortælle alle hemmelighederne bag "destilleriet", har vi allieret os med Patrik, der har taget turen fra Pippi Langstrømpes land - og han skulle efter sigende glæde sig til denne smagning. Det forstår man så også godt!

Der sælges 22 billetter til smagningen om fredagen og 22 billetter til smagningen om lørdagen. Der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 695 KR.



FREDAG | 2. FEBRUAR 2024

A Fistful of Premiums v/ Logan Shaw: 11.30 - 13.00

Vi lader den nye mand fra Skotland komme til fadet, hvor vi åbner fredagsballet med en solid omgang whisky fra Premium-serien.

Der findes vel næppe nogen bedre måde at starte dagen på, end med disse forførende fl asker med de sorte etiketter, et symbol på særligt udvalgte, vellagrede og til tider sjældne aftapninger.

Historisk set har dette også været en af de mest populære smagninger på de tidligere festivaler, og med 6 helt nye aftapninger i dette års line-up, gætter vi på, at historien gentager sig.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 495 KR.

The Awakening of a Giant v/ Olaf Meier: 13.30 - 15.00

En drøm er gået i opfyldelse...

Det er blevet tid til at sætte kursen mod den lille smukke højlandsby Brora, hvor vi på samme matrikel finder 2 ikoniske destillerier. Det ene har produceret whisky siden 1967 – det andet blev lukket i 1983 og genåbnet i 2021.

Vi har sat Olaf Meier i spidsen for en legendarisk smagning, hvor deltagerne bliver udsat for smagsprøver fra destilleri 61 samt smagsprøver fra destilleri 26 produceret i 1972 og 1983.

En gigant er blevet vakt til live, og det kan vi naturligvis ikke lade gå ubemærket hen – lad os hylde den beslutning på den bedst mulige måde – ved at åbne flaskerne og drikke dem i fantastisk selskab.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 1.295 KR.



FREDAG | 2. FEBRUAR 2024

The Citadel v/ Peter Nielsen: 15.30 - 17.00

Peter Nielsen har velsagtens Danmarks største samling af gamle bøger om whisky. De er blevet støvet af til lejligheden - og genlæst, og så er nogle af de bedste historier blevet udvalgt til at danne rammen om denne smagning.

Vi har sørget for, at deltagerne får serveret en perlerække af lækre dramme, der hver især har en relation til de enkelte historier.

Glæd jer til en eftermiddag med lækker whisky samt vores egen Archmaester of Books, som binder det hele sammen med en inciterende fortællerstemme, der ikke er hørt siden Thomas Winding.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 495 KR.



FREDAG | 2. FEBRUAR 2024

Pirates of the Hebrides v/ Patrik Bruckner : 17:30 - 19.00

Aaaarrrr, vor svenske ven Patrik returnerer til festivalen med klap for øjet og lasten fuld af whisky.

Denne vertikal smagning tager os til Islay, hvor vi besøger et destilleri, der gennem årene er blevet associeret med pirater. Destilleriet blev designet af folk, der oprindeligt tegnede fængsler med ideen om, at det skulle ligne et fransk Château - der er mange meninger om udseendet, men helt sikkert er det, at destilleri nummer 10 altid smagsmæssigt leverer, hvad det skal.

Vi har samlet 6 aftapninger, der spænder fra tidlige til nyere aftapninger. Så splitte jeres bramsejl og hejs Jolly Roger - så er vi klar til slaget.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 495 KR.



Gorms Top Notch Hop Scotch Pairing v/ Gorm Jensen: 19:30 - 21.00

Det der startede med en idé, blev til en tradition og med den stigende interesse gennem årene vel nu også en institution på Festivalen. Gorm er mangeårig øl-entusiast og følger diverse øl-udgivelser løbende gennem året med både øje og svælg.

Parret med interessen for whisky, vil Gorm endnu engang finde frem til nogle fremragende smagsoplevelser mellem øl og whisky.

Hvis man leder efter et sted at kickstarte en fest fredag aften, så er dette nok det rigtige sted at indfinde sig.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl, samt 10 cl af hver af de 6 øl.

PRIS: 395 KR.

FREDAG | 2. FEBRUAR 2024

The SMWS-Dinner: 19.00 – 22.00

Skulle du have behov for at slappe helt af og nyde en dejlig middag i rolige omgivelser, så er den traditionsrige SMWS Dinner det helt rigtige valg.

Har du lyst til vin eller whisky til din mad, så er der mulighed for at bestille et sæt hertil, nøje udvalgt til hver enkelt ret.

Menuen for SMWS-Dinner 2024:

Forret:

duet af laks & lyssej
hummercrème - ærteskud

Hovedret:

rosastegt oksefilet grillet m. hvidløg & rosmarin
jordskokpuré - lynghonningglaserede gulerødder
pommes rösti - whiskyglace

Dessert:

nøddetærte m. saltkaramel
bourbon-vanilleis

kaffe & sødt

SMWS-DINNER (3-RETTERS MENU): 395 KR.

VINMENU (HVID-, RØD-, OG DESSERTVIN AD LIBITUM U. MENUEN): 275 KR.

SMWS-WHISKYMENU (3 DRAM TIL MIDDAGEN): 195 KR.

LØRDAG | 3. FEBRUAR 2024

The Darkest Village v/ Dan Hansen: 11.30 - 13.00

Lad os bare sige det, som det er - det ser rigtig sort ud!

Sammen med Dan Hansen, besøger deltagerne byen med færrest solskinstimer i Storbritanien - faktisk er det den by i verden, som ligger mest i skyggen, og nej... der findes heller ikke nogen gadebelysning.

Vi befinder os i Lochranza på den lille ø Arran - også kaldet Skotland i miniature, og for nu at blive i det mørke univers, så har vi til lejligheden fundet nogle af de allerførste SMWS udgivelser fra destilleri nummer 121 - og flere af dem er sorte som en brøndgravers armhule.

Det er sort, det er sandt, det er sherry...

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 595 KR.



LØRDAG | 3. FEBRUAR 2024

Southside Islay v/ Logan Shaw: 13.30 - 15.00

Oplev den sydlige kyst på Islay, som den var engang. Vi har bedt vores nye unge ven fra Skotland, Logan Shaw, om at sætte kursen dertil med lasten fuld af juveler.

Det bliver et episk slagsmål mellem de tre destillerier, hvor deltagerne skal smage to aftapninger fra destillerierne 29, 33 og 111. Rygtet vil vide, at der blandt disse er et par stykker fra 70'erne som skulle have sneget sig med om bord.

Det er et drømme line-up for Islay fans, og selvom man aldrig skal sige aldrig, så er det sandsynligvis ikke noget man lige støder på igen.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 1.295 KR.



LØRDAG | 3. FEBRUAR 2024

Vaults Collection Vol 5 v/ Olaf Meier: 15.30 - 17.00

Denne smagning er en gentagelse af smagningen fra onsdag aften, med den ene forskel at det værten denne gang hedder Olaf Meier.

Vi skal endnu engang udsætte deltagerne for toppen af poppen indenfor nyudgivelser fra SMWS. Her har du mulighed for at smage noget af det ældste whisky, som SMWS har liggende og som er aftappet indenfor det seneste år.

En meget populær smagning, der i kombination med Olafs unikke indsigt i udvælgelsen og beskrivelserne af fadene, med garanti er hele oplevelsen værd.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 835 KR.



LØRDAG | 3. FEBRUAR 2024

The Mad Scientist v/ Tonny Nielsen: 17.30 - 19.00

De sidste krampetrækninger er så småt ved at indfinde sig, og dette er vel festivalens bud på en whisky-smagning forklædt som ekstremsport, idet at deltagerne bliver udsat for nogle smagsoplevelser ude på de yderste diskanter.

Tonny, der har en fortid som fødevareproducent, kemiker og opfinder af Izzy Fardbeg, trækker i arbejdstøjet og inviterer os med en tur i laboratoriet. Det bliver nørdet på den fede måde, og det hele naturligvis serveret på Tonys lune facon.

Stig ombord på bussen hvis du tør? Vi garanterer ikke for at du kan lide alt hvad der bliver serveret.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 6 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 595 KR.



LØRDAG | 3. FEBRUAR 2024

The Dregs Party v/Thomas Korsgaard: 19.30 - 20.30

Den traditionsrige afslutning på Festivalen, hvor de allermest ihærdige whiskysjæle lige skal have det sidste med. Til at hjælpe tungerne på gлед, såfremt, at der skulle være behov for det, vil deltagerne møde et veldækket bord med alverdens sjatter.

Der er både flasker, som ganske enkelt trænger til at blive tømt samt mulighed for at finde lidt sjældne perler mellem flaskerne.

Tak for denne gang og på gensyn.

PRIS: 195 KR.



LADIES LOUNGE EXCLUSIVE PACKAGE

Til festivalens skønne damer, har vi også i år samlet en lille pakke med herlige begivenheder spredt ud over dagene. Det er med garanti markedets bedste foryngelseskur- det virker muligvis ikke – men det kommer til at føles, som om, at det gør.

Beers for Women, torsdag den 1. februar 16.00 - 17.30

Gode gamle Gorm, SMWS-ambassadørernes øl-vismand, har sat sig for at finde nogle spændende øl, som er særligt appellerende til kvinder. Vi synes det er en spændende udfordring med en garanteret hyggelig torsdag eftermiddag over gennemsnittet.

PRIS: 275 KR.

Tapas & Cava, fredag den 2. februar 12.00 - 14.00

Fredag formiddag tager vi damerne med til Spanien, hvor vi fra ToRVEhallernes køkken bliver tilbudt Tapas akkompagneret med Cava (spansk mousserende vin fra Catalonien). På dette tidspunkt af året kan vi i det mindste drømme os til mildere himmelstrøg.

PRIS: 375 KR.

Cocktails Con Casper, fredag den 2. februar 17.00 - 18.30

Den smukke unge Casper Helverskov disker ud med 3 friske cocktails og så er stemningen ligesom sat. Som altid får damerne selv lov til at prøve kræfter med at mikse dem – så kan de jo altid lave dem igen, hvis man får lyst til det.

PRIS: 275 KR.

Sushi & Sake, lørdag den 3. februar 13.00 – 15.00

For tredje år i træk står den på frisk sushi direkte fra Oasia Sushi & Wok. Og i år skal disse parres med den japanske risvin Sake, der grundlæggende findes i fire typer, hvis man da lige ser bort fra en mousserende type, som har vundet frem de seneste år.

PRIS: 375 KR.

Gin & Tonic, lørdag den 3. februar 17.00 – 18.30

Den største tradition over alle traditioner – damernes Gin og Tonic smagning inden det hele slutter. I år har vi allieret os med Lars Vinkel, der åbenbart har en stor forkærlighed (også) for denne form for spiritus. Han har efterhånden eksperimenteret sig ud i alverdens afskygninger af denne klassiker – så forhåbentligt er der nye oplevelser i vente for damerne.

PRIS: 275 KR.

PRIS FOR HELE PAKKEN: 1.375 KR.

FORPLEJNING

Husk at fast føde i kroppen er din bedste ven på en whisky festival. Er du en af dem der har et stramt program, så er løsningen en frokostbuffet, som står klar præcis når det passer dig.
Buffeten er tilgængelig alle dage i tidsrummet 12.00 - 14.30

Bemærk: Frokostbuffeten sælges kun i forsalg, og kan således ikke købes på selve dagen.

Frokostbuffeten til dette års festival indeholder:

Koldt

Stegte sild - karrysalat
Æg & rejer - mayonnaise
Flæskesteg - rødkål
Røget laks - dild dressing
Skinkesalat - asparges

Varmt

Frikadeller - kartofler - persille
Butterdejstarteleter - høns & asparges
Boller i karry - ris
Fiskefileter - remoulade - citron
Jacobsens mørbradgryde - ris

Sødt

Brownie
Gammel knas - kirsebær

Godt rugbrød - Smør - Durumbrød

PRIS: 195 KR.

Forplejning i øvrigt:

Restauranterne Oasia, Jacobsen & Bistecca er åbne under hele Festivalen, og ønsker du at bestille bord til spisning, kan du reservere bord online på henholdsvis: bistecca.dk, oasia.dk eller jacobsenvejle.dk.



JACOBSEN
dansk spisehus & take away


OASIA
SUSHI & WOK

SMWS FESTIVAL 2024 – OVERSIGHT

Onsdag 31. januar 2024

Casual Day	3. Sal – Scenen	18.00 – 24.00
The Beauty & The Beast	1. Sal – Lokale 8	18.00 – 19.30
Nun fragst Du Dich, ob heute Dein Glückstag ist, Punk	1. Sal – Lokale 8	20.00 – 21.30
Vaults Collection Vol. 5	1. Sal – Lokale 8	22.00 – 23.30

Torsdag 1. Februar 2024

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 24.00
The Danish Art Collection	1. Sal – Lokale 8	11.00 – 12.30
Tasting Panel 141	1. Sal – Lokale 7	11.30 – 12.30
Frokost Buffet	2. Sal – Banketten	12.00 – 14.30
Stolen Stills Vertical	1. Sal – Lokale 8	13.00 – 14.30
Meet the locals	1. Sal – Lokale 8	15.00 – 16.30
U.F.O (Unique Flavours Overload)	1. Sal – Lokale 8	17.00 – 18.30
(Late) Burns Night	2. Sal – Banketten	19.00 – 22.00

Fredag 2. Februar 2024

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 24.00
History Walk Vejle	Udendørs arrangement	10.30 – 12.30
A Fistful of Premiums	1. Sal – Lokale 8	11.30 – 13.00
The 4th Still	1. Sal – Lokale 6	12.00 – 13.00
Frokost Buffet	2. Sal – Banketten	12.00 – 14.30
The Awakening of a Giant	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.00
4 Decades of Armagnacs	1. Sal – Lokale 6	14.00 – 15.00
Thesbjergs Distillery Bingo	3. Sal – Scenen	15.00 – 15.45
The Citadel	1. Sal – Lokale 8	15.30 – 17.00
The whisky that should not be	1. Sal – Lokale 6	16.00 – 17.00
Pirates of the Hebrides	1. Sal – Lokale 8	17.30 – 19.00
The SMWS Dinner	2. Sal – Banketten	19.00 – 22.00
Gorms Top Notch Hop Scotch Pairing	1. Sal – Lokale 8	19.30 – 21.00

Lørdag 3. Februar 2024

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 20.00
History Walk Vejle	Udendørs arrangement	10.30 – 12.30
The Darkest Village	1. Sal – Lokale 8	11.30 – 13.00
The 4th Still	1. Sal – Lokale 6	12.00 – 13.00
Frokost Buffet	2. Sal – Banketten	12.00 – 14.30
Southside Islay	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.00
4 Decades of Armagnacs	1. Sal – Lokale 6	14.00 – 15.00
Thesbjergs Distillery Bingo	3. Sal – Scenen	15.00 – 15.45
Vaults Collection Vol 5	1. Sal – Lokale 8	15.30 – 17.00
The whisky that should not be	1. Sal – Lokale 6	16.00 – 17.00
The Mad Scientist	1. Sal – Lokale 8	17.30 – 19.00
The Dregs Party	2. Sal – Banketten	19.30 – 20.30