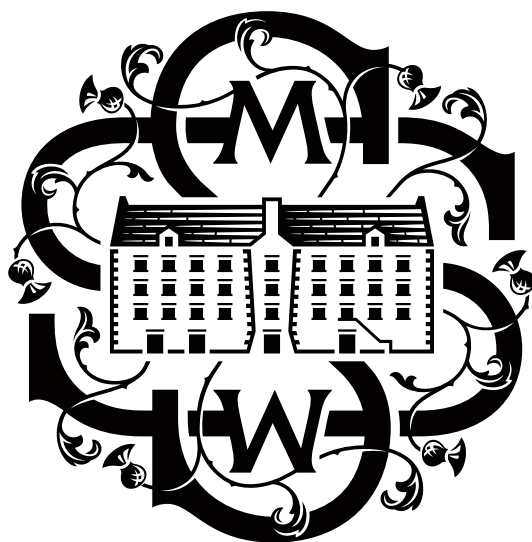




THE GATHERING DENMARK - 2025

12. september – 13. september

Kareten

Hollænderdybet 1, 2300 København S

**BILLETTER SÆTTES TIL SALG PÅ SMWS.DK
SØNDAG DEN 1. JUNI 2025 - KL. 14.00**

KÆRE MEDLEM

Det er med stor glæde at kunne byde velkommen til en større begivenhed i vores hovedstad. The Gathering 2025 afholdes den 12. og 13. september på Kareten i København.

Det bliver uden tvivl et par rigtig gode dage, med masser af god whisky i form af en veldækket bar, dels med september måneds outturn og dels bestående af nogle flasker vi ikke ser så tit. Læg dertil en god håndfuld særligt udvalgte smagninger, så har vi opskriften på en weekend en smule over gennemsnittet.

Jeg vil hermed ønske dig god fornøjelse med læsningen, og på gensyn til The Gathering 2025 i København.

Med venlig hilsen,
Thomas Korsgaard



FREDAG | 12. SEPTEMBER 2025

Baren er åben – 17.00 – 02.00

10 års jubilæumssmagning v/ Thomas Korsgaard: 19.30 – 21.30

Tiden går som bekendt alt for stærkt, og i dette tilfælde passer det i den grad også. Den 1. september 2015 startede et nyt kapitel i Thomas liv, da han sagde ja til at påtage sig jobbet for at få god whisky frem til de danske medlemmer, på fuld tid.

Til denne smagning ser Thomas tilbage på nogle af de stunder der har været med til at forme SMWS Danmark, og som har haft en helt særlig betydning for ham, ikke blot i forbindelse med sit arbejde, men i nogle tilfælde også som menneske.

Der er 45 billetter til salg, og som en lille advarsel, skal det for en god ordens skyld nævnes at der vil blive serveret alkohol undervejs i smagningen.

PRIS: 595 KR.

Creators Collection – Peat Plants v/ Jesper Thomsen: 22.00 – 23.15

Til aftenens sene aftensmagning, vil Jesper Thomsen tage deltagerne med på en rejse gennem det skotske tørvelandskab. Denne kvartet danner samtidig rammen om en helt ny serie skabt af SMWS – Creators Collection.

Tanken er at udvælge helt særlige fade af højeste kvalitet, der samtidig skal danne rammen om en udvalgt historie. Dette er den første historie i føljetonen. Vi kan blot sige: Der er i den grad noget at glæde sig til!

Der er 45 billetter til salg og der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 395 KR.



LØRDAG | 13. SEPTEMBER 2025

Baren er åben – 11.00 – 02.00

*Creators Collection – Homecoming v/ Jesper Thomsen:
11.45 – 13.00*

I anden akt af føljetonen om Creators Collection, skal vi en tur til The Vaults i Leith. Der hvor det hele startede for 43 år siden, hvor medlemmer fra hele verden har delt en dram og deres livshistorie med hinanden.

Shona Hardie, en lokal kunstner har med inspiration i The Vaults givet hendes bud på etiketten, hvor hvert kunstværk indeholder en flig af den store arv der skal findes på netop den adresse.

Nå ja, for resten – så er det stadig en del af fortællingen, at der er valgt nogle specielle og særligt gode fade til denne serie. Det er altså guf det her.

Der er 45 billetter til salg og der serveres 4 dramme á 1,5 cl.

PRIS: 395 KR.



LØRDAG | 13. SEPTEMBER 2025

Thesbjergs Favoritter v/ Terje Thesbjerg: 13.30 – 15.00

Man siger at kært barn har mange navne, og mange ting kan også siges om Terje Thesbjerg. Han er først og fremmest kendt som manden der fik SMWS til Danmark, og folk der har fulgt ham til diverse virtuelle smagninger kender tli Terjes kæmpe store passion for mad og smagskombinationer.

At Terje er en travl mand er de færreste nok ikke i tvivl om, og ofte når han ikke til andre flasker end dem der er i SMWS butikken i Torvehallerne. Det er heldigvis lykket os at få Terje tli at tage et par timer ud af kalenderen til en smagning på Kareten. Betingelsen var dog at Thomas åbnede til de hemmelige rum og gav frit slag på hylderne.

Som sagt så gjort – Terje har i nostalgis rene ånd valgt en lækker pakke til lejligheden. Herfra ønskes blot – god fornøjelse.

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

PRIS: 995 KR.

Destilleri nummer 153 v/ Thy Whisky & Thomas Korsgaard: 15.30 – 17.00

Dansk whisky har altid haft en plads på The Gathering i Danmark, og i år er naturligvis ingen undtagelse. Til denne smagning skal vi besøge den økologiske gård ved Gytrup i Nordjylland, og de har såmænd taget den lange tur til hovedstaden for at fortælle om deres succesfulde projekt.

Chefen har med vanlig snilde fået sneget sig med på smagningen, hvor vi skal smage de 4 første aftapninger i SMWS regi under nummeret 153 - hvoraf den seneste i øvrigt frigives på dette års Gathering. Derudover medbringes direkte fra gården 2 fadprøver som et eksempel på deres store kunnen.

Fortid, nutid og fremtid fra samme danske destilleri i en og samme smagning.

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

PRIS: 295 KR.



LØRDAG | 13. SEPTEMBER 2025

Destilleri nummer 3 v/ Lars Nielsen: 17.30 – 19.00

Så kravler vi 150 numre bgud i forhold til den foregående smagning, og lander tæt på begyndelsen. Det første destilleri fra Islay i SMWS-regi, beliggende på øens hovedstad.

Vi spurgte Lars om han havde mod på at afholde en smagning til dette års Gathering, og svaret var "ja". Adspurg om der var et særligt emne han kunne tænke sig at fortælle om, svarede Lars: "Destilleri nummer 3 – jeg aner intet om det, men jeg har altid ledt efter et påskud til at sætte mig grundigt ind i dette destilleri". Det fik du så nu Lars 😊 Vi er sikre på at Lars med sin grundighed vil give deltagerne en rigtig spændende oplevelse.

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

PRIS: 495 KR.



Whisky & Beer Pairing v/ Gorm Jensen: 19.30 – 21.00

Vi lukker for smagningerne med ambassadørens nestor over dem alle. Gorm har efterhånden temmelig stor erfaring i at parre øl og whisky! Der er som sædvanligt trænet ud over det rimelige op til denne smagning, der skal jo være orden i sagerne som Gorm plejer at sige.

Gorm trækker fulde huse til Festivalen med sine whisky og øl kombinationer, og nu får du altså muligheden for at opleve ham ekselere i sin favorit idræt i København.

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.

FORPLEJNING UNDER THE GATHERING

I et særskilt lokale på restaurant Kareten, bliver der mulighed for at stille sulten med nogle overdådige buffetter til en særdeles skarp pris.

Aftenbuffet fredag den 12. september – 17.00 – 20.00

Klassisk Parmaskinke med Cantaloupmelon og Grissini sticks

Ovnbagt laks med purløgscreme

Hvidløgsmarinerede scampi med aioli

Kylling m/barbeque, hertil coleslaw

Nakkefilet med friterede rodfrugter

Helstegt oksefilet med gratineret grilltomat

Rødvinsauce og ovnstegte kartofler

Tomatsalat med feta og basilikumspesto

Melonsalat med græskarkerner og rødløg

Brød og smør

Frugtfad

Æbletærte med creme fraiche

PRIS: 299 KR.

Frokost lørdag den 13. september – 11.00 – 14.00

3 stykker smørrebrød samt en øl eller vand

PRIS: 145 KR.

Aftenbuffet lørdag den 13. september – 17.00 – 20.00 – Italiensk tema

Bruchetta med tomat og basilikum

Varmrøget laks m/ mild sennepscreme og syltet havtorn

Salat af artiskok og grønne asparges samt parmesan

Carpaccio af okse med salat og olivenolie

Vitello Tonato

Kalveculotte med rosmarin og hvidløg

Stegt unghanebryst med langtidsbagte tomater

Lammecuvette med bagte rodfrugter

Pastasalat med pinjekerner og oliven

Bagte små kartofler med salvie og havsalt

Grøn salat med 2 slags dressing - Brød og smør

Tallegio (Italiensk rødkit) med oliven og glaserede nødder

Tiramisu

PRIS: 299 KR.