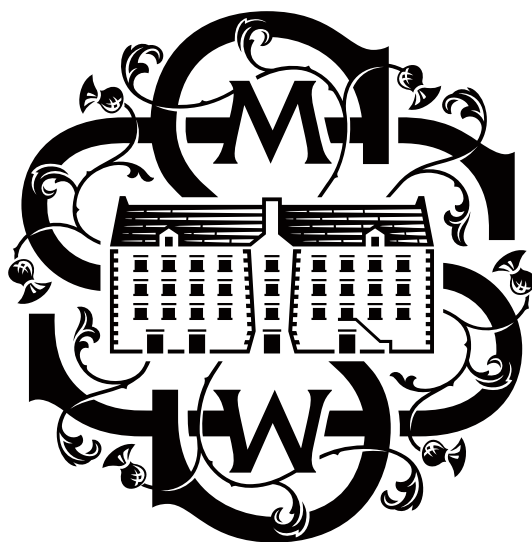




SMWS FESTIVAL DENMARK - 2026

28. januar - 31. januar

ToRVEhallerne i Vejle

10

KÆRE MEDLEM

For præcis 9 år siden sad vi og skrev på en idé. En idé, der endte med, at blive den første SMWS Festival i Danmark. Vi havde i vores vildeste fantasi ikke forestillet os, hvad den lille festival der begyndte tilbage i 2017, skulle ende med.

Meget er sket siden da. Festivalen fik vokseværk, og hvad der startede med 2 dage blev til 3 og senere til 4. Flere og flere ambassadører og frivillige blev rekruteret for at holde hjulene i gang, i takt med at antallet af medlemmer også blev flere.

Senere hen begyndte en håndfuld passionerede medlemmer at bidrage med sjældne aftapninger, og stille og roligt voksede Festivalen til et niveau, som er i en klasse for sig selv. Dels på grund af indholdet, men i den grad også på grund af deltagerne, der gør arbejdet det hele værd.

Nu står vi så her med programmet til den 10. festival. Der er blevet plads til gamle velkendte traditioner, fantastiske smagninger med meget sjældne aftapninger, nye spændede flasker, members corner – hvor medlemmer kommer og fortæller deres personlige historier, minismagninger og meget mere.

Kort sagt: Det største program til dato – serveret for verdens bedste publikum!

Programmet sættes til salg søndag den 28. september 2025 – Kl. 19.00.

Husk at sikre dig, at du har en billet til messen inden du køber smagninger. Husk også et glas. Du er velkommen til at medbringe dine egne glas til festivalen, alternativt kan du bestille et glas på smws.dk som du får udleveret ved ankomst.

Rigtig god fornøjelse med læsningen – og på festligt gensyn til Festival X – 2026.

På vegne af et toptrimmet Team SMWS DK with friends.

Med venlig hilsen
Thomas Korsgaard



MESSE SMWS FESTIVAL 2026

ToRVEhallernes Scene på 3. sal, danner rammen om muligheden for et 4-dages vakuum med alt hvad hjertet begærer af flydende substanser. I hjertet af rummet finder du mere end 300 SMWS aftapninger til casual priser. I den sædvanlige afslappede atmosfære, kan du sidde og nyde tilværelsen over en god dram i samvær med ligesindede. Helt i den ånd foreningen i sin tid blev skabt.

Gennem årene har vi haft besøg af forskellige danske destillerier, der har budt på smagsprøver og gode snakke om deres fantastiske produkter. Tilbage i 2019 havde vi besøg af en færing med en plan. Han fortalte lystigt om et projekt, der senere hen er blevet til virkelighed. Faer Isles gæster endnu engang Festivalen, denne gang med smagsprøver fra det ambitiøse destilleri på Færøerne.

Messens åbningstider på SMWS Festival 2026 er som følger:

Onsdag: 18.00 – 24.00

Torsdag: 11.00 – 24.00

Fredag: 11.00 – 24.00

Lørdag: 11.00 – 20.00



ONSDAG | 28. JANUAR 2026

Scotch Whisky & Japanese Food v/ Terje Thesbjerg: 18.00 - 19.30

Traditionen tro lader vi ToRVEhallernes grydeguru kickstarte årets festival. Terje har længe truet med det, men som en anden opskriftsninja, har han besluttet sig for, at tage gæsterne med en tur til Japan.

I kufferten har han pakket de bedste dråber fra Skotland, der med en samurais præcision er parret perfekt op mod maden.

Den ydmyge forfatter vil ikke begive sig udi gætterier omkring hele seancen, han er stadig ikke helt kommet sig over zebra-serveringen fra sidste år – men han kender Terje, og tør godt love at deltagerne kommer med på en spændende rejse.

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

PRIS: KR. 450

The Vaults Collection – Final Volume v/ Olaf Meier: 20.00 - 21.30

Fortællingen om de helt særlige perler, gemt dybt i lagrene af fade der modner, finder nu sin afslutning på årets Festival. Ikke sådan at forstå at der aldrig mere kommer aftapninger af denne kaliber – men serien The Vaults Collection bliver nu en passus i historien.

Vi har samlet sammen til en sidste omgang i manegen, hvor deltagerne endnu engang kan forkæle sig selv med dramme i luksusklassen.

Olaf Meier har en kolossal viden om disse flasker gennem sit arbejde som formand for smagspanelet i Edinburgh. Olafs altid lattermilde natur, og formidable fortælleevne, ville uden tvivl have sat ham i stand til at vinde en hoplanål, om Otto Leisner havde levet i dag. Det bliver med sikkerhed underholdende.

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

PRIS: KR. 795



ONSDAG | 28. JANUAR 2026

Creators Collection – Peat Plants 2 v/ Logan Shaw: 22.00 - 23.00

Tredje gang er lykkens gang siger man – og det er lige præcis tredje gang at vi byder velkommen til Logan, der til dagligt fungerer som SMWS assistant venue manager i Queen Street Edinburgh.

Creators Collection er den naturlige efterfølger til The Vaults Collection, og aftenens sene smagning rundes af med blid røg fra netop denne serie. Dette er anden runde af fortællingen om tørvens forskellighed i Skotland. Lever den blot nogenlunde op til forgængeren, så er der lagt i tørveovnen til en formidabel smagsoplevelse.

Gammel røg på nye flasker..Det er svært ikke at være fan.

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

PRIS: KR. 395



TORS DAG | 29. JANUAR 2026

Parterapi v/ Mette-Line & Thomas: 11.30 - 13.00

Efter at have kæmpet sig gennem 10 år med kæreste, whisky og masser af leverpostej, skal der søges trøst og omsorg blandt medlemmerne.

Torsdag formiddag tager Chefen (der som bekendt er helt nede på jorden) og kæresten (tilhørende den Aarhusianske kultur-elite), deltagerne med på en fortælling om modsætninger, og smager på whisky der har haft en betydning for dem begge gennem parforholdet.

Der er ingen tvivl om, at det har været 10 fantastiske år for Mette-Line, og vi er glade for at hun har insisteret på at bidrage med sin hitorie 😊

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

PRIS: KR. 595

The White Tower of Montrose v/ Olaf Meier: 14.30 - 16.00

Selvom det hvide tårn i Montrose blev jævnet med jorden i 2005, så er det stadig muligt at smage nektar fra dette ikoniske destilleri, om end det efterhånden er blevet meget svært at få fat i.

Olaf Meier bad selv om at få lov til at holde denne smagning, og det er første gang at han har bedt om noget. Men vi forstår ham. Destilleri nummer 92 er omgærdet af mange historier, blandt andet deres legendariske forsøg med at lave single blends, blandet ved fødslen siden 1961.

10 aftapninger er det blevet til i SMWS-regi, og her du altså mulighed for at smage halvdelen af dem i en og samme smagning. Som rosinen i pølsebegyndelsen, så starter smagningen med den eneste officielle destilleriaftapning der er udgivet. En fuldstændig unik oplevelse og en af de absolutte perler på dette års festival.

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

PRIS: KR. 895



TORS DAG | 29. JANUAR 2026

Peat Dreams (are made of this) v/ Peter Nielsen: 16.30 - 18.00

Næsten således sang skotske Annie Lennox tilbage i 1983, og det er netop hvad denne smagning skal handle om. Deltagerne bliver forkælet med flasker, hvis indhold er destilleret på Islay tilbage i 80'erne.

Der er ikke nødvendigvis røg i alle aftapningerne, og kernen i smagningen er da også at udforske stilen fra 80'erne, der utvivlsomt adskiller sig fra, hvad vi ellers smager fra Islay i dag. Og drømme om Islay det kan vi altid, uanset om man aldrig har været der, eller gerne vil besøge øen igen.

Til at præsentere de 6 dramme, har vi valgt Peter, der er en slags Professor i flydende kulturarv. Vi siger ikke at Peter lever i fortiden – han ved bare rigtig meget om den 🍷

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

PRIS: KR. 595.



TORS DAG | 29. JANUAR 2026

Casual Dinner & Quiz Night: 18.30 – 22.00

Ved sidste Festival introducerede vi en ny folkefest om torsdagen, og den kan vi med glæde meddele er tilbage på programmet.

En aften med uformel hygge i form af lækker mad, og pubquizzes i hold med tilhørende præmier. Selvom quizzene er en del af underholdningen, er det ganske frivilligt om man ønsker at deltage – det vigtigste er at vi får hygget os med hinanden i en afslappet atmosfære.

Menuen ser således ud:

Forret

Butterdejsindbagt færøsk laks
spinat – sauce Hollandaise

Hovedret

Rosastegt oksecuvette
Pommes Serrano – selleripuré
Broccolini – Sauce Choron

Dessert

Chocolate mud pie
Kastbergs vanilleis

Drikkevarer

3 glas whisky eller 2 glas vin.

PRIS: KR. 625



Members Corner

I anledning af at festivalen kan fejre sin tiende af slagsen, har vi besluttet os for, at give ordet til dem, der har gjort det hele muligt – medlemmerne. Uden jer var der ingen festival.

Der vil i løbet af torsdag, fredag og lørdag være mulighed for at komme og høre 3 medlemmers personlige historie om hvordan de blev interesseret i whisky, hvad det har betydet for dem, og ikke mindst, hvad SMWS har haft af betydning på deres whiskyrejse.

Om torsdagen møder vi Pia og om fredagen Julie, der begge er medlemmer i det Sjællandske, og meget flittige festivalgængere.

Om lørdagen møder vi Anne, der er et særdeles kendt ansigt i Nordjylland, idet hun afholder en del whiskysmagninger på den kant. Det er Annes debut på festivalen, så vi glæder os til også at byde hende velkommen.

Fælles for alle 3 smagninger er at de foregår som minismagninger, altså med 4 dramme af 1,5 cl, og med en varighed på en time. Flaskerne er valgt af de 3 medlemmer for at understøtte deres historier.

Torsdag: 16.30 – 17.30 (Pia)
Fredag: 15.00 – 16.00 (Julie)
Lørdag: 12.30 – 13.30 (Anne)

PRIS PR. SMAGNING: KR. 195



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 over flere dage

The Milltown Flight v/ Logan Shaw

Tag med Logan på udflugt til et af de smukkeste og derfor mest fotograferede destillerier i Skotland. Elegant placeret i Keith som en del af Scotland's Malt Whisky Trail.

Det er et af Skotlands ældste destillerier, og selv hævder de, at være det ældste kontinuerligt producerende destilleri. Det er en hjørnesten i super premium blends som Chivas Regal og Royal Salute, og kun i småt omfang som single malt.

Du får her muligheden for at smage guddommeligt whisky fra 70'erne og 80'erne mellem 25 og 34 år gammelt. En sjælden mulighed der ikke skal undervurderes.

Der serveres 4 dramme á 1,5 cl og der sælges 22 billetter til hver smagning.

Torsdag: 12.00 – 13.00

Fredag: 16.00 – 17.00

PRIS: KR. 495



Creators Collection – Whispers of Spring v/ Patrik Bruckner

Det er blevet til et comeback til forestillingens svenske kok, i skikkelse af Patrik der til dagligt slår sine folder for SMWS i Sverige. Vi er glade for at Patrik endnu engang har sagt ja til at lægge vejen forbi Vejle, og øse af hans mangeårige erfaring – også med whisky.

Til denne minismagning smager vi på endnu et sæt fra Creators Collection, der her har fået titlen ”Whispers of Spring”. En hyldest til forårets komme, med alle de smage og dufte vi forbinder med forår.

Det er kun et yderst begrænset antal flasker i denne serie, og vi er meget heldige med at kunne præsentere dem på dette års festival. Så kom glad, hvis du er til gammel bourbonlagret whisky med noter af frugt, slik og andre tropiske aromaer.

Der serveres 4 dramme á 1,5 cl og der sælges 22 billetter til hver smagning.

Fredag: 12.00 – 13.00

Lørdag: 16.00 – 17.00

PRIS: KR. 395



Creators Collection – Tales of the Worm Tub v/ Gorm Jensen

Vores gamle ven Gorm vil i denne time indtage rollen som Master Distiller, hvor han underholder med historier om gamle dage, hvor højlandet var fyldt med illegale destillerier, og Worm Tubs var gemt i dale og bakker.

Der er få destillerier tilbage i dag der stadig anvender disse specielle anordninger til at kondensere alkohol. Worm Tubs er perfekte til at lave fyldig og ”Meaty” alkohol, men det kommer igen helt an på hvordan man bruger dem.

Det er med garanti en spændende fortælling, og dette er det perfekte sæt til at illustrere betydningen af Worm Tubs. Du får serveret 4 dramme fra serien Creators Collection, hvoraf de 3 er fra ovennævnte tema – og så får du noget helt specielt udenfor tema at slutte timen af på.

Der serveres 4 dramme á 1,5 cl og der sælges 22 billetter til hver smagning.

Torsdag: 13.30 – 14.30

Lørdag: 12.00 – 13.00

PRIS: KR. 395



Liquid Echoes v/ Peter Nielsen: 16.00 - 17.00

Traditionen tro skal der også være plads til et lukket destilleri blandt minismagningerne. Her er der tale om et destilleri, som lå inde i et andet destilleri, og begge er ikke blot lukkede i dag, de findes simpelthen ikke mere.

Som tiden går bliver der mindre whisky derfra, og dermed også efterhånden svært at finde. Vi har samlet 4 spændende aftapninger fra destilleri nummer 20, 3 af dem fra 60'erne og en fra 1978, der tilsammen udgør den perfekte eftermiddagssmagning.

Det naturlige valg til at fortælle destilleriets spændende historie, er gruppens omvandrene whisky-encyklopædi Peter. Han er en sand mester i disse hedengangne fortællinger, og hans entusiasme for emnet overstråles kun af hans viden. Her er mulighed for at smage noget sjældent whisky, og måske lære noget om, hvad der blev af alle stumperne.

Der serveres 4 dramme á 1,5 cl og der sælges 22 billetter til hver smagning.

Fredag: 14.00 – 15.00

Lørdag: 14.00 – 15.00

PRIS: KR. 595



FREDAG & LØRDAG | 30. JANUAR 2026 31. JANUAR 2026

The Ballegaard Walk v/ Niels-Ulrich Ballegaard: 10.30 – 12.30

”Ta en tur me’ æ spritte, med Hans Christian og me’ Mitte” – sådan sang de 4 piger fra Als tilbage i starten af 80’erne, og verdens bedste Ballegaard har nu opfundet sin helt egen variant af de nu hedengange spritruter på Flensborg Fjord.

Ruten er flyttet til området omkring Vejle Fjord, og kaptajnen på den nye spritrute er såmænd Ballegaard selv, der for tredje år i træk har fyldt lommerne med godbidder og skønne dramme.

Trænger du til en udendørs oplevelse, lidt væk fra al festivitassen, så kan du komme med på en gåtur i området omkring Vejle, hvor Niels-Ulrich med sin indlevende fortælleevne vil underholde med anekdoter om lokalområdet.

Undervejs vil der blive serveret et passende antal dramme, så husk at medbringe et glas til turen.

PRIS: KR. 350



FREDAG | 30. JANUAR 2026

Whispers from the Green Meadow v/ Olaf Meier: 11.30 - 13.00

Destilleri nummer 41 blev oprindeligt bygget som et gårdestilleri, men er gennem årene vokset til at være et temmelig stort et af slagsen. Alligevel er det kun ca 2% der er blevet frigivet som malt whisky, resten ender i en særdeles velkendt blend med en gående mand med høj hat. Destilleriet var i øvrigt det første til at anvende en Doig Pagode.

Vi har samlet et særdeles spændende line-up fra dette oversete destilleri, hvor deltagerne skal igennem hele 4 forskellige årtiers destillat, startende med whisky lavet for 50 år siden.

Det er svært at forestille sig en bedre måde at starte fredagen på. Olafs smittende humør, blandet med formidabel whisky. Ja tak.

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

PRIS: KR. 695



FREDAG | 30. JANUAR 2026

1966 v/ Jack Wieber & Laurentius Michielse : 13.30 - 15.00

Festivalens tidsmaskine tager os for andet år i træk præcis 60 år tilbage i tiden. Vi skal tilbage til 1966, hvor de første spadestik til World Trade Center blev taget, hvor rumkapløbet mellem USA og Sovjetunionen rasede og hvor Sounds of Silence lå nummer 1 på diverse Top-100 hitlister.

Der er lagt op til en spændende historietime, med 6 utrolige aftapninger destilleret i 1966. Det er absolut ikke noget man lige kommer i nærheden af, og vi er naturligvis meget glade for at kunne tilbyde en smagning i denne kaliber på festivalen.

Til at styre klassen, finder vi den dynamiske duo i form af Jack, der til dagligt slår sine folder med egne uafhængige aftapninger, samt hans wingman Lau, der udover at være tidligere racerkører ligeledes går og leger med egne uafhængige aftapninger. Begge har haft den fornøjelse at se dagens lys for første gang i – ja – 1966.

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

PRIS: KR. 1.495



FREDAG | 30. JANUAR 2026

Premium Bonanza v/ Lars Vinkel: 15.30 - 17.00

Premium aftapningerne, dem med de sorte etiketter er ofte et stort hit blandt medlemmerne. Dette er ikke uden grund, da disse aftapninger er særligt udvalgte af panelet som værende af ekstraordinær god kvalitet.

Vi har bedt Lars, vores muntre ambassadør på den Jydske vestkyst, om at være dukkefører på forestillingen om de "Seks dråber fra himlen".

Det plejer at være et yderst populært indslag på festivalen. En lækker smagning for den kræsne connoisseur.

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

PRIS: KR. 495

Dramlords of Orkney – A Vintage Voyage v/ Jesper Thomsen: 17:30 - 19.00

Fredag eftermiddag slår vi dørene op til noget helt særligt. Vi skal en tur til Orkney, hvor menuen står på lige dele aftapninger fra 70'erne og 80'erne. Vi er selvsagt meget stolte over at kunne tilbyde en smagning af den kaliber – dem ser vi ikke mange af.

Hvor de fleste har et billede af børn eller partnere stående på kontoret, så har Danmarks mest dedikerede fanboy et billede af Magnus Eunson stående på natbordet. Af frygt for at han ikke ville tale med os igen, har vi spurgt Jesper om han vil lede denne smagning. Bonusinfo: Han ved også rigtig meget om det.

Vi er ikke i tvivl om at med Jesper ved roret, med disse flasker i bagagen, så bliver det en smagning der vil blive talt om længe efter.

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

PRIS: KR. 695



FREDAG | 30. JANUAR 2026

Gormageddon – Firewater & Foam v/ Gorm Jensen: 19:30 - 21.00

Gorm har gennem årene opbygget en hel speciel afslutning på fredagen, hvor han på snedig facon har parret de to alkoholiske læskedrikke whisky og øl, således at deltagerne ender i en apokalyptisk tilstand på festivalens dag tre.

Gennem særdeles grundige forberedelser - faktisk er Gorm på det punkt en af de mest pligtopfyldene i forhold til at teste samples - skulle det endnu engang være lykket ham at skabe et flydende match, der kan tilfredsstille de mest kræsne ganer.

Det plejer at være en begivenhed med godt humør - og højt skum!

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: KR. 395



FREDAG | 30. JANUAR 2026

The SMWS-Dinner: 19.00 - 22.00

Har du brug for at trække stikket en smule og nyde en lækker middag i rolige omgivelser? Så er denne populære klassiker lige noget for dig. Terje har kreeret en menu, tilpasset med vin og/eller whisky så du blot skal lade dig forkæle.

Menuen for SMWS-Dinner 2026:

Forret:

Oksecarpaccio af marmoreret oksefilet
pinjekerner - rucola - parmesan
focaccia - smør - maldon

Hovedret:

Andeconfit og bryst
rodurtemos - sprøde jordskokker
portvinsandesauce

Dessert:

"Smoky peach cobbler"
Bourbon vanille is

kaffe & sødt

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

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

SMWS-WHISKYMENU (3 + 1 DRAM TIL MIDDAGEN): KR. 195

LØRDAG | 31. JANUAR 2026

Genesis of a Society v/ Dan Hansen: 11.30 - 13.00

Man kan vel ikke sige navnet på destilleri nummer 1 højt, uden at nævne SMWS i samme sætning. Lørdag formiddag skal vi tilbage til der hvor det hele startede – på det smukke familieejede destilleri i Ballindalloch, der tilbage i starten af 80'erne solgte Pip Hills de første fade der grundlagde SMWS.

George Grant indså tilbage i 1952, at der en dag ville være et marked for single malt whisky, og begyndte derfor at lægge fade til side, hvor alting ellers blev solgt til blends. Takket være denne fremsynethed er det i dag muligt at nyde whisky fra gamle dage, om end det efterhånden er svært at komme i nærheden af disse flasker.

Der er lagt op til en middagsstund langt over gennemsnittet, når Kaptajn Hansen med sædvanlig kyndig hånd serverer "old school" whisky fra 60'erne, 70'erne.

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

PRIS: KR. 995



LØRDAG | 31. JANUAR 2026

The Vaults Collection – Final Volume v/ Lars Vinkel: 13.30 - 15.00

Lørdagen byder også på et gensyn med smagningen fra i onsdags, hvor vi har samlet den sidste omgang flasker fra serien Vaults Collection. Aftapninger der er blandt de mest sjældne rariteter fra lageret, og som ikke længere vil blive aftappet på denne måde.

Det har været en fantastisk rejse, og selvom vi nok skal komme til at se lignende fade blive aftappet i fremtiden, så er det alligevel lidt som at sige farvel til en kær ven.

Vores friske fyr fra Vesterhavet vil på sædvanlig sikker vis opføre seriens svanesang i Danmark.

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

PRIS: KR. 795



LØRDAG | 31. JANUAR 2026

Tasting Panel – Introducing Mosgaard & Trolden v/ Olaf Meier: 14.30 - 16.30

De to danske destillerier Mosgaard og Trolden har på forskellig vis fundet vej til en ny ejerkreds, og er i dag begge placeret hos Trolden i Kolding.

Ejerne har tilbudt at få tryktestet nogle fadprøver blandt nogle af landets største whiskyentusiaster. Olaf Meier, der til dagligt er vant til at styre et smagepanel i kraft af sin rolle som formand, har indvilliget i at stå for denne seance. Det er dog et meget større panel end han er vant til – men Olaf har forsikret os om, at det nok skal blive godt.

I løbet af 90 minutter har deltagerne mulighed for at være med til at beskrive smagene i de 6 fadprøver med ord i fællesskab. Det bliver helt sikkert en lærerig smagning, ikke bare om dansk whisky, men om det at smage på whisky i det hele taget.

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

PRIS: KR. 195



LØRDAG | 31. JANUAR 2026

Norty Forty v/ Logan Shaw: 15.30 - 17.00

Kan man huske 40-tabellen fra folkeskolen, er det ingen sag at regne lørdag eftermiddags tema ud. Der er 6 spændende aftapninger, alle med det til fælles, at de har været spærret inde i et fad lavet af egetræ i 40 år.

Der er legendariske flasker i dette lineup, blandt andet skal der smages på den jubilæumsaftapning, der blev udgivet i forbindelse med 40-års jubilæet for SMWS.

Vi har sat feltets yngste mand i førersædet, og lader Logan styre os gennem 240 års historie om whisky. Det er absolut ikke hverdagskost, og det har da også taget mere end 5 år at finde flaskerne til denne smagning. Velbekomme.

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

PRIS: KR. 1.495



LØRDAG | 31. JANUAR 2026

Rise of a Legend v/ Tonny Nielsen: 17.30 - 19.00

Ingen festival uden en fantastisk afslutning med den gale kemiker. Vi er klar over at Tonnys påfund til tider kan virke overvældende, og vi har da også allerede hørt lidt om, hvad der er i støbeskeen denne gang. Det bliver helt sikkert underholdende.

Vi skal endnu engang med Tonny en tur til Islays sydkyst, for at besøge destilleri nummer 33. Denne gang har vi fokus på genfødslen efter mange års nedlukning, hvorfor der skal smages på noget af det whisky der blev lavet de allerførste år efter genåbningen.

Vi håber at det bliver en fantastisk afslutning på den tiende SMWS festival i Danmark.

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

PRIS: KR. 795



LADIES LOUNGE EXCLUSIVE PACKAGE

Ingen jubilæumsfestival uden Ladies Lounge. Der har været mange sjove og lærerige indslag gennem årene, og først og fremmest har der været et fantastisk sammenhold og en evne til at hygge sig med hinanden.

Vi har lavet følgende program, hvor der er genvalg til de 2 oplevelser, som vi har fået strenge ordrer om ikke at pille ved!

Portvin & Kager - Torsdag den 29. januar 16.00 - 18.00

Så er der dømt eftermiddags "kaffe" på den helt store klinge. Lars fra Esbjerg serverer forskellige kager, behørigt akkompagneret med portvin. En spændende kombination som damerne kan teste.

PRIS: KR. 325

Europæiske bobler & Snacks - Fredag den 30. januar 12.00 - 14.00

Casper er tilbage hos os fredag, og vil forsøge damernes start på fredagen med diverse bobler produceret i Europa, med lidt snacks på siden. En stille og rolig start på fredagen, med mulighed for at lære lidt undervejs.

PRIS: KR. 325

Cocktails Con Casper, fredag den 30. januar 16.30 - 18.30

Så går det galt igen – vi ved det godt. Når først Casper går i gang med sit tryllesnummer er der nærmest ingen grænser for forvandling. Det der kommer ud af rummet er i hvert fald ikke det samme der to timer forinden gik ind i det samme rum. Jo jo – han er god til det han laver ham Casper.

PRIS: KR. 325

Sauvignon Blanc & Sushi – Lørdag den 31. januar 13.00 - 15.00

Vi lægger ud med en frisk drue, parret med Sushi fra eget køkken. Casper står for underholdningen omkring druer og vinens verden – så det er bare at læne sig tilbage og nyde smagskombinationerne.

PRIS KR. 325

Gin & Tonic – Lørdag den 31. januar 16.30 - 18.30

Den traditionsrige afslutning på Ladies Lounge, der vel egentlig ikke kræver yderligere introduktion. Casper siger tak for i år, mens han giver den gas med egne kreationer på denne formidable drik.

PRIS KR. 325

LADIES LOUNGE EXCLUSIVE PACKAGE - KØB HELE PAKKEN FOR: KR. 1.375

FORPLEJNING

Til årets festival vil det være muligt at bestille billet til en frokostbuffet, der denne gang er rykket ned i Restaurant Bistecca.

Buffeten er tilgængelig torsdag, fredag og lørdag i tidsrummet 12.00 - 14.30

Frokostbuffeten til festival 2026 indeholder:

Koldt

Marinerede sild - kapers - løg - karrydressing
Æg & rejer - mayonnaise - citron
Roastbeef - pickles - agurkesalat - peberrod
Røget laks - dild dressing
Mixed salat - grøn dressing á part
Kyllingesalat - ananas - bacon

Varmt

Frikadeller
Persillekartofler - brun sovs
Butterdejstarteletter - kylling i aspargessovs
Fiskefileter - remoulade - citron
Jacobsens mørbradgryde - ris

Sødt

Brownie
Gammel knas - amarena-kirsebær

Godt rugbrød - smør - durumbrød

PRIS: KR. 195

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
jacobsenvejle.dk.



JACOBSEN
dansk spisehus & take away


OASIA
SUSHI & WOK

SMWS FESTIVAL 2026 – OVERSIGHT

Onsdag 28. januar 2026

SMWS Messe
Scotch Whisky & Japanese Food
The Vaults Collection – Final Volume
Creator Collection – Peat Plants 2

Lokale

3. Sal – Scenen
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 8

Tidspunkt

18.00 – 24.00
18.00 – 19.30
20.00 – 21.30
22.00 – 23.00

Torsdag 29. januar 2026

SMWS Messe
Parterapi
Frokost Buffet
The Milltown Flight
Creators Collection – Tales of the Wormtub
The White Tower of Montrose
Ladies – Portvin & Kager
Members Corner – Pia
Peat Dreams (are made of this)
Casual Dinner & Quiz Night

3. Sal – Scenen
1. Sal – Lokale 8
Stuen - Bistecca
1. Sal – Lokale 6
1. Sal – Lokale 6
1. Sal – Lokale 8
Stuen – Kammer 5
1. Sal – Lokale 7
1. Sal – Lokale 8
2. Sal – Banketten

11.00 – 24.00
11.30 – 13.00
12.00 – 14.30
12.00 – 13.00
13.30 – 14.30
14.30 – 16.00
16.00 – 18.00
16.30 – 17.30
16.30 – 18.00
18.30 – 22.00

Fredag 30. januar 2026

SMWS Messe
The Ballegaard Walk
Whispers from the Green Meadow
Creator Collection – Whispers of Spring
Ladies – Europæiske Bobler & Snacks
Frokost Buffet
1966
Liquid Echoes
Members Corner – Julie
Premium Bonanza
The Milltown Flight
Ladies – Cocktails Con Casper
Dramlords of Orkney – A Vintage Voyage
The SMWS Dinner
Gormageddon – Firewater & Foam

3. Sal – Scenen
Udendørs arrangement
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 6
Stuen – Kammer 5
Stuen - Bistecca
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 6
1. Sal – Lokale 7
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 6
Stuen – Kammer 5
1. Sal – Lokale 8
2. Sal – Banketten
1. Sal – Lokale 8

11.00 – 24.00
10.30 – 12.30
11.30 – 13.00
12.00 – 13.00
12.00 – 14.00
12.00 – 14.30
13.30 – 15.00
14.00 – 15.00
15.00 – 16.00
15.30 – 17.00
16.00 – 17.00
16.30 – 18.30
17.30 – 19.00
19.00 – 22.00
19.30 – 21.00

Lørdag 31. januar 2026

SMWS Messe
The Ballegaard Walk
Genesis of a Society
Creators Collection – Tales of the Wormtub
Frokost Buffet
Members Corner – Anne
Ladies – Sauvignon Blanc & Sushi
The Vaults Collection – Final Volume
Liquid Echoes
Tasting Panel – Introducing Mosgaard & Trollden
Norty Forty
Creator Collection – Whispers of Spring
Ladies – Gin & Tonic
Rise of a Legend

3. Sal – Scenen
Udendørs arrangement
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 6
Stuen - Bistecca
1. Sal – Lokale 7
Stuen – Kammer 5
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 6
1. Sal – Lokale 7
1. Sal – Lokale 8
1. Sal – Lokale 6
Stuen – Kammer 5
1. Sal – Lokale 8

11.00 – 20.00
10.30 – 12.30
11.30 – 13.00
12.00 – 13.00
12.00 – 14.30
12.30 – 13.30
13.00 – 15.00
13.30 – 15.00
14.00 – 15.00
14.30 – 16.30
15.30 – 17.00
16.00 – 17.00
16.30 – 18.30
17.30 – 19.00