SMWS FESTIVAL XI
DENMARK – 2027

3. februar – 6. februar

———

ToRVEhallerne i Vejle

XI

KÆRE MEDLEM

Det er med stor glæde og stolthed, at kunne præsentere dig for programmet til næste års SMWS festival i Danmark.

Jeg håber, at du vil finde programmet ligeså alsidigt som vi. Der er noget for enhver smag, lige fra de ultra nørdede smagninger, til de de mere muntre temasmagninger.

Der er comeback til members corner smagningerne, der i år tæller to medlemmer fra Danmark samt et medlem fra Skotland.

Jeg vil gerne rette en dybfølt tak til alle de medlemmer, der bidrager til at muliggøre denne fantastiske uge. Det gælder de der hjælper til med at skaffe flasker, dem der stiller op som foredragsholdere, de mange frivillige der knokler i døgndrift samt ikke mindst alle jer der støtter op om festivalen med jeres deltagelse. Tak!

Programmet sættes til salg søndag den 4. oktober 2026 – 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 XI – 2027.

På vegne af et toptrimmet Team SMWS DK with friends.

Med venlig hilsen
Thomas Korsgaard



MESSE
SMWS FESTIVAL 2027

Messen er den helt faste tradition på festivalen, og har været det siden vi holdt den første af slagsen tilbage i 2017.

På 3. sal i ToRVEhallerne finder du en velspækket bar med et væld af åbne flasker til casual priser. Vi har været på jagt efter nogle flasker, der ikke tidligere har været præsenteret i Danmark, så her er muligheden for at gå på skattejagt.

Årets gæsteudstiller er Fary Lochan, der har sagt ja til at stille op med deres fine produkter. De festivalvante gæster husker sikkert at Fary Lochan gæstede festivalen for 10 år siden. Der sker meget med whisky på 10 år, også i Danmark, så kig forbi deres stand og sig hej – og få en smag af Danmark med på vejen.

Messens åbningstider på SMWS Festival 2027 er som følger:
Onsdag: 18.00 – 24.00
Torsdag: 11.00 – 24.00
Fredag: 11.00 – 24.00
Lørdag: 11.00 – 20.00



ONSDAG | 3. FEBRUAR 2027

A Match made in Heaven v/ Terje Thesbjerg: 18.00 - 19.30

Der er ingen der kan skyde en festival i gang som ganefornemmelsens mester, Terje Thesbjerg, der i år sprænger rammerne for sine tidligere festivalsmagninger.

Denne gang har han fundet en perlerække af flasker fra destilleri nummer 35, der skal parres med chokolade af høj kvalitet. Det perfekte match, med utroligt mange kombinationsmuligheder, med tanke på de mange forskellige aftapninger, der er kommet herfra.

Få skuldrene ned, tøm hovedet og nyd turen. Med fantastisk chokolade, forførende dramme og ToRVEhallernes helt egen konfektkonge, har festivalen fået den bedst tænkelige start med en lille bid af himlen.

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

PRIS: KR. 695



ONSDAG | 3. FEBRUAR 2027

A Wick of Time v/ Olaf Meier: 20.00 - 21.30

Langt oppe i det nordlige Skotland, nærmere betegnet Caithness, skal vi besøge en lille by ved navn Wick. Floden med samme navn skærer gennem byen, der faktisk indtil 1902 var delt i to, med Wick på den ene side og Pulteneytown på den anden.

Denne onsdag aften gør vi holdt i byen, og tager sammen med Olaf Meier et nostalgisk tilbageblik på whiskyproduktionen i denne by. Med flasker fra 80'erne, 90'erne samt 2001 skal vi smage på de dråber der fik en vis personlighed til at kåre en af deres aftapninger som verdens bedste tilbage i 2012.

Med den altid smilende Olaf som styrmand, er vi sikre på at rejsen bliver både munter, lærerig og forhåbentligt velsmagende.

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

PRIS: KR. 695



ONSDAG | 3. FEBRUAR 2027

Creators Collection – Peat Plants 3 v/ Beth Grindle: 22.00 - 23.00

Vi gentager succesen fra sidste år, ved at slutte onsdagen af med en tørvet omgang balsam for sjælen. Fra serien Creators Collection, skal vi på opdagelse i den tredje fortælling om nedbrudt vegetation, bedre kendt som tørv.

Vi introducerer deltagerne for Beth Grindle, der til daglig er assistant venue manager hos SMWS i Queen Street. Beth er blevet varmt anbefalet til opgaven, og vi glæder os til at tage godt imod hende.

Denne gang har serien fået selskab af destilleri nummer 27, der som den eneste i serien denne gang befinder sig udenfor Islay, men dog får leveret aftenens tema fra fra øen. Den perfekte sovepille på festivalens første dag, der tilmed kommer med en sidebonus bestående af udsøgt natlig drageånde.

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

PRIS: KR. 595



TORSDAG | 4. FEBRUAR 2027

The wee Toon Experience v/ Olaf Meier: 11.00 - 12.30

Vi åbner torsdagen med en smagning de fleste kun går og drømmer om. Fra godteposen fyldes glassene med whisky fra desttilleri 27 og 114. Det er ganske vist det samme destilleri vi taler om, men eftersom destillaterne er meget forskellige, har SMWS tildelt dem to forskellige numre.

Olaf Meier tager deltagerne med på en historie fra 1989 og 1990, tappet i perioden 2003-05. Der er samtidig tale om et studie i to meget forskellige stilarter produceret for mere end 40 år siden, tilsat en god portion "Old bottle effect".

Når de flydende juveler har passeret smagsløgene, runder Olaf af med en lille overraskelse fra egne gemmer – indenfor tema – naturligvis.

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

PRIS: KR. 995



TORSDAG | 4. FEBRUAR 2027

A Bank full of Roses v/ Peter Nielsen: 13.00 - 14.30

Som en anden fugl Fønix, har det lille destilleri i Falkirk rejst sig fra asken med en ny kreds af ejere, og er således igen at finde på kortet over destillerier i Skotland. Måske. Det er i skrivende stund en smule uklart, om de er lukket helt eller delvist igen.

Under alle omstændigheder har vi gjort klar til 2. omgang, hvor vi på den ene side finder 6 ældre aftapninger fra destilleri nummer 25 og på den anden direktøren for afdelingen af ekstremt nørdet viden, ph.d. i whisky Peter Nielsen.

Gør dig klar til en historietime, der formentlig byder på historier om kobbertyve, en særegen maltningsproces, et indblik i, hvad fremtiden byder på og meget mere. Det er ikke hverdagskost længere, at kunne smage på denne slags whisky, men nu har du altså chancen for at genopleve smagen af noget der var engang.

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

PRIS: KR. 795



TORSDAG | 4. FEBRUAR 2027

Rare Bottlings v/ Beth Grindle: 15.00 - 16.30

Velkommen til et eftermiddagstema, man vel roligt kan sige er ud over det sædvanlige. Til denne smagning bliver deltagerne præsenteret for 6 aftapninger, der alle kommer fra destillerier, der ikke tidligere har været serveret på nogen festivalsmagning, og af samme grund ikke er nogen vi ser ret ofte.

Der er tale om en solid omgang vintage whisky fra fordums tid, hvor vi sammen kan mindes alt det, der i sin tid blev til denne vidunderlige forening tilbage i 1983.

Den nye pige i klassen, Beth Grindle, der i øvrigt har en stor forkærlighed for netop disse sjældne aftapninger, glæder sig til at tage deltagerne med på en rejse i fortiden.

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

PRIS: KR. 795.



TORSDAG | 4. FEBRUAR 2027

The Shore Bank Redemption v/ Dan Hansen: 17.00 - 18.30

Arvestykkerne, pensionsopsparingen, hjerteblodet – kært barn har mange navne siger man. Det tog noget tid, men det er omsider lykkes os, at vriste samlingen ud af hænderne på Dan, dog med den betingelse at han selv fik lov til at holde smagningen.

Der er næppe nogen der er mere kvalificeret til det end netop Dan, da han tidligere har slået sine folder som ambassadør for selvsamme destilleri.

Er du så heldig, at du er til stede på festivalen denne torsdag eftermiddag – og har du en fetish for tang, tjære, saltede råbåndsknob og døde sømænd – ja så bør du ikke snyde dig selv for den historiske mulighed det er, at smage de 6 første aftapninger fra SMWS af destilleri nummer 127.

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

PRIS: KR. 695



TORSDAG | 4. FEBRUAR 2027

Casual Dinner & Quiz Night: 19.00 – 22.00

For tredje år i træk får du mulighed for, at vise alle de andre, hvor klog du er. I helt afslappede rammer skal der spises, drikkes, hygges og dystes i forskellige umulige kategorier.

Du får naturligvis en hånd i ryggen, da quizzerne udkæmpes i hold. Du er ganske enkelt på hold med dem du sidder til bords med, og kommer du helt i mål, er der naturligvis våde præmier til hele holdet.

En forrygende afslutning på festivalens dag to.

Menuen ser således ud:

Forret
Koldrøget grand cru laks
spinatcréme – muskatnød
durumbrød og smør

Hovedret
Jacobsens berømte stegte flæsk ad libitum
petit kartofler – crémet persillesovs
hjemmesyltede rødbeder

Dessert
Gammeldags æblekage
makron og flødeskum

Drikkevarer
3 glas whisky eller 2 glas vin.

PRIS: KR. 619



Members Corner

Ved sidste festival introducerede vi deltagerne for Members Corner. Et lille hjørne af festivalen, hvor medlemmer kunne komme og fortælle deres SMWS historie. Det viste sig at være en stor succes, hvorfor genvalget til dette event lå lige for.

Til festivalen 2027 er der tre ungersvende der har meldt sig på banen. De er alle tre særdeles godt kendt på festivalen, faktisk har 2 af dem været med på samtlige af dem.

Daniel, der kommer fra Edinburgh, har i mange år deltaget sammen med sin bror, og har selv taget flaskerne med fra Skotland. Daniel er med andre ord medlem i UK, men det føler vi ikke skal ligge ham til last. Han glæder sig i hvert fald til at fortælle sin historie.

Jesper har været en stor del af SMWS festivalen i Danmark, og har de sidste mange år været en stor sparringspartner netop i forhold til denne. Det gælder både hans evne til at hjælpe med flasker, og ikke mindst hans meget store viden om de historiske flasker fra SMWS. Jesper har ligeledes fundet flasker hjemmefra.Tag godt imod Jesper, når han kommer med sin historie.

Sidste foredragsholder i rækken af modige unge mænd er Peter. Ligesom Jesper har Peter, så vidt vi kan tælle os frem til, deltaget i samtlige dage på de foregående festivaler. Selvom Peter har en alsidig smag, især hvis whiskyen er tørverøget, så er der dog et destilleri der har vundet Peters hjerte. Vi har lidt på fornemmelsen, at man skal kunne lide whisky fra et bestemt Islay destilleri, da der meget nemt kunne være tale om en vertikalsmagning her. Der vil være flasker der ikke tidligere har været udgivet i Danmark. Vi glæder os til at høre din historie Peter.

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

Torsdag: 14.30 – 15.30 (Daniel)
Fredag: 14.30 – 15.30 (Jesper)
Lørdag: 14.30 – 15.30 (Peter)

PRIS PR. SMAGNING: KR. 295



FREDAG & LØRDAG | 5. FEBRUAR 2027 6. FEBRUAR 2027

The Ballegaard Snacky-Pack Walk v/ Niels-Ulrich Ballegaard: 10.00 – 12.30

Fredag og lørdag har du mulighed for at komme på tur med Ballegaard. Niels-Ulrich er nærmest en institution på festivalen, der med sine skæve vinkler og evigt utrættelige gode humør altid er værd at spendere nogle timer sammen med.

Vejret i februar kan være mildt, men det kan så sandelig også være en kold omgang. Rigtig påklædning gør meget, men uanset hvad, så bliver turen tilpasset omstændighederne – og så har Ballegaard naturligvis pakket en rygsæk med dramme til at varme sig på undervejs.

Skulle det hænde at deltagerne kan opføre sig anstændigt, så siger rygtet, at Niels-Ulrich gemmer på en lille pakke med hyggelige snacks der kan deles ud som godbidder undervejs.

Tag med på Vejles helt egen spritrute, og nyd lidt godt til ganen, samt en masse interessante historier for ørerne.

PRIS: KR. 350



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 fredag og lørdag.

Vi har i år 2 mini-smagninger på programmet, der har det til fælles, at det er vertikalsmagninger fra lukkede destillerier.

The Forgotten Still of Fort Wiliam v/ Peter Nielsen 12.30 – 13.30

De fleste whiskyentusiaster forbinder Fort Willam med destilleriet af samme navn som Storbritaniens højeste bjerg, men der var engang et andet destilleri i byen, det kender vi i smws under nummeret 62.

Destilleriet blev, som så mange andre, lukket i 1983 på grund af faldende interesse for whisky. Det blev senere solgt til et ejendomsselskab og de fleste bygninger blev revet ned. Man kan dog stadig se den berømte pagode på den gamle kiln-bygning, da den er fredet, og i dag omdannet til lejligheder.

Langt det meste af den whisky der blev produceret blev solgt til blends, og det tætteste man kommer på en destilleriudgivelse er i Rare Malts serien fra Diageo. Der findes dog aftapninger fra uafhængige aftappere.

Her har du en sjælden mulighed for, sammen med feltets destilleri-arkæolog Peter, at dykke ned i historien og smage 4 dramme fra et glemt destilleri, som for en kort stund vækkes til live med dets sjældne dråber.

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

PRIS: KR. 595



A Tale of two Stillhouses v/ Lars Vinkel Christensen 16.30 – 17.30

Dette er fortællingen om 2 destillerier. Det ene lå i Longside og fungerede som destilleri fra 1830 – 1859. Det andet lå i Peterhead og fungerede som destilleri fra 1875 – 1982. Destilleriet i Longside blev omdannet til en savmølle, og er det stadig den dag i dag.

Det er en omfattende og spændende historie, og whiskyen derfra fejlede heller ikke noget. Lukningen i 1982 var den skæbne mange destillerier led, grundet mangel på efterspørgsel. Der er kun få af de sidst opførte lagerhuse tilbage, så vi har altså at gøre med whisky som aldrig ser dagens lys igen. Det bliver også efterhånden mere svært at finde flasker fra disse destillerier, så er du interesseret i at smage noget af historien, skal du nok ikke vente for længe.

I SMWS-regi kalder vi det for destilleri nummer 99 – og til festivalen kalder vi det en gave for deltagerne. Vi har sat vores helt egen Piet van Deurs klon fra Esbjerg til at fortælle histioren om: "Hvad er det?"

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

PRIS: KR. 595



FREDAG | 5. FEBRUAR 2027

Elgin Marvels v/ Lars Vinkel Christensen: 11:00 - 12.30

Kører man en tur til og i området omkring Elgin, den største by i Speyside, så kører man forbi et væld af kendte destillerier. Til fredagens første smagning kan du tage på sightseeing sammen med Lars, idet vi har samlet en stor håndfuld flasker fra netop dette område.

Alderen spænder fra 23 til 38 – med et gennemsnit på mere end 29½ år. Der er tale om whisky fra øverste hylde - faktisk har en af flaskerne netop scoret den højeste karakter i smagepanelet gennem mere end 8 år.

Vi har sat Lars i spidsen for projektet, der med sin sædvanlige vestjyske lune vil tage deltagerne med på en uforglemmelig runddrejse i det centrale Moray. Vi kan næppe forestille os nogen bedre måde at starte festivalens dag 3.

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

PRIS: KR. 695



FREDAG | 5. FEBRUAR 2027

Danish Dynamite v/ Tonny Nielsen : 13.00 - 14.30

Så er det blevet tid til at finde klaphatten frem!

Vi lader det positive livssyn bestemme retningen, glemmer alt om de seneste års skuffelser med vådt krudt, og ser fremad. På årets festival hylder vi det danske landsholds mange bedrifter gennem de år hvor dynamitten var allermest farlig.

Vi smager på nogle udvalgte dramme destilleret i årene 2018, 2010, 2002, 1998 og 1986, der som bekendt var de første 5 deltagelser ved VM i fodbold. Som rosinen i pølseenden kroner vi naturligvis EM-triumfen med en dram fra 1992.

Vores kemi-geni Tonny, er teamets største fodboldfan, og samtidig garant for overraskende indslag. Puds formen af, og nyd en kavalkade af muntre indslag og glædelige gensyn, så kan det ellers være at vi kan "sejle op ad åen" resten af fredagen.

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

PRIS: KR. 495



FREDAG | 5. FEBRUAR 2027

Johnnie the Blues v/ Olaf Meier: 15.00 - 17.00

For lidt over 200 år siden, nærmere bestemt i 1820, fik en ung mand ved navn John Walker ideen til, hvad der senere blev den mest sælgende whisky i verden. De firkantede flasker med "The Striding Man" logoet er kendt af langt de fleste mennesker og findes i mange forskellige udgaver.

Til denne smagning kigger vi nærmere på luksusudgaven – Blue Label.
Olaf Meier tager deltagerne i den ene hånd, og luppen i den anden, til en granskende snak om indholdet af denne ikoniske flaske. Bemærk i øvrigt at denne smagning har taget højde for forlænget spilletid – Olaf har trods alt været her før.

Det er lykkedes os at skaffe en af de sjældne fadtypeudgaver, som vi naturligvis starter med. Herefter skal der smages på hovedkomponterne fra "de 4 hjørner af Skotland", nogle af dem temmelig sjældne i SMWS-regi.
Læg dertil en gammel grain fra et lukket destilleri samt en af de mest brugte "top-dressere" – så er vi ved at have opskriften på ikke bare vores eget forslag til en udgave, men så sandelig også til en fremragende eftermiddag på Festivalen.

Der er 45 billetter til salg og der serveres 7 dramme á 1,5 cl.

PRIS: KR. 895



FREDAG | 5. FEBRUAR 2027

Spirit of the Isles v/ Anne Iversen Hansen: 17.30 - 19.00

Skibet lægger til på Arran, Islay, Mull, Skye Jura og Orkney, en rejse der næppe kan lade sig gøre på én dag i virkeligheden. Her på festivalen, kan du tage turen på halvanden time i sikkert farvand.

Anne fra Aalborg er kaptajn på denne virtuelle spritrute, der forbinder de skotske øer. Hun har tidligere holdt lignende smagninger i det nordjyske, så teorien er helt på plads. Denne gang slår hun sine folder ud i SMWS universet, hvor vi har fundet nogle virkeligt spændende flasker frem.

Det her er den geografi-time, som vi aldrig fik, men burde have haft som obligatorisk lektion i skolen.

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

PRIS: KR. 695



FREDAG | 5. FEBRUAR 2027

Gormageddon v/ Gorm Jensen: 19:30 - 21.00

Som i et apokalyptisk scenarie, ser vi for os hvordan festivalens øl-druide Gorm den Gamle, fjerner de sidste lag af deltagernes selvopretholdelses drift.

Gennem et langt liv, med usædvanligt meget praktisk erfaring, har Gorm tilegnet sig en unik viden om kunsten at parre øl og whisky af høj kvalitet med hinanden. Det plejer at være muntert, lærerigt og med høj grad af ganetilfredshed til denne tilbagevendende begivenhed, hvilket også har gjort det til et særdeles populært indslag om fredagen på festivalen.

Vi ønsker deltagerne og Gorm en god fest, og håber på højt skum gennem hele sceancen.

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 | 5. FEBRUAR 2027

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 Der er nu ikke noget som traditioner, især ikke når det er så hyggeligt som denne plejer at være. Et af festivalens højdepunkter, hvor du for en stund kan nedsynke i rolige omgivelser og hyggeligt selskab med god mad og drikke.

Menuen for SMWS-Dinner 2027:

Forret:
Citrusbagt lange
ravioli med Havgus – muslingecreme
durum – smør - maldon

Hovedret:
Oksemørbrad Wellington
timianbagte petitkartofler
persillerødder – jordskokkechips
trøffelrødvinssauce

Dessert:
"Tipsy Laird"

Kaffe & sødt

SMWS-DINNER (3-RETTERS MENU): KR. 445

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

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

LØRDAG | 6. FEBRUAR 2027

Caskmaster Finale v/ Tonny Nielsen: 10.00 - 11.30

Det er blevet tid til at finde vinderen af Caskmaster 2026. Hvem kan pryde sig med den danske titel og æren af, at kunne smage whiskyernes oprindelse.

Tonny leder slagets gang denne lørdag formiddag, hvor smagsløgene er friske og klar til kamp.

Held og lykke til alle finaledeltagerne, der blev fundet den 24. november efter den indledende runde.



LØRDAG | 6. FEBRUAR 2027

The Speyside Mountain Malt v/ Jens Thestrup Toft: 11.30 - 13.00

”Nu har jeg nået toppen mor” sang Shu-bi-dua tilbage i 1974, og selvom vi ikke skal til alperne, så er der alligevel lidt om snakken, når vi denne lørdag formiddag skal på udflugt til Speysides højeste bjerg.

Vi er meget glade for, at det er lykkedes os at overtale Jens til at komme forbi og styre denne smagning. Jens nærer en stor kærlighed til dette destilleri, der har taget navn efter bjerget - hvilket i sin tid fik ham til at starte en Facebook gruppe som en hyldest hertil.

Deltagerne kan se frem til at smage nogle sjældne SMWS aftapninger fra destilleri nummer 36, og mon ikke at de sammen med Jens i det mindste vil få følelsen af at de nu også har nået toppen.

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

PRIS: KR. 695



LØRDAG | 6. FEBRUAR 2027

SMWS Warehouse – Behind the Scenes v/ Olaf Meier: 13.30 - 15.00

Warehouse – det mytiske sted i whiskybranchen, hvor al magien sker. Steder med de endeløse rækker af fade i forskellige størrelser, hvor whiskyen venter på at opnå perfektion.

Nu har du mulighed for at få et unikt indblik i nogle af de ting der sker hos SMWS. Vores Head of Whisky – Euan Campbell, har nøje udvalgt 6 fadprøver til dagens smagning.

Olaf har indvilget i at viderebringe fortællingen, der både handler om modning af råsprit, blending, modning i flere fade og meget mere. Det er ikke fordi at whiskyerne som sådan er sjældne, men historien er. Så har du lyst til at vide mere om de mange projekter, så er det altså her du kan få en fornemmelse af hvad fremtiden kan bringe.

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

PRIS: KR. 495



LØRDAG | 6. FEBRUAR 2027

The Savannah Showdown v/ Savannah Sewell: 13.30 - 15.30

Efter mange høflige forspørgsler, har vi besluttet os for at efterkomme ønsket – en coctail masterclass midt mellem alle whiskysmagningerne.

Vi får besøg af Savannah Sewell fra Skotland, der til dagligt er leder på en superhyggelig whisky- og cocktail bar i Edinburgh. Hun har gennem flere år været gæst på festivalen, og i år kan vi altså opleve glæden ved hendes kreationer.

Savannah har planlagt 4 spændende cocktails, som deltagerne lærer at lave gennem kyndig vejledning. Det er da en skole der er til at forstå, og en viden man gerne vil dele ud af, når vennerne kommer på besøg i fremtiden.

Tag godt imod Savannah, og rigtig god fornøjelse med undervisningen.

Der er 16 billetter til salg og der serveres 4 cocktails.

PRIS: KR. 395



LØRDAG | 6. FEBRUAR 2027

The Seven Stills of Dufftown v/ Beth Grindle: 15.30 - 17.30

Om Skotlands whiskyhovedstad Dufftown siges det: ”Rome may be built on seven hills, but Dufftown is standing on seven stills”.

For de der har været med til den årlige festival i Speyside, vil titlen på denne smagning sikkert virke genkendende. Det har været dette programs forfatters store ønske i mange år, at kunne bringe denne smagnng til SMWS festivalen.

Mange af destillerierne er utroligt svære at få fat på, i de flasker vi repræsenterer, hvilket har gjort at begivenheden har været mange år undervejs. Men alt godt kommer som bekendt til den der venter – og nu er vi endelig i mål.

Vores nye stjerneskud Beth, vil tage deltagerne med på denne rundtur i Dufftown, og smage på frugten af de enkelte destillerier. Både dem der stadig er der, og dem der for længst er lagt i graven.

Der er 45 billetter til salg og der serveres 7 dramme á 1,5 cl.

PRIS: KR. 995



LØRDAG | 6. FEBRUAR 2027

Night and Day on Islay v/ Patrik Bruckner: 18.00 - 19.30

Vi lukker festivalen med en svensk rosin i pølseenden, idet vi endnu engang får besøg af vores ven fra den anden side af Øresund, hvor Patrik til dagligt slår sine folder som SMWS Ambassadør.

Patrik er, sin alder til trods, som en forelsket teenager, når han kommer i nærheden af tørverøget whisky, især når det kommer fra Islay. Til denne smagning har vi udvalgt 3 destillerier, der skal smages i par, idet hvert par består af fadlagring på henholdsvis bourbon og sherry. Hvad fungerer? Og fungerer noget bedre end andet? Det er op til deltagerne at smage sig frem til.

Er du til tørv og røg, er dette den perfekte måde at slutte årets festival på.

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

PRIS: KR. 695



LADIES LOUNGE EXCLUSIVE PACKAGE

Til de muntre damer, har vi i år sammensat en pakke ud fra lange drøftelser blandt målgruppen. Eftersom damernes ven, Casper endnu engang har takket ja til opgaven, er vejen banet for nogle gevaldigt hyggelige sammenkomster.

Programmet for 2027 sæsonen ser således ud:

The world of Martinis - Torsdag den 4. februar 16.00 - 18.00

Her skal damerne prøve kræfter med nogle af de mest kendte drinks indeholdende Martini. Så find den indre Bondpige frem, mens du hører de berømte ord: "Vodka Martini – shaken, not stirred"

PRIS: KR. 395

Rosé and Fruits - Fredag den 5. februar 12.00 - 14.00

I februar måned kan man let drømme om sol og sommer, og hvad dertil hører. Denne fredag middag kan vi i det mindste bidrage med lidt inspiration til næste sommer.

Opgaven er ret enkel: Nyd lidt lækkert Rosé vin, med passende frugt dertil.

PRIS: KR. 345

German beers and pretzels, fredag den 5. februar 16.30 - 18.30

Fredag eftermiddag er der dømt oktoberfest i februar til den helt store guldmedalje. Her indtager Casper rollen som den stereotype værtinde, der serverer store krus fyldt med lækre kolde tyske øl for de søde damer. Naturligvis følger der flotte saltkringler til, så tørsten kan holdes ved lige.

PRIS: KR. 345

A Taste of Italy – Lørdag den 6. febuar 13.00 - 15.00

Tag med på festivalens eget bud på en Giro D'Italia, når damerne skal smage sig gennem vådt og tørt fra støvlelandet. Der er dømt Ladies og Vagabonden i kammer 5, når Casper Campeotto folder sig ud i det italienske.

PRIS KR. 345

Gin & Tonic – Lørdag den 6. februar 16.30 - 18.30

Det eneste event vi har fået strenge ordrer på ikke at pille ved på festivalen. Traditionen over dem alle – når Casper og damerne lukker og slukker med bravour.

PRIS KR. 395

LADIES LOUNGE EXCLUSIVE PACKAGE - KØB HELE PAKKEN FOR: KR. 1.575

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 2027 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
Svinemørbradbøf - svampesauce

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.

EST. 2016 BISTECCA ITALIAN BISTRO & STEAK TORVEHALLERNE VEJLE

JACOBSEN dansk spisehus & take away

OASIA SUSHI & WOK

SMWS FESTIVAL 2026 – OVERSIGT

Onsdag 3. februar 2027	*Lokale*	*Tidspunkt*
SMWS Messe	3. Sal – Scenen	18.00 – 24.00
A Match made in Heaven	1. Sal – Lokale 8	18.00 – 19.30
A Wick of Time	1. Sal – Lokale 8	20.00 – 21.30
Creators Collection – Peat Plants 3	1. Sal – Lokale 8	22.00 – 23.00

Torsdag 4. februar 2027		
SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 24.00
The wee Toon Experience	1. Sal – Lokale 8	11.00 – 12.30
Frokost Buffet	Stuen - Bistecca	12.00 – 14.30
A Bank full of Roses	1. Sal – Lokale 8	13.00 – 14.30
Members Corner – Daniel	1. Sal – Lokale 7	14.30 – 15.30
Rare Bottlings	1. Sal – Lokale 8	15.00 – 16.30
Ladies – The World of Martinis	Stuen – Kammer 5	16.00 – 18.00
The Shore Bank Redemption	1. Sal – Lokale 8	17.00 – 18.30
Casual Dinner & Quiz Night	2. Sal – Banketten	19.00 – 22.00

Fredag 5. februar 2027		
SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 24.00
The Ballegaard Walk	Udendørs arrangement	10.00 – 12.30
Elgin Marvels	1. Sal – Lokale 8	11.00 – 12.30
Ladies – Rosé and Fruits	Stuen – Kammer 5	12.00 – 14.00
Frokost Buffet	Stuen - Bistecca	12.00 – 14.30
The Forgotten Still of Fort William	1. Sal – Lokale 6	12.30 – 13.30
Danish Dynamite	1. Sal – Lokale 8	13.00 – 14.30
Members Corner – Jesper	1. Sal – Lokale 7	14.30 – 15.30
Johnnie the Blues	1. Sal – Lokale 8	15.00 – 17.00
A Tale of two Stillhouses	1. Sal – Lokale 6	16.30 – 17.30
Ladies –German Beers and Pretzels	Stuen – Kammer 5	16.30 – 18.30
Spirit of the Isles	1. Sal – Lokale 8	17.30 – 19.00
The SMWS Dinner	2. Sal – Banketten	19.00 – 22.00
Gormageddon	1. Sal – Lokale 8	19.30 – 21.00

Lørdag 6. februar 2027		
SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 20.00
Caskmaster – Finale	Stuen – Kabinettet	10.00 – 11.30
The Ballegaard Walk	Udendørs arrangement	10.00 – 12.30
The Speyside Mountain Malt	1. Sal – Lokale 8	11.30 – 13.00
Frokost Buffet	Stuen - Bistecca	12.00 – 14.30
The Forgotten Still of Fort William	1. Sal – Lokale 6	12.30 – 13.30
Ladies – A Taste of Italy	Stuen – Kammer 5	13.00 – 15.00
SMWS Warehouse – Behind the Scenes	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.00
The Savannah Showdown	Stuen – Kabinettet	13.30 – 15.30
Members Corner – Peter	1. Sal – Lokale 7	14.30 – 15.30
The Seven Stills of Dufftown	1. Sal – Lokale 8	15.30 – 17.30
A Tale of two Stillhouses	1. Sal – Lokale 6	16.30 – 17.30
Ladies – Gin & Tonic	Stuen – Kammer 5	16.30 – 18.30
Night and Day on Islay	1. Sal – Lokale 8	18.00 – 19.30