

SMWS FESTIVAL DENMARK - 2022

2. februar – 6. februar

ToRVEhallerne i Vejle

KÆRE MEDLEM

Jeg har hermed fornøjelsen af, at kunne præsentere det fulde program for SMWS Festival 2022. Det er den 6. af slagsen på dansk jord, og falder denne gang sammen med 10-års jubilæumsåret for den danske afdeling af SMWS.

Det skal naturligvis fejres, og vi er derfor dykket dybt i skattekisterne for at sammensætte årets program. Den opmærksomme læser har nok bemærket, at Festival 2022 er udvidet med en ekstra dag i forhold til tidligere år – på den måde blev der plads til alle lækkerierne.

En stor tak herfra til en håndfuld dedikerede medlemmer, der har bidraget med flasker til nogle af årets smagninger.

Skulle du have lyst til at deltage i en af de mange smagninger, bør du forinden være opmærksom på, at du har en festival billet til den pågældende dag, da der fortsat kun lukkes 250 personer ind om dagen.

Smagningerne sættes til salg fredag den 1. oktober kl. 19.00 for medlemmer. Fredag den 8. oktober kl. 19.00 sætter vi så nogen af de eventuelt ikke solgte billetter til salg for gæster.

Med ønsket om et brag af en fest – på gensyn til SMWS Festival 2022.

Med venlig hilsen
Thomas Korsgaard



MESSE SMWS FESTIVAL 2022

Festivalens hjerte er på 3. sal, der er selve messen som danner rammen om hele Festivalen. Det bliver som det plejer, et overflødigshorn af SMWS aftapninger til Casual priser.

Der vil være mulighed for at smage whisky, rom, cognac, armagnac og gin, såvel af tidligere frigivne aftapninger, som aftapninger der ikke tidligere har været frigivet i Danmark.

Her har du mulighed for i afslappede omgivelser at nyde udvalgte dramme i ro mag og den helt rigtige stemning. Det er ikke uden grund, at vi kalder det for Danmarks hyggeligste whisky event.

Som altid har vi inviteret en gæstestiller fra et dansk destilleri, og 2022 er naturligvis ikke en undtagelse. Vi får denne gang besøg af Jes Moesgaard, der blandt andet har fadprøver med fra Moesgaard destilleri. Moesgaard destilleri har for nyligt høstet stor anerkendelse for sine aftapninger ved internationale prisuddelinger. Vi glæder os til at byde Jes velkommen.

Messens åbningstider på Festival 2022 er som følger:

Onsdag: 18.00 – 24.00 (Casual Day)

Torsdag: 11.00 – 20.00

Fredag: 11.00 – 24.00

Lørdag: 11.00 – 20.00



ONSDAG | 2. FEBRUAR 2022

Casual Day: 18.00 – 24.00

Festivalen starter traditionen tro med en klassisk Casual Day, hvor der bliver mulighed for at smage hele Festival Outturnet, der er i anledning af 10-års jubilæet bliver et større et af slagsen.

Whisky & Seafood Pairing v/Terje Thesbjerg: 18.00 – 19.30

Thesbjergs kreative kreationer er efterhånden blevet en fast institution på Festivalen, og denne gang fører Torvehallerens egen Jaques Cousteau en længe ønsket drøm ud i livet, nemlig at parre de gyldne dråber med havets frugter.

Terje er desværre meget hemmelighedsfuld omkring hvilke anretninger der bliver tale om, men en ting er sikkert – det er en smagning hvor der bliver kælet for de mindste detaljer, ganske som vi kender ham.

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

MEDLEMSPRIS: 425 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 525 KR.

The Secret Well v/Dan Hansen: 20.00 - 21.30

Onsdag aften kl. 20.00 åbner vi dørene for en vertikal smagning på det hedengangne destilleri i Rothes opkaldt efter kilden, hvorfra det trak sit vand til fremstillingen. Efter at destilleriet lukkede og de tilbageværende fade fik noget alder, har destilleriet opnået kultstatus blandt whiskyentusiaster.

Det er derfor med stor stolthed, at vi har mulighed for at præsentere et line-up med flasker fra destilleri nummer 38 på årets Festival. Rygtet vil vide, at der tilmed skulle være ikke tidligere frigivne udgaver til salg efterfølgende.

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

MEDLEMSPRIS: 695 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 795 KR.



ONSDAG | 2. FEBRUAR 2022

Old school Islay v/Peter Nielsen: 22.00 - 23.30

I de sene aftentimer begiver vi os ud på en mindre tidsrejse til skønne Islay. Vi runder aftenen af med 6 aftapninger fra Islay, der alle har det til fælles, at de er destilleret og aftappet for længe siden.

Alle aftapninger er med de første oprindelige etiketter, destilleret i 80'erne og 90'erne og fordeler sig aldersmæssigt fra 7 til 18 år.

Det er lykket os at overtale Doktor Nielsen, professor i ældre aftapninger, til at lede smagningen med sædvanlig sikker hånd og passende detaljeniveau. Hvilken pragtfuld måde at afslutte Festivalens første dag.

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

MEDLEMSPRIS: 595 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 695 KR.



TORS DAG | 3. FEBRUAR 2022

Time Travel: 1979 v/Jim Davis: 11.30 - 13.00

1979 var året hvor Grønland fik hjemmestyre, Tommy Seebach vandt det danske melodi grand prix med "Disco Tango" og Jørgen "Gamle" Hansen blev europamester for tredje gang i weltervægt.

Her 43 år senere indstiller Jim Davis sigtekornet i tidsmaskinen, og inviterer deltagerne til at smage på dråber lavet på selvsamme tid i Skotland.

Det er efterhånden et særsyn at finde så gamle destillater i dag, og flere af drammene på smagningen kommer da også fra destillerier, der i dag kun er et minde. Et hyggeligt trip ned ad mindernes gade med flasker fra arkiverne, med tid til fordybelse.

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

MEDLEMSPRIS: 595 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 695 KR.



TORS DAG | 3. FEBRUAR 2022

The Liquid Gold of Wigtown v/Peter Nielsen: 13.30 - 15.00

Danmarks lowland entusiast nummer 1, Peter Nielsen, kommer i nærmest lykkelige omstændigheder denne torsdag eftermiddag, da vi har sat ham i stævne med hele 6 topdramme fra Skotlands sydligste destilleri.

Disse ældre aftapninger fra destilleri nummer 50 har gennem årene haft sin helt egen fangruppe i Danmark, hvilket ikke er svært at forstå. Det er godt gammeldags håndværk af whisky destilleret i det forrige årtusinde, med en samlet alder tæt på de 180.

Nogle af aftapningerne er ikke tidligere frigivet i Danmark, og der slutes af med en spritny frigivelse i Vaults Collection-serien.

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

MEDLEMSPRIS: 545 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 645 KR.



TORS DAG | 3. FEBRUAR 2022

Special Premium Selection v/John McCheyne: 15.30 - 17.00

Denne torsdag eftermiddag, sender vi vores gode ven John McCheyne til fronten bevæbnet med en god håndfuld spændende aftapninger. Fælles for aftapningerne er, at de alle er klassificeret som Premium flasker, samt at de ikke tidligere har været frigivet i Danmark. Alle aftapninger er desuden håndplukket til netop denne Festival.

Hvilken bedre måde at tilbringe en eftermiddag på, end i selskab med Johns underholdende historier, og gyldne dråber til at forkæle ganen med.

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

MEDLEMSPRIS: 495 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 595 KR.



TORS DAG | 3. FEBRUAR 2022

The Kirkwall Visit v/Jesper Thomsen: 17.30 - 19.00

Dagens smagninger slutter helt på toppen, nærmere bestemt ved Skotlands nordligste destilleri. Historierne om destilleriet er mange, om smugleren Magnus og deres nære bånd til vikingetiden.

Vores helt egen whisky-tandlæge har nogle helt tætte relationer til netop dette destilleri, har grundlagt en hyldestside til destilleriet på et kendt socialt medie og glæder sig i den grad til at præsentere et fantastisk arsenal af gode flasker herfra tappet af SMWS.

En perfekt kickstart til en festlig torsdag aften, hvor der er dømt blid bålrog til mundhulen.

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

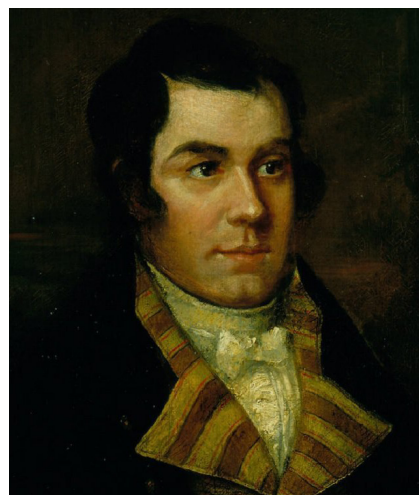
MEDLEMSPRIS: 395 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 495 KR.



TORS DAG | 3. FEBRUAR 2022

Scottish Night

Klokken 20.15



Vi introducerer en skotsk temaaften på Festivalen. Eventet blev sat til salg sammen med festivalbilletterne, og er i skrivende stund allerede helt **udsolgt**.

Aftenen er en hyldest til Skotland, der naturligvis fejres med skotske traditioner.

Skotland fejrer hvert år Burns night den 25. januar, fødselsdagen for deres national digter Robert Burns (1759-1796), så vi håber på at høre nogle digte fra poetens hånd.

Ingen skotsk aften uden Haggis, så det er selvsagt en del af menuen denne aften. Vores skotske venner sørger for nogle muntre indslag undervejs, og whiskyen sørger for at det hele glider ned.

Efter middagen byder "The Islanders" op til fest og dans.

Kort sagt, det bliver en fest, og vi glæder os!



FREDAG & LØRDAG | 4. FEBRUAR 2022 5. FEBRUAR 2022

Well known blend Deconstructed v/ Niels Ulrich Ballegaard: 12.00 – 14.00

Ballegaard har efterhånden fået sin helt egen institution på Festivalen. Gennem de senere år har han opbygget en tilbagevendende kreds af medlemmer, der dykker ned i den ædle kunst at blende en god whisky.

Vi har bedt mesteren selv om at øge sværhedsgraden en anelse, men ikke mere end at det stadig er sjovt, spændende og ikke mindst lærerigt for deltagerne.

I år tager sessionen udgangspunkt i en af de mest kendte etablerede blandede whiskyer på markedet, og til rådighed for deltagerne er de mest udbredte komponenter i netop denne blend.

Øvelsen består i at lave en fadstyrke blend med netop selvsamme single malts, der rammer deltagerens smagsløg bedst. Som sædvanligt tager deltagerne 10 CL af deres egen blend med hjem.

PRIS 195 KR.



FREDAG & LØRDAG

4. FEBRUAR 2022
5. FEBRUAR 2022

Mini-smagninger:

Minismagningernes genopstandelse på den seneste Festival, viste sig at være så stort et hit, at det ville være et tilbageskridt ikke at have dem med igen.

Der bliver i år 3 af slagsen, med samme indhold fredag og lørdag. Det er tale om små intime smagninger, med maksimalt 22 deltagere til hver smagning.

The North Remembers v/Jim Davis: 12.00 - 13.00

Vi åbner posen med en vertikal smagning af et lukket destilleri. Destilleri nummer 74 startede oprindeligt med at hedde Townhead Distillery og senere hen blev det til Brechin Distillery, indtil det fik sit endelige navn i 1839. Det lå i byen Brechin, blev lukket i 1983, og der ligger i dag et supermarked på grunden.

Det bliver til stadighed mere og mere svært at finde aftapninger herfra, og SMWS har til dato aftappet 7 forskellige herfra. Takket være nogle dedikerede medlemmer, er det lykket at samle 4 af disse aftapninger sammen til denne unikke lejlighed.

Tiden er ved at rinde ud for fade som disse, så det er måske sidste gang at chancen byder sig for en minivertikal smagning af denne slags.

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

MEDLEMSPRIS: 595 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 695 KR.



FREDAG & LØRDAG | 4. FEBRUAR 2022 5. FEBRUAR 2022

Far Flung Flavours Vol. 1 v/Lars Vinkel: 14.00 - 15.00

For 11 år siden lancerede SMWS to serier med 3 flasker i hver serie. Serien blev kaldt Far Flung Flavours, og ideen bag konceptet var at tiltrække opmærksomhed på smage frem for specifikke numre og destillerier. Et koncept der som bekendt er blevet videreudviklet i årene efter.

Smagsnoterne blev ganske enkelt oversat i form af tegninger, der skulle fremhæve forventninger til smagen.

På denne minismagning, smager vi på den første serie der blev udgivet. De er efterhånden blevet svære at opdrive, så det er med en vis stolthed at vi kan åbne sættet på denne Festival.

Vores ambassadør fra Esbjerg vil med sin velkendte vestjyske ro lade flaskerne stå for de store armbevægelser, og navigere deltagerne sikkert i havn.

Der sælges 22 billetter til smagningen om fredagen, og 22 billetter til smagningen om lørdagen. Der serveres 3 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 295 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 395 KR.



FREDAG & LØRDAG | 4. FEBRUAR 2022 5. FEBRUAR 2022

Tears of Nippon v/Peter Nielsen: 16.00 - 17.00

Vi har i mange år leget med tanken om, at lave en smagning med japansk whisky på Festivalen. Udfordringen består dog i at finde flasker til menneskepenge, hvilket kun bliver mere og mere vanskeligt.

På den anden side – skal det fejres, så skal det også fejres! Vi har derfor været i kælderen og fundet 4 aftapninger til lejligheden.

Vi udfordrede Peter på et område en smule uden for hans normale "comfort zone", og udfordringen blevet taget op. Vi håber at I har lyst til at tilbringe en time sammen med Peter-San og Nippons tårer.

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

MEDLEMSPRIS: 395 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 495 KR.



FREDAG | 4. FEBRUAR 2022

The Vaults Collection Vol. 3 v/John McCheyne: 11.30 - 13.00

Mundheldet lyder: Alle gode gange tre. En af Festivalens mest populære smagninger gør comeback for tredje år i træk, med nye spændende og meget efterspurgte aftapninger.

John McCheyne der som bekendt blev forhindret i at møde frem sidste gang, får endnu engang ansvaret for at fortælle om de særligt udvalgte dråber, der har fundet vej til denne smagning.

The Vaults Collection er kendetegnet ved at ligge i omegnen af de 30 år, og skal derudover være af en kvalitet helt i top på barometeret. Skulle man bruge ordet "selvforkælelse" i forbindelse med at unde sig selv en smagning – så er det nok her.

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

MEDLEMSPRIS: 695 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 795 KR.



10 Years of SMWS Denmark v/Thomas Korsgaard: 13.30 - 15.00

Ti år er alligevel en sjat, som vi siger i Jylland. Hvad der startede som en sjov ide, udviklede sig gennem årene til et fantastisk fællesskab med gode oplevelser om en fælles passion. Præcis sådan kan det beskrives da SMWS så dagens lys i Skotland i 1983 – og sådan kan det beskrives da det kom til Danmark i 2012.

Nu har du mulighed for at tilbringe halvanden time i selskab med manager Thomas Korsgaard, og høre hans personlige historie med ti års SMWS i Danmark. Det bliver et nostalgisk tilbageblik på gamle minder, sjove historier og hvad det er, der gør SMWS i Danmark så specielt, som det netop er.

Undervejs bliver der serveret nogle udvalgte dramme, hvortil der knytter sig særlige historier, som har haft en ganske særlig betydning for de ti år der er gået, såvel for Thomas selv, som for historien om SMWS i Danmark.

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

MEDLEMSPRIS: 295 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 395 KR.

FREDAG | 4. FEBRUAR 2022

Welcome to the Dark Side v/Olaf Meier: 15.30 - 17.00

Der er lidt federe ovre på den mørke side, siges det i en kendt sci-fi klassiker. Mange af vores medlemmer er enige i denne påstand, i hvert fald når det kommer til whisky.

Der findes de mørke whiskyer, og så findes der de sorte "bomber". Det er de sidstnævnte vi koncentrerer os om i denne temasmagning. Hører du til den del af medlemsskaren, der ikke kan få sherry nok, så stempler du blot ind på denne smagning. Der bliver sherry for alle pengene.

I hovedrollen som Jedi-master finder vi Olaf Meier, formand for adskillige panelsmagninger i Edinburgh, altid med et stort smil på læben og fyldt med gode og vidende historier. Et festfyrværkeri i sort.

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

MEDLEMSPRIS: 595 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 695 KR.



FREDAG | 4. FEBRUAR 2022

Broad Bay Snack Pack v/Patrick Bruckner: 17:30 - 19.00

Fra vort broderland Sverige får vi besøg af SMWS ambassadør Patrick Bruckner. Festivalen i Danmark har længe stået øverst på Patricks ønskeseddel, og i år er det endelig lykkedes for ham.

Vi har sammensat en lækker røget eftermiddagspakke fra destilleriet beliggende i den brede bugt. Flere af aftapningerne er aldrig set i Danmark, og i øvrigt udstyret med en god alder lagret på bourbonfade. En "must have" for den sande Islay fan!

Vi glæder os til at møde Patrick og byde ham velkommen på Festivalen.

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

MEDLEMSPRIS: 595 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 695 KR.



FREDAG | 4. FEBRUAR 2022

Drams and Handcrafted Beers v/ Nikolaj Madsen & Gorm Jensen: 19:30 - 21.00

For meget af det gode kan man kun få for lidt af – eller hvordan er det nu?

Vi følger op på giga-succesen fra sidste Festival, hvor Gorm og Nikolaj i synkront parløb parrer Nikolajs håndbryggede øl til lejligheden med matchende dramme fra SMWS.

Den helt rigtige måde at starte en fredag aften på, hvor du tilmed har mulighed for at møde en af Danmarks dygtigste håndbryggere.

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. | PRIS FOR GÆSTER: 495 KR.

The SMWS Dinner 19.15

Traditionen tro disket chefkokken op med en lækker menu fredag aften. I hyggelige og rolige omgivelser, kan deltagerne nyde en sammensat 3-retters festmenu med efterfølgende kaffe.

Middagen indtages i en rolig og hyggelig atmosfære, så her er muligheden for at sætte dig til bords og nyde en menu hvor der er kælet for sammensætningerne.

Menuen for 2022 ser således ud, og der er mulighed for at bestille vinmenu og/eller whiskymenu, der er tilpasset de enkelte retter.

MENU:

Jordskokkesuppe – Græskarkerneolie – Sprød Pancetta

Lammeskank
Krydderurtemos – Timiansky - Rødurter

Limoncella tærte
Marengs - Citronsorbet

Kaffe & sødt

PRIS SMWS DINNER: 395 KRONER

PRIS VINMENU: 225 KRONER

PRIS SMWS MENU: 195 KRONER



LØRDAG | 5. FEBRUAR 2022

The last still of Inverness v/Dan Hansen: 11.00 - 13.00

Festivalens sidste dag starter ud med at skrive sig ind i historien. Her er der tale om, hvad man nok bedst kan beskrive som en "once in a lifetime opportunity".

Vi løfter blikket mod nord, hvor Mr. Welsh grundlagde det første destilleri i Inverness i 1807. Senere fulgte flere destillerier i området, indtil det til sidst endnu engang stod som ensom majestæt, for til slut at lukke dørene for sidste gang i 1985. Det siger sig selv, at det efterhånden er ved at være slut med at finde fade herfra, og SMWS er til dato lykket med hele 8 aftapninger herfra.

Takket være et meget venligt og entusiastisk medlem er vi i den situation, at vi på dette års Festival kan tilbyde en smagning med alle 8 aftapninger fra destilleri nummer 87.

Kaptajn Hansen står i spidsen for historietimen, der forhåbentligt ender ud i en uforglemmelig og mindeværdig oplevelse.

Der er 45 billetter til salg, og der serveres 8 dramme á 1,5 cl.

MEDLEMSPRIS: 995 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 1.095 KR.



LØRDAG | 5. FEBRUAR 2022

Seventh Heaven v/ John McCheyne: 13.30 - 15.00

Du kender destilleriet, har smagt utallige produkter derfra gennem de sidste mange år, så en nærmere introduktion synes unødvendig.

Fra destilleri nummer 7, bevæger John McCheyne sig mellem udvalgte årtier, og diskuterer smagene fra dette ikoniske destilleri, for at slutte i 60'erne med et sandt bombardement – 40 år på et first fill sherry butt.

Velkommen til en lørdag der bare bliver ved med at give.

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

MEDLEMSPRIS: 645 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 745 KR.



LØRDAG | 5. FEBRUAR 2022

The Classic Experience v/Olaf Meier: 15.30 - 17.00

Du kender serien. Født i 1988 af verdens førende konsortium af destillerier, og den hidtil største succes indenfor marketing. Du kender de 6 mærker der konstant er på tilbud i landets supermarkeder. De fleste entusiaster er startet der, smagt dem alle og fået et indtryk af hvad de forskellige regioner har af kendetegn.

Men hvad nu hvis? Altså, hvis det nu var muligt? At kunne smage dem alle 6 i enkeltfadsudgaver ved fadstyrke? Og tilmed ældre destillater fra forrige årtusinde. Den drøm har vi haft i mange år, men desværre temmelig svær at realisere, da flere af mærkerne er så godt beskyttet, at uafhængige aftappere ikke kommer i nærheden af dem.

Lige indtil nu... Takket være en fantastisk håndsrækning fra en privat samler, har vi lokket Olaf Meier til at præsentere de 6 klassiske aftapninger – og som et ekstra kuriosum er der tale om flasker i spændet punktum 1 til 3.

En lørdag eftermiddag der her i Jylland ville betegnes som en anelse over gennemsnittet!

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

MEDLEMSPRIS: 995 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 1.095 KR.



LØRDAG | 5. FEBRUAR 2022

The Kildalton Flight v/Tonny Nielsen: 17.30 - 19.00

Der skulle 6 Festivaler til at nå dertil, men omsider lykkes det. Festivalens sidste dag rundes af med et besøg på destilleriet tættest på Kildalton Cross på Islay, hvor der serveres whisky fra forskellige æraer af SMWS historie.

Der er naturligvis tale om destilleri nummer 33, det lille sagnomspundne destilleri på Islay, der var så tæt på at lide en krank skæbne, inden det atter blev vakt til live i slutningen af 90'erne. Elsket af mange entusiaster verden over for dens unikke smag, og smagningens tovholder er da heller ikke nogen undtagelse.

Disse aftapninger er for Tonny nærmest større end livet selv, så mon ikke opgaven bliver leveret med en passion ud over det sædvanlige.

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

MEMLEMSPRIS: 645 KR. | PRIS FOR GÆSTER: 745 KR.



The Dregs Party v/Thomas Korsgaard: 19.30 - 20.30

Alting får en ende, og det gør årets Festival desværre også. Når du kommer hertil, er det tæt på at være slut for i år.

Sædvanen tro byder vi de sidste hard-core Festival deltagere på den sidste nadver, og smager på nogle af de tiloversblevne sjetter inden vi siger farvel, tak og på gensyn igen til næste år.

PRIS: 195 KR.

LADIES LOUNGE

Til vores søde damer har vi til Festivalen 2022 sammensat en selvforkælelspakke i topklasse. Pakkens sammensætning er baseret på de ønsker, som damerne kom med efter sidste Festival, og ser i år således ud:

Rødvinsmagning, torsdag den 3. februar 16.30 – 17.30

En eftermiddags smagning, hvor vi har fokus på druen Pinot Noir, der serveres let afkølet i de rette bourgogneglas fra det prisvindende glaspusteri Riedel.

Wellness Massage, fredag den 4. februar 11.30 – 14.30

Vi har endnu engang allieret os med Jysk Fysiologisk Massage Institut, der i afslappende omgivelser tager sig kærligt af damerne.

Damerne kan booke sig ind to og to til en halv times ryg og skulder massage i ovennævnte tidsrum. Massagen udføres af 2 professionelle uddannede massører.

Champagne & Sushi School, fredag den 4. februar 15.00 – 17.00

Damerne får besøg af Oasia's sushichef fra ToRVEhallernes sushirestaurant, der vil lære deltagerne at rulle deres egen sushi. Der nydes naturligvis gode bobler undervejs.

Dessertvine og søde sager, lørdag den 5. februar 13.00 – 14.30

Lørdagen starter op med smagsprøver af lyse europæiske dessertvine, der parres med små anretninger til den søde side.

Gin & Tonic smagning, lørdag den 5. februar 17.00 – 18.30

Den faste genganger til vores søde Ladies. Ingen festival uden den obligatoriske Gin smagning. Indtages som sædvanlig i Ladies Lounge under kyndig vejledning med snacks "on the side".

Der er 10 pakker til salg

PRIS: 1.395 KR.



FORPLEJNING

Vi gentager succesen fra 2021, og tilbyder en lækker hjemmelavet frokostbuffet i Banketten på 2. sal torsdag, fredag og lørdag. Det betyder at der er frisklavet mad med det samme, når det passer ind i dit program.

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.

Jacobsens klassiske frokostbuffet indeholder:

Gode sild – karrysalat & løg
Æg & rejer – mayonnaise og citron
Gravad laks – sennepsdild dressing
Hønsesalat & bacon

Lune frikadeller m/kartoffelsalat
Butterdejstarteletter m/høns i asparges
Smørstegte mørbradbøffer m/svampe á lá creme
Fiskefileter m/remoulade og citron
Lun mos & paprikagryde

Gammeldags æblekage med flødeskum

PRIS: 168 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 2022 – OVERSICHT

Onsdag 2. februar 2022

Casual Day	3. Sal – Scenen	18.00 – 24.00
Whisky & Seafood Pairing	1. Sal – Lokale 8	18.00 – 19.30
The Secret Well	1. Sal – Lokale 8	20.00 – 21.30
Old School Islay	1. Sal – Lokale 8	22.00 – 23.30

Torsdag 3. Februar 2022

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 20.00
Time Travel: 1979	1. Sal – Lokale 8	11.30 – 13.00
The Liquid Gold of Wigtown	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.00
Special Premium Selection	1. Sal – Lokale 8	15.30 – 17.00
Ladies – Rødvinsmagning	Stue – Kammer 5	16.30 – 17.30
The Kirkwall Visit	1. Sal – Lokale 8	17.30 – 19.00
Scottish Night	2. Sal – Banketten	20.15

Fredag 4. Februar 2022

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 24.00
The Vaults Collection Vol 3	1. Sal – Lokale 8	11.30 – 13.00
Ladies – Wellness	2. Sal – Lokale 22	11.30 – 14.30
The North Remembers	1. Sal – Lokale 6	12.00 – 13.00
Well known blend Deconstructed	1. Sal – Lokale 7	12.00 – 14.00
10 Years of SMWS Denmark	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.00
Far Flung Flavours Vol 1	1. Sal – Lokale 6	14.00 – 15.00
Ladies – Champagne & Sushi School	Stue – Kammer 5	15.00 – 17.00
Welcome to the Dark Side	1. Sal – Lokale 8	15.30 – 17.00
Tears of Nippon	1. Sal – Lokale 6	16.00 – 17.00
Broad Bay Snack Pack	1. Sal – Lokale 8	17.30 – 19.00
The SMWS Dinner	2. Sal – Banketten	19.15
Drams & Handcrafted Beers	1. Sal – Lokale 8	19.30 – 21.00

Lørdag 5. Februar 2022

SMWS Messe	3. Sal – Scenen	11.00 – 20.00
The Last Still of Inverness	1. Sal – Lokale 8	11.00 – 13.00
The North Remembers	1. Sal – Lokale 6	12.00 – 13.00
Well known blend Deconstructed	1. Sal – Lokale 7	12.00 – 14.00
Ladies – Dessertvine & Søde Sager	Stue – Kammer 5	13.00 – 14.30
Seventh Heaven	1. Sal – Lokale 8	13.30 – 15.00
Far Flung Flavours Vol 1	1. Sal – Lokale 6	14.00 – 15.00
The Classic Experience	1. Sal – Lokale 8	15.30 – 17.00
Tears of Nippon	1. Sal – Lokale 6	16.00 – 17.00
Ladies – Gin & Tonic	Stue – Kammer 5	17.00 – 18.30
The Kildalton Flight	1. Sal – Lokale 8	17.30 – 19.00
The Dregs Party	2. Sal – Banketten	19.30 – 20.30