

## Glenfarclas med Douglas Christianson den 17e november 2024

**H**östen travar på mot vinter och den 17e november var det så dags för årets sista provning, visst märker man att tiden gått när destillaten börjar gå i repris.

Med en titt i backspegeln ser jag att sällskapet provat Glenfarclas inte bara en ut till och med två gånger tidigare (november 2005 och oktober 2016), men när destilleriets svenske grand old man, före detta ordförande i SWF samt Keeper of the Quaich Douglas Christianson själv hör av sig till TWS och undrar om det inte är dags för en Glenfarclasprovning då säger man inte nej.

Jag har börjat noterat att många medlemmar kommer i mycket god tid och sätter sig med en öl eller ett glas vin i foajén och umgås på ett närmast kontinentalt sätt vilket gläder mig mycket, trevligt och opretentiöst.

Nåväl denna kväll anlände även vår föreläsare i god tid vilket var tur för där det finns datorer inblandade krånglar det alltid, jag vidareutvecklar inte det.

Den förra gången 2016 nämnde jag att anrika Philipson & Söderberg är importör men det har hänt en del de senaste 8 åren.

Den finska jättekoncernen Altia köper Scandinavian Beverage Group som ägde P&S och efter ett antal manövrer står idag Symposion AB som helt ny importör för den svenska marknaden vilket innebar att vi hade ett förfärligt sjå att få ihop fem



buteljer till provningen, här utträttade Douglas stordåd genom att lyckas övertala en av medlemmarna i hans whiskyklubb i Söderköping (Small Town Whisky Society) att sälja en jubileumsbutelj ur sin samling till oss så vi fick full bricka.

Här är glasen i ordningsföljd.

1. 15 år Sherry cask nr. 41726
2. 25 år Old sherry cask. 41765
3. dessvärre inga data på den här, Douglas köpte den privat av en medlem i Söderköpings whiskyklubb, 8 år och 57,6 % var det som vi såg på flaskan.
4. 12 år nr.474
5. 8-10 år Cask strength 60% nr.80221

Douglas berättade inledningsvis om sin bakgrund och väg in till whiskyns finrum, därefter fortsatte han med att redogöra för tillverkningsprocessen samt en och annan anekdot.

Däremot upplevde jag att herr Christianson berörde destilleriets intressanta historia i väldigt svepande ordalag, känner man en ostoppbar lust att nörda ned sig i sex generationer av familjen Grant kan jag rekommendera mitt referat från den 2a oktober 2016 på Torpa Pensionat.

Kvällens utvärdering av hur det smakade och den som blev **nr.1** var glas 5 och **nr. 2** kom både glas nr.2 och 3.

Så blev det till att hasta ut till baren, medan det dukades om för en härlig Boeuf Bourguignon, dagen till ära hade jag köpt in ett rött Malbec (Grand Gourmet nr. 659001) franskt såklart.



Vi hälsar två nya medlemmar välkomna



Anne Andersson



Maud Forsström





Som vanligt var det en trevlig kväll å en värdig avslutning på whiskyåret, nu får vi klara av jul och nyårshelgerna innan vi ses igen till Burns Supper söndagen den 26e januari.

*Programgruppen och styrelsen tackar alla er TWS:are och önskar ett gott slut på året 2024.*

*Sten Anders  
Gösta Anita  
Anne-Marie  
Lasse Jussi  
Björn Leif*

Vår man i köket



Så här ser det ut när alla har gått



Referat:  
Anders G.  
Svantesson

Foto & Layout: Gösta Hallin