

Exklusiva provningar fredag 7 april

Kl. 17:30 Box Destilleri -Från galen idé till whisky

Box Destilleri är ett norrländskt whiskyprojekt som är på god väg att bli en internationell framgångssaga. Möt Box VD Thomas Larsson, som berättar om vägen från stundens infall en gång i Skottland till mångmiljonprojektet vid Ångermanälvens strand. Vi provar fem spännande Box sorter och får höra "hemligheterna" om vad som är på gång i Sveriges nordligaste destilleri. **Pris 250 kr.**

Kl. 17:45 Ölbrygging– ett hantverk. Dugges öl tillsammans med Wapnö ost & chark.

2015 bryggdes det totalt 750 000 liter och 49 olika ölsorter hos Dugges Bryggeri i Landvetter utanför Göteborg. Prova några av Dugges goda öl tillsammans med Wapnö läckra ost- och charkprodukter. Mikael Dugge Engström guidar bland råvaror och öltyper. **Pris: 250 kr**

Kl. 18:00 Mackmyra whisky – Wapnö ost & chark

Succén fortsätter. En spännande provning där du får lära dig hur whisky och matsmaker tillsammans kan höja den totala upplevelsen. Vi provar 4 sorters whisky, samtliga ifrån personliga 30-liters fat, tillsammans med ostar och charkuterier ifrån Wapnö gård. Hur våra sinnen (hörsel, syn, känsel, smak och doft) påverkas av olika intryck är en hel vetenskap som brukar gå under namnet sensorik. När du äter och dricker påverkas framförallt smak och doft, men alla sinnen är faktiskt påverkade. **Pris: 275 kr**

Kl. 18:15 Välkommen på vinprovning med Kurt Hamrins hyllningskollektion

På denna provning kommer vi att prova fem kvalitetsviner från Italien, från området Kampanien i syd till Piemonte och Veneto i norr. De noga utvalda vinerna ingår i Kurt Hamrins vinkollektion med viner från varje område där Kurre spelade fotboll i. I kollektionen ingår både välkända viner men även viner gjorda på mindre kända druvor.

Franciacorta DOCG Mousseerande vin från Lombardiet gjort med flaskjäsningemetoden

Falanghina IGT Benevenuto Friskt, aromatiskt vin odlat i den mineraliska jordmånen kring vulkanen Vesuvius,

Sangiovese IGT Toscana Rött vin från Chianti gjort i en mer kraftfull stil än de traditionella Chiantivinerna,

Barbaresco DOCG Rött vin som kombinerar elegans med intensiva aromer, tanniner och syra,

Amarone DOCG Kraftfullt och extremt fylligt vin med rik fruktighet och fatter

Pris: **250 kr/person.**

19:30 Symposium Springbank

En bred provning av Springbank kommer ge en utmärkt helhetsbild av destilleriet med Springbank's starka klassiker som exempel. Springbank är ju även känt för sina limiterade och eftertraktade specialutgåvor under året. Den hetast eftertraktade av dessa – 2017 års Local Barley – kommer vi vara bland de allra första att få bekanta oss med vid detta tillfälle. Springbank ligger längst ner på avlägsna Kintyrehalvön, nästan så långt bort man kan komma i sydvästra Skottland, nästan utanför kartan, i den lilla staden Campbeltown. Förr var detta whiskyvärldens epicentrum. Campbeltown var så betydelsefullt att staden fick bli en egen whiskyregion vid sidan av Speyside och de övriga. På Springbank har tiden stått stilla. Vill man hårdra det har nästan ingenting förändrats sedan destilleriet grundades 1828. Utrustningen, metoderna och tekniken är i princip densamma i dag som för snart 200 år sedan. Springbank är tack vare sin traditionella tillverkning hetare än någonsin bland samlare och konnässörer, och efter denna provning hoppas vi att det ska kännas som om Ni nyss varit på ett trivsamt besök på destilleriet! Välkomna

Urval av Springbank Campbeltown Single Malt till Wapnö 2017

85 168 - 01 Hazelburn 12 Years Old 46% 70 cl

11 111 - 01 Springbank 10 Years Old 46% 70 cl

80 450 - 01 Springbank 15 Years Old 46% 70 cl

40 457 - 01 Springbank Local Barley 11 Years Old 53,1% Lansering 20e april 2017

40 049-01 Longrow Peated 46% 70 cl Nylansering i butik 21 april

Pris: 280 kr/ person

19:45 Charlis Brygghus Ölprovning

Från grävmaskinist till en kvarts miljon flaskor öl – följ Kaspers fantastiska resa.
Vi provar 5 sorters helt olika öl där vi lär oss skillnaderna. **Pris: 250 kr/person.**

Kl. 20:00 Drams & Dreams Master Class med Magnus Fagerström

Magnus Fagerström är välkänd över hela whiskyvärlden, som entusiast, samlare och whiskyexpert. Magnus stora kontaktnät, hans djupa kunskaper och hans förmåga att spåra upp det riktigt ovanliga, det roliga och det särskilt högklassiga, ger dig möjligheter att uppleva pärlorna som berikar ditt whiskyliv.

På Wapnö provar vi: Dailuaine 1996 18y (Maltbarn), Glenlossie 1992 23y (Best Dram), Ben Nevis 1998 (Anam naa h-Alba), Sansibar Islay Malt 2007 8y (Sansibar), Caol Ila 2006 9y (Scotch Single Malt Circle)

Pris: 395 kr/ person.

Exklusiva provningar lördag 8 april

Kl. 13:00 Symposion Springbank

En bred provning av Springbank kommer ge en utmärkt helhetsbild av destilleriet med Springbank's starka klassiker som exempel. Springbank är ju även känt för sina limiterade och eftertraktade specialutgåvor under året. Den hetast eftertraktade av dessa – 2017 års Local Barley – kommer vi vara bland de allra första att få bekanta oss med vid detta tillfälle. Springbank ligger längst ner på avlägsna Kintyrehalvön, nästan så långt bort man kan komma i sydvästra Skottland, nästan utanför kartan, i den lilla staden Campbeltown. Förr var detta whisky världens epicentrum. Campbeltown var så betydelsefullt att staden fick bli en egen whiskyregion vid sidan av Speyside och de övriga. På Springbank har tiden stått stilla. Vill man hårdra det har nästan ingenting förändrats sedan destilleriet grundades 1828. Utrustningen, metoderna och tekniken är i princip densamma i dag som för snart 200 år sedan. Springbank är tack vare sin traditionella tillverkning hetare än någonsin bland samlare och konnässörer, och efter denna provning hoppas vi att det ska kännas som om Ni nyss varit på ett trivsamt besök på destilleriet! Välkomna

Urval av Springbank Campbeltown Single Malt till Wapnö 2017

85 168 - 01	Hazelburn 12 Years Old 46% 70 cl
11 111 - 01	Springbank 10 Years Old 46% 70 cl
80 450 - 01	Springbank 15 Years Old 46% 70 cl
40 457 - 01	Springbank Local Barley 11 Years Old 53,1% Lansering 20e april 2017
40 049-01	Longrow Peated 46% 70 cl Nylansering i butik 21a april

Pris: 280 kr/ person

Kl. 14:00 Mackmyra whisky – Wapnö ost & chark

Succén fortsätter. En spännande provning där du får lära dig hur whisky och matsmaker tillsammans kan höja den totala upplevelsen. Vi provar 4 sorters whisky, samtliga ifrån personliga 30-liters fat, tillsammans med ostar och charkuterier ifrån Wapnö gård. Hur våra sinnen (hörsel, syn, känsel, smak och doft) påverkas av olika intryck är en hel vetenskap som brukar gå under namnet sensorik. När du äter och dricker påverkas framförallt smak och doft, men alla sinnen är faktiskt påverkade. **Pris: 275 kr**

Kl. 14:15 Välkommen på vinprovning med Kurt Hamrins hyllningskollektion

På denna provning kommer vi att prova fem kvalitetsviner från Italien, från området Kampanien i syd till Piemonte och Veneto i norr. De noga utvalda vinerna ingår i Kurt Hamrins vinkollektion med viner från varje område där Kurre spelade fotboll i. I kollektionen ingår både välkända viner men även viner gjorda på mindre kända druvor.

Franciacorta DOCG Mousseerande vin från Lombardiet gjort med flaskjäsningmetoden

Falanghina IGT Benevenuto Friskt, aromatiskt vin odlat i den mineraliska jordmånen kring vulkanen Vesuvius,

Sangiovese IGT Toscana Rött vin från Chianti gjort i en mer kraftfull stil än de traditionella Chiantivinerna,

Barbaresco DOCG Rött vin som kombinerar elegans med intensiva aromer, tanniner och syra,

Amarone DOCG Kraftfullt och extremt fylligt vin med rik fruktighet och fettoner,

Pris: 250 kr/person.

Kl. 15:15 Dugges "Vad är suröl" provning med Mikael Dugge Engström

Om man tillsätter mjölksyrabakterier i vörten före jäsning, så får man en syrlig och frisk öl i Berlineweissestil. Vi provar 6 syrliga öl från Dugges, en del med frukt och bär. **Pris: 250 kr**

Kl. 15:45 Drams & Dreams Master Class med Magnus Fagerström

Magnus Fagerström är välkänd över hela whiskyvärlden, som entusiast, samlare och whiskyexpert. Magnus stora kontaktnät, hans djupa kunskaper och hans förmåga att spåra upp det riktigt ovanliga, det roliga och det särskilt högklassiga, ger dig möjligheter att uppleva pärlorna som berikar ditt whiskyliv.

På Wapnö provar vi: Dailuaine 1996 18y (Maltbarn), Glenlossie 1992 23y (Best Dram), Ben Nevis 1998 (Anam na h-Alba), Sansibar Islay Malt 2007 8y (Sansibar), Caol Ila 2006 9y (Scotch Single Malt Circle)

Pris: 395 kr/person.

16:30 Charlis Brygghus Ölprovning

Från grävmaskinist till en kvarts miljon flaskor öl – följ Kaspers fantastiska resa.

Vi provar 5 sorters helt olika öl där vi lär oss skillnaderna. **Pris: 250 kr/person.**

Kl. 18:00 Ölbrygging– ett hantverk Dugges öl tillsammans med Wapnö ost & chark.

2015 bryggdes det totalt 750 000 liter och 49 olika ölsorter hos Dugges Bryggeri i Landvetter utanför Göteborg.

Prova några av Dugges goda öl tillsammans med Wapnö läckra ost- och charkprodukter. Mikael Dugge Engström guidar bland råvaror och öltyper. **Pris: 250 kr**

Kl. 18:00 Box whisky – fatens mystik

Box Brand Ambassador Bosse Eng tar oss med på en smakfull resa genom Box Whiskys historia och fat. Vi får prova fem utvalda whiskysorter som visar på ekens och destillatets möjligheter och på den magi som ligger och vilar i lagerhusen i Ådalen. **Pris 250 kr.**