

## Referat fra møte i Holmestrand Rotaryklubb 11. oktober 2022

### GOD STEMNING MED WHISKY PÅ MØTET

President Selma åpnet møtet med en mengde informasjon på kort tid inkludert gratulasjon av jublant Brita og Ulf som fylte år. Nå er tre i klubben sertifisert for å behandle søknader i Rotary Foundation. Sande RK lanserer sitt bokprosjekt på Galleberg skole 12. november. Meld deg på til president Hege Sandberg. Mulige bøssebærere til TV-aksjon melder seg på til kommunens hjemmeside. Julemøte 13. desember. Oslo RK med fin jubileumsbok.

Hun ga så ordet til Heidi som introduserte Eric Laetare fra Snakk Om ([www.snakk.om.no](http://www.snakk.om.no)) fra Åsgårdstrand som er profesjonell whiskykyenner. Han holder kurs i regi av eget selskap, og han har nylig etablert eget selskap for handel med whisky.

20 hadde meldt seg på til smakekurset, og vi fikk vi et flott foredrag om whisky, spesielt om skotsk whisky. Whisky er som øl, et resultat av korn, gjær og vann. Resultatet er destillert, gjerne to ganger. Kornet skal spire, og det spria kornet skal tørkes. Her kan røyksmaken komme inn i tørkeprosessen. En annen, om ikke avgjørende faktor, er lagringen på eikefat som har vært brukt til f.eks. sherry. Mange er lagret i 12 år. Lagring på flaske hjelper ikke på modningen.

Vi hadde fått 4 glass foran oss. Vi begynte med Johnny Walker, Black Label, et stort og kjent merke verden over. Dette er en blended whisky som er en blanding av mange, kanskje 40 typer whisky til en så fast smak som mulig.

Whisky er som med vin, er du god til å lukte, vil du finne lukt av mange slag som gir drikken karakter. – og jeg, som aldri har luktet spesielt på whiskyen – her kom det inn en ekstra dimensjon. En lærer hele tiden. Is i whiskyen demper eller svekker smaken. Litt vann, ja bare noen dråper, kan utheve smaken. Romtemperatur gir den beste smaken.

Fra en blended whisky fikk vi smake på tre single malts, det vil si en type whisky fra et enkelt brenneri. Da kan en finne større variasjon, og en kan finne den særpregede whiskyen med den smaken en liker best.

En nyttig?, interessant og velsmakende kveld. Jeg vet ikke hvorfor, men jeg satt ekstra godt i godstolen neste morgen.

Håkon Fæste

referent