



Mot Halland!

Trodde vi att vi skulle den 23 november anno 2018, ända tills migrationsmyndigheterna där...

...hörde av sig och beklagade att de inte beviljat fordonsstrategen visum till hans nygamla domäner.

Vilket i sin tur innebar att även vi övriga sex maltwhiskykonnässörer nu stängdes ute från vår södra landskapsgranne. Hallänningarna är, i motsats till Sveriges regering, mycket noggranna vem man släpper in i sitt län.

Nu har ju också fordonsstrategen en del negativt på sin meritlista, t ex att han vistats ganska mycket i Trollhättan, vilket de halländska myndigheterna tycker är tråkigt.



Sex reglements enligt upplädda officerare utanför huset på Brunnsgratan 14



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det sk molnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Så denna kylslagna kväll, den 23 november, i nådens år 2018 fick sex whiskyprovare söka skydd i Gamla Annedalspojkers hus på Brunngatan. Där fick vi erfara att gamla stenhus från mitten av 1800-talet kan vara ganska kyliga så här års.

En annan medlem som råkat illa ut var den gamle byggaren från Källängen på Brännö. Han hade inte haft problem med att komma in i Annedal (i republiken ger vi frikostig asyl till personer som förtär maltwhisky...)

Däremot är myndigheterna på Brännö mycket restriktiva med att låta skattebetalande innevånare med tvivelaktigt rykte att lämna ön. Som i gamla Sovjet låser de ofta in sina medborgare och är sparsamma med att bevilja utresetillstånd. Kanske var det också så att Anette inte beviljat att byggaren skulle in till stora staden.

Till råga på allt var den gamle byggaren också krasslig, men Kjell passade på ringa upp byggaren och han fick i alla fall höra hur övriga medlemmar frossade i de goda sorter vi just då inmundigade. Vi tror att Byggare Bert uppskattade denna generösa gest!

Kylan i huset lyckades vi tämja en aning med hjälp av de pavor maltwhisky som fordonstrategen lyckats smugla med sig från Halland.



Utan att ha smakat på dessa sorter konstaterade man omgående att Ledaig får en basker för sin synnerligen trevliga och smakfullt designade trälåda och Craigellachie's etikett också får stilpoäng.





1. Craigellachie 17 YO



Förutom att Craigellachie har ett väldigt speciellt namn, så är deras etikett ett riktigt mästerverk i gammal fin stil med sirliga bokstäver som inbjuder till nyfikenhet – kom och testa mig!

Whiskyn är mörk och spännande!

Och att försöka uttala namnet blir som en nysning; - Craigellachie!
- Prosit och väl bekomme, svarar vi artigt!

Men doften är ingen förkyllning... Den blommar ut i en explosion av sötma, honung, malt, torkad frukt från paradiset och man vill liksom aldrig sluta dofta på denna Speyside.

Till slut måste man ändå ta en liten sipp, och här bekräftar denna härliga virre bara att den kanske gjorts på Macallans destilleri och lagrats på first fill Oloroso, sherry-fat.

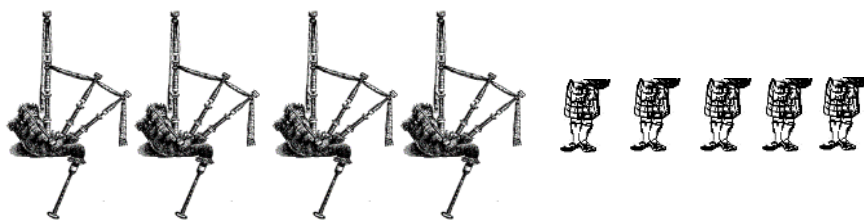




Men det är en alldeles speciell egen whisky, gjord på Craigellachie destilleri <https://www.maltmadness.com/whisky/craigellachie.html>. Det ägs av Bacardi via John Dewar & Sons Ltd.

Och NEJ, den är inte sherrylagrad. Den fina bouqeten och smaken lyckas man skapa på annat sätt. Trolleri... Men den har ju legat 17 år på fat!

En synnerligen lyckad maltwhisky som vi gärna testat igen. Finns i många varianter!



Får den för sina höga kvalitet, genomträngande, goda doft och härliga, fylliga smak. Och ytterligare en för den läckert designade etiketten på kluckflaskan



2. Ledaig, 19 YO, Marsala cask finnish



Vi konstaterar överlag att detta är en provning med snygga pavor och förpackningar! Ledaigs mycket smakfulla träkartong är ett litet mästerverk i form och färg. Och i viss mån dricker vi väl med ögat...

När värden, Isaksson, öppnar korken på denna pava slår liksom blixten ner i näsan på honom: - Oj, detta var en rökig jävel!





Så trots att vår fordonstrateg nu tillbringar stor del av sin tid i grannlandet Halland har han sin blixtnabba förmåga att avslöja när det finns en strimma rök i flaskan.

Vi konstaterar dock att den långa lagringen lyckats knäcka båtjäregenskaperna och istället bjuder en mjuk harmonisk krydda som gift sig fint med övriga egenskaper som sötma och torkad frukt till en mycket trevlig whisky.

Sällskapet enas om att den har helt andra egenskaper, dofter och smaker än Craigellachie, och ändå lika fullt uppfattas som en högpöngare. Det finns kanske inte bara en maltwhisky som är världens bästa och godaste! Det kan vara fler!!!!

Ledaig kommer från den lilla staden Tobermory på ön Mull – och vi konstaterar att det är en trevlig och mullig whisky!

Vi drar oss till minnes att vi testat Ledaig tidigare och vi var då mer kritiska. Betänk dock att detta är en 19 årig whisky – den destillerades alltså under förra årtusendet...

Vi kan därför med nästan vetenskaplig säkerhet konstatera att du tjänar på att hala upp några hundralappar extra när du skall köpa whisky från Tobermory. Satsa på lååååång lagring (det brukar ge utdelning i de flesta situationer.)

Vi sammanfattar att doften inte var lika explosionsartad som kandidaten nr 1, trots att den har rök i sig. Enligt expertisen skall man kunna skönja röda frukter och kanel i doften (förutom mild torvrök).

Smaken skall vara rikt fruktig och även ge en hint om det marsalavin som lagringstunnorna innehållit. Vi kan skönja att det finns rött vin långt bak i smaken...

Och vi vill ge kandidat nr 2 ett bra betyg!





Med en så fin trälåda klarar man sig inte från en basker, och för att en whisky från Mull kan vara SÅ god...

3. Glenmorangie, 19 YO



Vi har flera medlemmar som brukar sätta en slant på Glenmorangie... Och knappt hade pavan öppnats förrän plånböckerna togs fram och insatserna började ramla in... Nu finns det ju inga kontanter att prata om så istället togs mobiltelefonerna upp och Swish-appen blinkade!

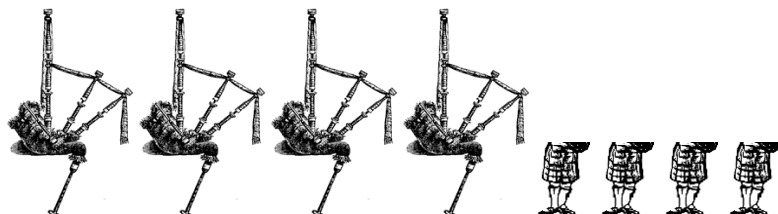
Nåväl, det handlar nu om en 19-åring som kanske tappat en del sting under lagringen. Inget bitt i tungroten och som greve S uttryckte det, den saknar ytspänning, precis som JW Blue Label. Och jo, den har samma mjukhet och är förädisk... Korkar man upp en butelj Glenmorangie, 19 YO, "Finest reserve" kurar i soffan när minusgraderna kryper neråt ute så riskerar man att den ekar tomt framåt småtimmarna.

Förutom sötma, malt, citrus och torkad frukt utmärker sig en tydlig kokossmak! Vi finner även kandidaten nr 3 som en riktigt fin kamrat.





Denna 19-åring är lagrad på amerikanska bourbonfat, vilket vi tycker ha givit en fin, ljus, mjuk maltwhisky.



För att den nästan är i klass med Blue Label...

Ett stort tack till auditoriets aktiva deltagande i betygssättningen... Det förenklar en del!

Halvtidsvilan

Det blev ju lite jobbigt för vår fordonsstrateg som inte kunde köra hur som helst över gränsen till grannlandet så maten höll på att bli bortrationaliserad...

Men enligt uppgift har Isaksson en alldeles utmärkt smörgåstårbagare som lyckades smugla tre härliga tårtor över gränsen - med äkta hallandsräkor på!

Vi smällde i oss alla tre - med sval Mariestad-öl till!

Till kaffet hade en halländsk damsugarbagare fixat flera gröna "dust-suckers"...

Nu vet vi inte vem som kommer bära kockmössan över jul och nyår, men ser ni några bagare från Halland med denna mössa på pallet



då har ni träffat Isakssons smörgåstårleverantör eller hans damsugarbagare!



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det skymolnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



NATTSTÅNDET



Det har läckt lite allvarlig information...

BREXIT!

har det ju snackats om i tid & otid. Det handlar inte enbart om Storbritanniens utträde ur EU – nu har det spridit sig till en ö utanför Göteborg – nämligen:

BRännö!

Jodå, det är allt fyra inpiskade öbor som nu kommer att vända sig till stadsdelsförvaltningen för att stoppa den ohälsosamma relationen med övriga EU-länder.

Aktuellt skickade ut sin gamle reporter Lars Orup som mötte herrar Nyman, Silfverblad, Eliasson och Berner på den nya betongskapelse som ligger där den gamla Brännö Bryggja en gång låg.

- Bäva månde ärkebyråkraterna i den administrativa hydra som vuxit ohämmat i Bryssel, ryter hamnkaptenen och kräftfiskemarodören Nyman, som fattat posto på bryggan. Nu j-lar är det krig! Belgarna har aldrig producerat någon maltwhisky värd namnet! Hur i h-te skall vi klara oss, dundrar han. Tänk att behöva ta sig klämtare i form av irländsk whisky - hellre äter jag insjökräftor!

- Nja, där gick väl gränsen...

- Ja, nu j-lar har sumprunkarna skitit i det blå skåpet, tillägger greve Silfverblad, den ende adlige öbon! Min riksläkare och älsklingsvirre Dalwhinnie kommer ju att stiga i pris när tullavgifterna införs igen.

- Här sitter man och tittar på fotboll i godan ro, och nu får jag höra att satellitkanalerna kommer att bli ohemult dyra när jag vill se Liverpool, dundrar gamle byggaren från Källängen. Detta är ju livsviktigt!

- Skandal, brummar skutskepparen från Sandvik!

Vi utropar oss som republiken Brännö, och på så sätt slipper vi den där syltryggen till kung – kung Tjabo den 16:e. Jag har faktiskt grundat lite för en annan regeringsform här på ön – troligen blir jag själv president – President Berner! Låter inte fel...

Byggaren kan bli fotbollsminister, Hamnkaptenen får ta hand om Marinen och greve Silfverblad, ja han blir självklart energimister, med tanke på hans (el)kontakter...

Då kan jag, Lilleputtin i Ryssland, Odågan Erdogan i Turkiet och icke minst Trump-Nissen i USA träffas och ha trevliga överläggningar om både det ena och det andra! Kanske kan vi även låta Kim i Nord-Korea få vara med på ett hörn!



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

Brännö 2018.11.25



- Fan, vilka fina sorter vi skulle kunna låta undersåtarna få betala till våra överläggningar/provningar.

Hallänningen, Kartell-Kjell och Annedalsmatrosen hoppas också kunna kapa åt sig någon liten ministerpost för att få vara med och leka!



Vår adress är nu enkel och logisk:

www.bsmws.eu

Gud bevara konungen och fastlandet! Samt Brännö, Asperö, Buskär, Gotland och andra jävla öar...

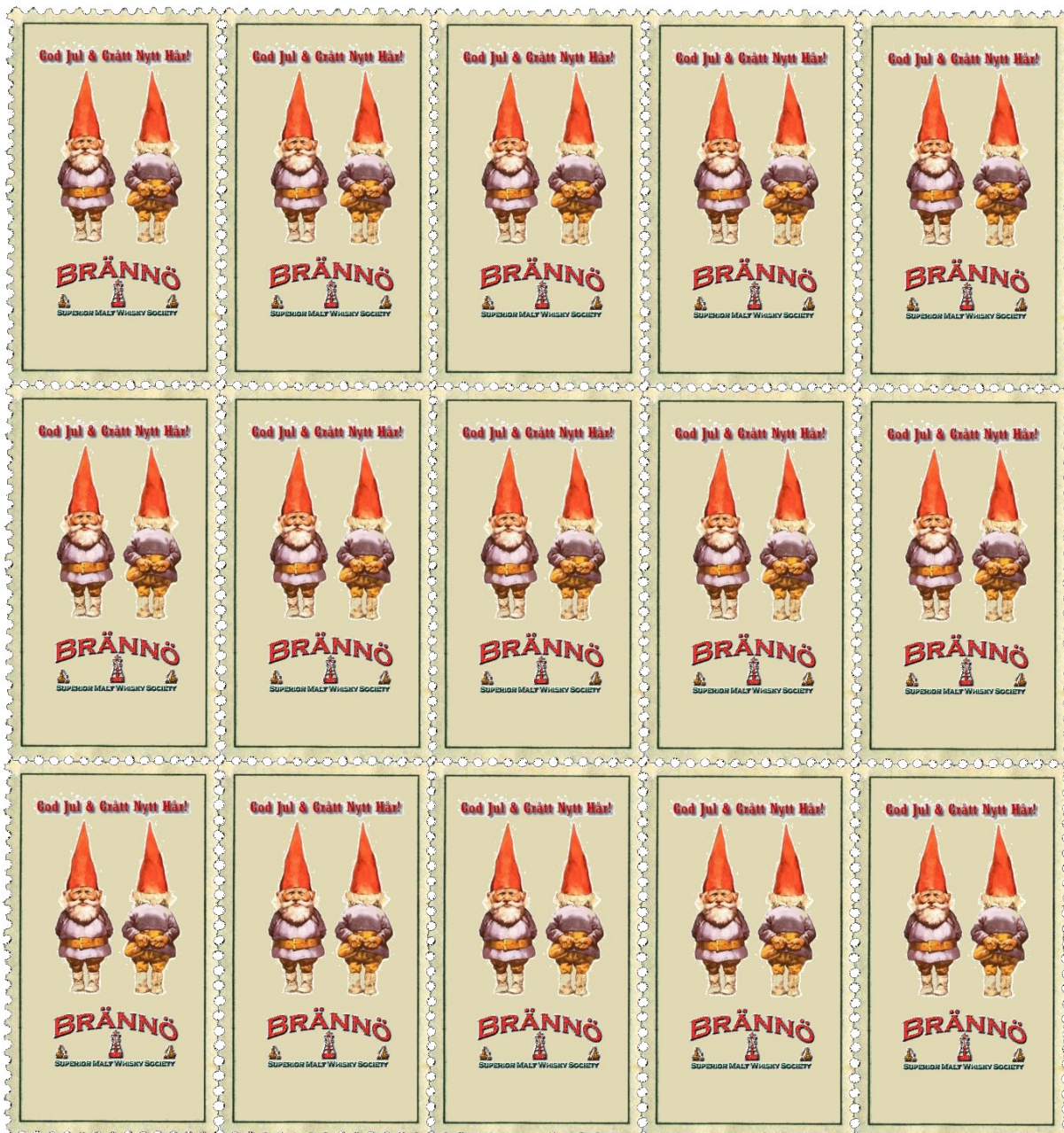


Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det sk molnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Matrosens julpynts-skola



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det skmolnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Vem vet, kanske kineserna kommer att ta över hela Europa om ett tag... Då är det viktigt att vara förberedda. Så här presenterar vi oss för kinamannen:

Överst står våra namn, på raden under i kinesisk skrift och på tredje raden i fonetisk text, som det skall uttalas. Vi noterar att långa vackra namn som innehåller metaller (silver och stål) klarar Google inte av, utan de måste delas upp, så där är det Silfver & blad samt Stål & bäck som är översatt.

<p>Jan Fridén 簡弗里登 <i>Jiǎn fú lǐ dēng</i></p> <p>Matros 水手 <i>Shuǐshǒu</i></p>	<p>Jan Berner 簡·伯納 <i>Jiǎn·bó nà</i></p> <p>Skutskeppare 船长 <i>Chuánzhǎng</i></p>	<p>Jan Nyman 簡·尼曼 <i>Jiǎn·ní màn</i></p> <p>Hamnkaptén 港口船长 <i>Gǎngkǒu chuánzhǎng</i></p>
<p>Jan Isaksson 簡伊薩克森 <i>Jiǎn yī sàkèsēn</i></p> <p>Fordonsstrateg 车辆战略家 <i>Chēliàng zhànlüè jiā</i></p>	<p>Bo Silver blad 博銀葉 <i>Bó yín yè</i></p> <p>Greve 算 <i>Suàn</i></p>	<p>Bert Eliasson 伯特埃利亞松 <i>Bó tè āi lì yǎ sōng</i></p> <p>Byggare Bert 建设者伯特 <i>Jiànshè zhě bó tè</i></p>
<p>Kjell Stål bäck 钢流 谢尔 <i>Xiè ěr Gāng liú</i></p> <p>Kartell 卡特尔 <i>Kǎtè ěr</i></p>		

Det jag mest undrar över är hur mitt efternamn uttalas *fú lǐ dēng*, det skulle kunna bli **Fuling**.

Där ser man att det kan slå tillbaka när man någon gång sagt **Guling Fuling**...

Ni kan ju själv botanisera med Google Translate – en helt fantastisk grej! Ibland blir det lite fel, men om några år kommer det nog att vara väldigt enkelt att kommunicera med människor på alla språk! Ja, utom skåningar och lappar...





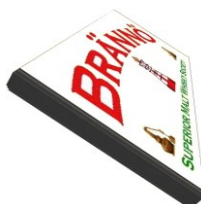
Kanske skall vi börja med något som ingen annan tänkt på tidigare – Månadens fyr - eller Kvartalets fyr

Det blir Söokojan i Vänern, som kunde höra i Sjörapporten fram till 70-talet.
Ett av Sveriges ord med flest ö:n i rad.

Vill ni lyssna på en fin gammal sjörapport från 1961? Vi har den på vår hemsida.

Klicka här så kan du lyssna:

http://friden.one/bilder/gossen/Sjorapport_1961.03.15_meteorolog_Jan_Wideback_.mp4



**Vi tackar vår fordonsstrateg för trevliga whiskysorter och
god mat och siktar nu in oss på nästa begivenhet som**



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det s k molnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



infaller den 1 februari nästa år hos fyrmästaren/matrosen i Annedal!

Säkerligen skall skutskeppare, hamnkaptener och övriga marina varelser åter ange följande position:

Latitud:	57.693357		
Longitud:	11.960857		
		alt.	
Latitud	N 57°	41'	36,085"
Longitud	Ö 11°	57'	39,082"

Häpp, tecknar eder förbundne



Cognac

- Nämen... Cognac? Är inte detta ett maltwhiskysällskap?
- Jodå, men tänk om whiskyn tar slut nu när Brexit är på gång. Man måste gardera sig! Och en god cognac är absolut inte fel!

För en cognacsälskare är lagringsplatsen nästan helig. Vi talar om stället där producenterna förvarar faten med sin allra äldsta cognac. Varför man kallar det för paradiset är oklart, men här vilar en blomdoft som enbart uppkommer hos en riktigt lagrad dryck. Ofta är drycken i faten en mansålder gammal och fylldes på av producentens farfar.



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>



När dessa fat var unga, var de fyllda till brädden. Men idag är de inte ens halvfylla. Det beror inte enbart på att Maître de Chai (husets blender) varit där och nallat, det mesta anses nämligen änglarna tagit.

Varje år dunstar 1–2 procent av tunnornas innehåll bort. Man kallar detta svinn för "änglarnas andel" – samma änglar som snyltar maltwhisky under lagringstiden.

I hela cognacsområdet motsvarar volymen som årligen försvinner mer än 20 miljoner flaskor. Det är 30 gånger mer än den totala årsförsäljningen av cognac i Sverige. Man skulle kunna tro att änglarna inte är särskilt populära hos producenterna, men det är precis tvärt om. Den naturligt långsamma avdunstningen är ett viktigt steg i processen som en god cognac måste gå igenom. Om man hoppar över detta steg spar man tid och pengar, men resultatet blir fränt och spritigt.

En cognac fatlagras som längst i 65 år, annars riskerar den att tappa för mycket i styrka och kan bli traskadad. När den är färdiglagrad tappas den på glasbehållare, så kallade damejeanner, eller buteljeras på flaska. Då stoppar man utvecklingen och åldrandet.

En cognac som var 30 år när den tappades på flaska år 1900, är alltså 30 år än idag.

I Sverige var cognac den självklara avecen bland de välbärgade under 1800-talet. Mot slutet av 1870-talet ödelade vinlusen det mesta av vinodlingarna i Cognac. Som substitut började man i stället att dricka whisky runt om i världen. Även om odlingarna återhämtade sig efter några decennier, så har cognac aldrig riktigt återtagit sin tidigare position i Sverige – bortsett från runt jul då populariteten ökar. I december mer än fördubblas Systembolagets cognacsförsäljning till hela 73.000 liter, jämfört med cirka 32.000 liter i månaden resten av året. Även i andra länder, där man året runt dricker mer cognac, står cognacintresset på topp i juletid. Det här vet cognacshuset och gör därför speciella julblandningar. Tyvärr är de flesta av dessa svåra att få tag på i Sverige.

Alkemi är möjligt. Det går att framställa flytande guld. Men det krävs generationer av kunskap samt enormt mycket tålamod och tid - minst en mansålder. Nyckeln till en bra cognac är just tiden. Hoppar man över det momentet får man istället en cognac som luktar aceton och smakar fönsterputs.

Cognac framställs genom att en odlare:

- destillerar sitt vita vin,
- håller det på ekfat och
- väntar, väntar, väntar och väntar...

Under årens lopp kommer både vätska och alkohol att dunsta från det starka destillatet i tunnan tills det kommit ner i en styrka på 40 procent. Samtidigt har smakämnen under den långa kontakten med eken koncentrerats och utvecklats ytterligare. När det har gått några decennier tar odlarens barn eller barnbarn vid, tappar upp drycken på flaskor och säljer dem. Har allt klaffat får köparen kliva in i himmelriket. En gammal cognac bjuder på fantastiska smaksensationer.





PROTOKOLL & BULLETER

En ung och billig cognac däremot, ligger bara på fat i 2, 5-4 år. För att destillatet skall komma ner i 40 procent späds det med vatten. De få smakämnen som den lyckats utveckla under denna korta tid blir alltså dessutom utspädda.

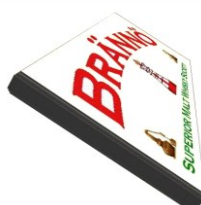
I ljuset av den omsorg en flaska god cognac kräver, kanske ett par tusen inte längre ter sig lika mycket för en flaska av världens bästa cognac. Särskilt inte som den kan njutas av länge, jämfört med en flaska champagne som måste avnjutas direkt efter att den öppnats. En cognacsflaska kan utan problem stå sig 6 - 12 månader efter öppnandet.

Vilken cognac är då godast och bäst? Smak är subjektivt, precis som med maltwhisky...

Här följer en tabell med

- de olika graderingarna
- åldern som lagen kräver
- åldern som delarna i cognacen oftast är
- produktionsbenämningen, det man märker ekfaten med.

Klassificering/gradering	Lag	Realitet	Fat
(eaux-de-vie)		0-3 år	compte 00,0,1
VS, ***, Sélection, De Luxe	2,5 år	3-5 år	compte 2
Supérieur, Grande Sélection	3,5 år	4-8 år	compte 3
VSOP, VO, Rare, Réserve, Vieux, Royal	4,5 år	6-12 år	compte 4
VVSOP, Vieille Réserve	5,5 år	6-15 år	compte 5
Napoléon, Très Vieille Réserve, Héritage	6,5 år	8-20 år	compte 6
XO	10,5 år	12-35 år	compte 10
Extra, Ancestral	10,5 år	20-50 år	compte 10
Hors d'Age, Or, Impérial, Réserve de la Famille	10,5 år	30-65 år	compte 10
(vintage)	10,5 år	20-40 år	compte 10



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det skmolnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Matrosens IT-säkerhetskola

Ja, egentligen vet ju alla att man skall vara försiktig med att släppa in obehöriga i sin dator, i sina bankaffärer via nätet och i filer man förvarar i datorn eller i molnet.

Vi kan konstatera följande: din bank eller någon annan seriös aktör ber dig **ALDRIG** att du skall uppge dina koder, muntligt eller skriftligt eller att logga in med hjälp av ditt bank-ID.

Bankerna ser via sina egna system allt du kan se - och mycket, mycket mer – de behöver **aldrig** din hjälp att "logga in". Det gäller naturligtvis Skatteverket, Pensionsmyndigheten och övriga som använder Bank-ID som säkerhetsportal.

Det är bara nättroll och skurkar som ber dig om denna privata information!

Bank-ID:t är ju en fantastisk uppfinning som är mycket säker som nyckel till många möjligheter att hämta information och att göra olika typer av transaktioner. Man kan naturligtvis aldrig garantera att det är en 100 %-igt säker applikation i eviga tider, men den kontrolleras och uppdateras kontinuerligt och alla intressenter är beredda att satsa en hel del för att den skall fungera utan brister.

En återgång till att manuellt hantera bankaffärer skulle bli en ekonomisk katastrof för oss alla.

De situationer som kvällstidningarna gör stora skandaler av med rubriker som: Så blir du lurad med hjälp av ditt bank-ID, bygger på situationer där den mänskliga faktorn skapar luckorna!

Så om du är återhållsam med din information är sannolikheten att någon annan olovligen kommer åt dina privata affärer mycket, mycket liten!





BESLUT SOM FATTADES DEN 23 NOVEMBER 2018.

✓ EKONOMI

Står lika fast och stabil som vanligt. Per idag står 8.173:33 på det räntelösa kontot. När hela provningen per februari är betalad och våra medlemsavgifter inbetalda skall behållningen vara uppe i ganska nära 18.173 kronor!

Vi kan alltså därför gärna botanisera i sorter som har lagringstider på 18 – 20 år.

Vi beslutade att behålla årsavgiften på 1.500 kr att erläggas den 15 januari 2019.

✓ PROVNINGSDATUM 2019

Följande datum beslutades vara heliga och närmast röda:

<u>Datum:</u>	<u>Värd:</u>
❖ 1 februari	Fyrmästare Fridén
❖ 17 maj	Kartell-Kjell
❖ 9 augusti	Byggare Bert
❖ 15 november	Greve Silfverblad

