



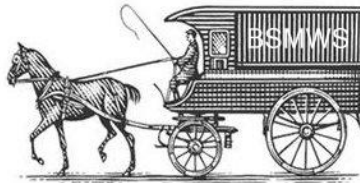
Brännö 2024.05.27



BRÄNNÖ

SUPERIOR MALT WHISKY SOCIETY

PROTOKOLL & BULLETINER



DEN 23 MAJ 2024

samlades åter en törstig skara på sex edsvurna whiskykonässörer vid vattnet i Moseviken/Husvik, Brännö för att begå en ny provning av ädla sorters destillerade, vällagrade sorter.

Det var varmt som i helvetet och vi enades om att vi gnällt mycket under kall april och nu när värmen drabbar oss är våra termostater i kroppen känsliga för den tryckande värmen. - Var är "lagom"? - Klimat-Greta, var är du?

Dessvärre har vår egen fordonsstrateg från Vallda i grannkommunen lämnat walkover. Vi sänder en hälsning och ser fram mot att han snart kommer hitta hälsan och kan medverka framgent.



Och här är utsikten man bjuds från hamnkaptanens hus



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

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

Som vanligt inledde i verksamheten med att lösa några stora frågor, fel och orättvisor vi uppfattar ute i världen. Det handlar också om Brännö, den nya möjligheten att använda Brännö Handels möjligheter att lämna ut destillerade drycker och att Asperös affär nu är på väg mot konkurs p g a att de INTE nu lämnar ut brännöbornas pavor. Tja, den enes bröd, den andres...

Vid sidan av provningsbordet hade hamnkaptenen ställt upp ett antal vackra kandidater som skulle avsmakas:



Hamnkaptenen startar dagen med att välja en "katt som smugit sig in bland hermelinerna":

1. Blackforest, Sherry Cask, Wild Whisky, 8 YO



Va, i h-te är detta? Tysk whisky... och sherrylagrad dessutom.

Doft och smutt... - Men det här var ju gott!

Men VAD smakar det - någon som känner igen det?

Nu börjar det bli svårt! Ingen tydlig maltighet, inte heller karaktäristisk torkad frukt - snarare färsk frukt som t ex aprikos. Hamnkaptenen meddelar att han varit på julmarknad i Tyskland och då tände han till på "Wild Whisky"!

- Ja, inflikar hamnkaptenen, ibland känner jag mig lite "wild and crazy" och då brukar jag ta chansen!

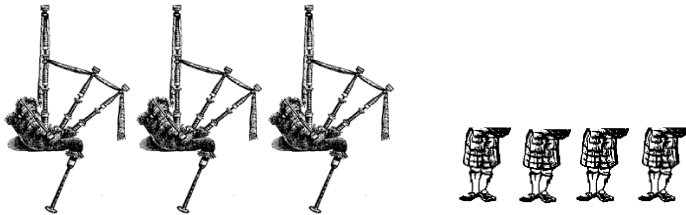



- Hmmm, kontrar hustru Anki, om det var WILD and crazy - men det är oftast bara crazy...

Nåväl, vi experter i BSMWS enas om att detta är en spännande test av en annorlunda virre från ett land som är mer kända för sina vita Mosel-viner! Kanske vi t o m känner lite Riesling-arom och aningen rosévin i smaken – färgen hade också ett uns rosé i paletten.

Wild Whisky spelar inte riktigt i samma division som t ex Dahlwinnie, Glenfarclas och de andra traditionella höjdarna.

Vi håller igen lite med pipor och kiltar, och delar rättvist ut:



Vi ger också en  bara för att det är en ful ankunge bland svanar och att tyskarna ändå lyckats skapa en riktigt trevlig, men underlig smak.



2. Balblair, 15 YO (Bourbon and spanish wood cask)



Vi har testat Balblair för några år sedan och de flesta i gänget har minnen av när man köpt den på resor till Danmark och Tyskland. Och alltid är Balblair nämnd i positiv bemärkelse.

När man för denna fantastiska doftbomb mot snoken blir man ju knockad och plötsligt känns Blackforest väldigt fadd och lite konstlad. Balblair har allt en maffig, vällagrad maltwhisky skall ha, och



förutom maltighet, sötmans tårar på glaset som dröjer sig kvar, torkad frukt i en riktigt skön kombination. 46 %, men ingen störande spritighet.

Någon utropar att den Balblair slår Dalwhinnie i "god, typisk, skotsk maltwhisky-typ!"
– Nja, morrar greve S, det vete allt f-n...

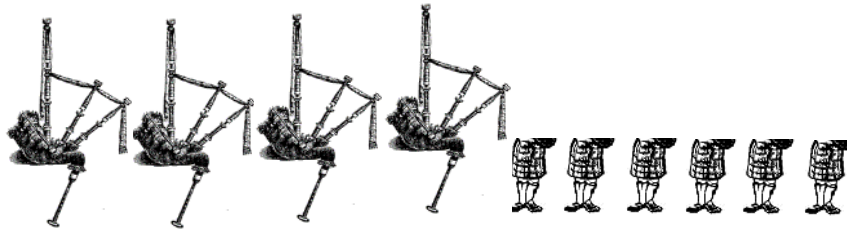
Men skall man plocka fram några riktigt, säkra kort är Balblair, Macallan, Dalwhinnie och Glenfarclas en perfekt fyrklöver!

Om sällskapet skall ge tips på fyra ess, så blir det väl dessa...
- Grrrrr, ryter Byggare DagoBERT, vi måste väl ha någon med lite rök i!

Vänta bara, nästa kandidat bjuder på några rökslingor!

Balblair får högt betyg! Den är nästan lite trögflytande av sötma, maltighet, torkad frukt, lite tobak och kvalar åter in som en höjdare i vår databas.

Nu är vi generösa, Balblair vinner med några hästlängder mot den tyska Wild Whiskyn:



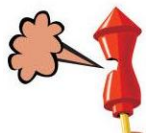
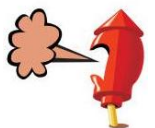
Baskern får Balblair för sina långsiktigt konsekventa kvalitetleveranser. År ut och år in!

3. Kilchoman, Private cask release, bourbon



- Äntligen, utropar DagoBERT! Lite befriande rök i glaset, att rensa det unkna Brännösyret med!
Jo, detta är specialutgåva som ett antal (andra) konnässörer i Södra Skärgården köpt ett fat av – från Kichoman destilleri.

Vi hörde svaga visselsignaler precis när korken togs ur pavan. Det visade sig att det var rökvarnaren i Vallda som utlöstes. Skönt att vår fordonsstrateg håller kollen – även på distans!



En cask-strength på hela 57,6 %, men lite vatten gör som oftast – underverk. Snart ger sig greve S in och nu delar han INTE uppfattningen som Byggare Dagobert ger uttryck för.

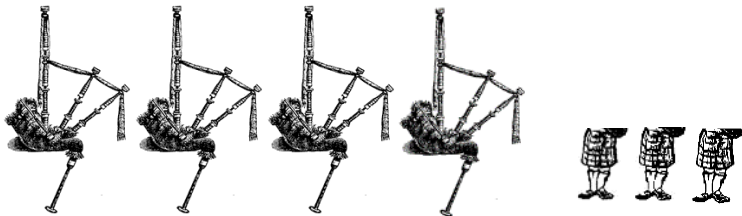
- Det är inget fel på denna maffiga virre, men jag anar ett stänk Asperö-arom i glaset Alltså inte bara cask-stänk utan även Asperö-stänk! Det är väl ingen Asperöbo med i gänget som importerat tunnan?

- Jo, en av snubbarna i Södra Skärgården-sällskapet är visst från Asperö, erkänner hamnkaptenen.

- Precis vad jag kände, skrattar greven! Den är bra, men jag delar inte Dagoberts översvallande, galopperande, lyriska uppfattning om Kilchoman. "One bad apple can spoil the whole bunch", skaldar greve S och tillägger "och det kan en enda asperöbo också göra..."

När vi väger samman våra synpunkter hamnar vi dock högt med betyget. Kilchoman känns vällagrad och rökigheten har krokmat till en mjuk, fin krydda som gifter sig väl med maltighet, frukt, sötma och lätt citrus.

Vi delar ut:



En basker ger vi för att det är en "privat-buteljerad virre".



Och en "surströmming" för det där med Asperö, tillägger greve S.



På det hela taget var besöket i Moseviken en vederkvickelse i värmen och vi fick åter avsmaka två riktigt härliga, traditionella skotska höjdare samt en joker som "Fritzarna" tillverkat! Vi hade ju tidigare en liten hälsningsfras på vår hemsida som också kom från Tyskland – "Guten heute, alle leute!"





När vi kommit till kandidat två ilar hamnkaptenen mot köksregionerna och det skramlar och tillreds Chicken a la Moseviken!



Den serveras med kall öl och hungriga BSMWS-medlemmar låter sig väl smaka och smörjer kråset ordentligt!

Måltiden avslutas med kaffe och en avec som också är en privatbuteljerad surpris:



Rom Antik som avec till sex antika whiskyprovare!

Vi bugar och tackar! Självklart tar hamnkaptenen över vår kockmössa under sommarmånaderna!





Dagens sensationella uttalande



**Byggare DagoBERT
släpper ett sensationellt
uttalande.**

Har vår byggare blivit godtemplare,
gått med i Betel och lämnar sitt
tjonde varje månad?

Övriga medlemmar känner oss
som förhårdade suputer och får
börja tänka om...



De flesta medlemmar är fortfarande i lätt chock efter detta sensationella uttalande av Byggare Bert och vi sitter skamsna och får naturligtvis fundera på om vi nu skall göra bot och bättring. Ingen alkohol vid middagstid!!!



Det hela kom upp när vi snackade lite om var vi idag står när det gäller hur vår verksamhet skall skötas framgent. Vi är ense om att dessa fyra kvartalsmöten har **ETT syfte**;

- **att träffas och avsmaka några goda sorters whisky!**

På köpet får vi en träff där vi kan snacka lite skit och bara träffas.

- **Den kvartalsvärd som tycker det är trevligt att fixa något att äta - gör det. Något krav finns absolut inte!**
- **Beträffande tiden – och inmundigandet av destillerade drycker; Det är kvartalsvärden som avgör tidpunkt för när vi ses – och meddelar övriga medlemmar på sätt han själv avgör så att det även stämmer hyggligt med båtarna.**

Detta är så nära stadgar vi någonsin varit i sällskapet. Det tog nästan 20 år att få dem på pränt.

Sju whiskyprovande pensionärer



som ibland bara är sex!

Hallå, eller!
Vår adress är nu enkel och logisk:

www.bsmws.eu

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



NATTSTÅNDET

Hos kinesen

har fyrmästaren hittat en verkligt perfekt, lite "vintage", huvudbonad för personer med anknytning till havet – antingen de är hamnkaptener, skutskeppare eller grevar. Att promenera lite ståndsmissigt till Brännö Handel iklädd denna kapsyl skulle skapa beundran hos övrig allmoge på ön. Nästan som kronolotsåldermannen Lange skulle återuppstått. Priset? 1.308,26! Hos Aliexpress.com.



Kvartalets fyr är denna gång Märket i Östersjön



Läs om den lilla kobben som är delad mellan Sverige och Finland, där ryssarna byggde en fyr på fel del av ön. Efter att fyren byggts fick gränsen ritas om!

<http://www.dagensbatliv.se/reportage/markligt-med-market-finland-ar-har-vaster-om-sverige>

och här:

<https://sv.wikipedia.org/wiki/M%C3%A4rket>

Vi hänvisar även till Fyrsällskapet
tidning [Blänket!](#)



Vi har god ekonomi i sällskapet!



I denna stund har vi **14.016:26** å kontot i Swedbank (där vi f n har **2,1 %** i ränta), och då är samtliga provningar till dags dato betalda!



Häpp, tecknar eder förbundne

Fyrmästare/matrosen Fridén



eller Flygvapnet (Luftwaffe)



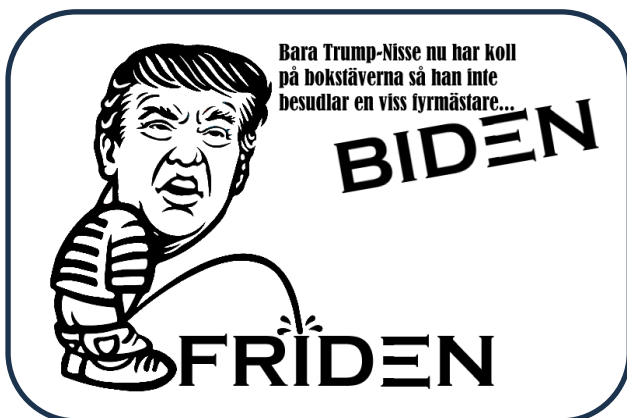
Om det finns en gud och en himmel...

...där man möjligen hamnar när man inte längre sitter och spelar på läpp här på jorden.
Då välkomnas man troligen dit med en så'n här kartong!

OBS! att just dessa är destillerade 1967 och sedan lagrade på sherryfat i 18 år!



Eller kanske en så'n här:



Glöm inte rösta i EU-valet! Det är vår plikt!



En favorit i repris. - Kan inte upprepas tillräckligt ofta, enligt de flesta Brännöbor...



Brännöbon är inte som andra.

Framförallt är han vacker. Han har inte stockholmarens lömska blick, inte heller skåningens hysteriska sätt att tala, smålänningens låga fotvalv eller medelpadningens kutryggiga dolskhet. Ej heller har han dalmasens kläna ömtålighet eller göteborgarens ilegmatiska och abderitiska handikapp.

Nej, Brännöbon är i sanningen en prydnad för mänskligheten. Lik ett majestätiskt monument höjer han sig över öar och land. Hans blick är ärligt trofast, hans kinder glöder av hälsa och hans hållning är rakryggat restig. I sanning en mänsklighetens titan!

Ändå - allra vackrast är han inuti. Där klappar ett ädelt hjärta och där har en obefläckad karaktär tagit sitt säte.

Lägg därtill en nästan överjordisk snabbhet i tanken, en klokhet och en känslighet som saknar motstycke någonstans. Ställ honom inför de svåraste problem, stapla upp framför honom all jordens bekymmer, kom till honom med konflikter och elände. Han kommer att lyssna tålmodigt på dina jämmerliga klagovisor, men du kommer också strax att finna tröst i hans kloka lösning på världsalta dilemma: - Jaja, tjöta... - De ådnar saj!

Genom sekler av med- och motgångar, sociala och kulturella revolutioner och allehanda irriterande intrång i vardagen, har Brännöbon lärt sig att kommer bara tid kommer också råd.

Blir han bara sittande är jordelivet inte konstigare beskaffat än att det återgår i normala gängor förr eller senare. Detta hindrar inte att Brännöbon lärt sig ingripa i skeendena och ibland kan ertappas känna både upprördhet och engagemang.



Undertecknad vet ju att brännöborna bara lämnar ön i absoluta nödfall. Dristade mig ändå att nämna mitt nepalesiska lokus som just nu kör in sig på ny adress nära min bostad.

Eftersom jag uppsnappade att pizzor blir sladdriga, kontaminerade och oaptitliga under transporten till ön vill jag dra en lans för t ex en härlig Butter Chicken på måndag (udda veckor). Mycket gott till ett mustigt rödvin!

Prisvärt: 115 spänn, inkl nybakat naanbröd - och det räcker för två pers.

Kathmandu Restaurang på Första Långgatan 14



Lunch & Take Away 115,- (jämma veckor)
Serveras vardagar 11-15
Inkl. sallad, naan bröd, ris och olika sorters dipsås. - Te/Kaffe, kaka och vatten

Måndag

- 1. Chicken Pahadi ***
Kycklingfilé gryta med spenat, ingefära, tomat, rödlök och spiskummin.
- 2. Lamm Achhari *****
Stark lammgryta med chili pickles, färsk ingefära och koriander
- 3. Vente ra Vede ****
Paprika, potatis och auberginergryta med tomat, kummin, curryblad och koriander

Tisdag

- 1. Chicken Vindaloo *****
Eldig kycklingfilé med färsk koriander, palsternäger, nejljkor och piro-masala
- 2. Pork Tikka Masala ***
Grillad, marinerad fläskfilé i en mild sås av gräddade och spiskummin
- 3. Soya Panner Saag ***
Färsk tofu med stuvad spenat, bockhornsklöver och krasade koriander

Onsdag

- 1. Chicken Mango ***
Örtkryddad kycklingfilégryta med färsk koriander, bockhornsklöver i mild mangosås
- 2. Gorkhe Lamm *****
Lammgryta tillagad i en stark tamarind och kokossås. Smaksatt med färska curryblad och koriander
- 3. Chana Masala ****
Kikärtsgryta med vitlök, gurkmeja, ingefära, tomat, röd lök, ingefära och

Torsdag

- 1. Chicken Chameli *****
Välldoftade kyckling gryta tillagad med färska koriander, palsternäger, curryblad kokoskräm och koriander
- 2. Pork Korma ***
Fläskfilé gryta i en mild fyllig krämsås av smör och malda cashewnötter
- 3. Daal Saag ****
Flam berade linser och spenat med traditionella nepalesiska kryddor och koriander

Fredag

- 1. Lassuni Chicken Tikka ****
Grillad kycklingfilé, marinerad med vitlök, ingefära, koriander chili och lime. Serveras med tandoori sås
- 2. Rogan Josh ****
Lammgryta med yoghurt, saffran, tomat, ingefära och koriander toppade med mandel
- 3. Mutter Paneer ***
Förskost tillagad med ärtor, champinjoner, tomater, ingefära och mild kryddig sås

Extra tillbehör
Mango Lassi 35,-, Lsåk/Lättöl/Mineralvatten 15,-
Vitlök Naan 15,-, Extra Naan 10,-, Glutenfritt Naan 35,-, Glutenfri vitlök Naan 40,-
Vi har alltid veganska och glutenfria alternativ. Om ni har någon allergi kontakta personalen
Mild = *, Medium = **, Stark = ***



Lunch & Take Away 115,- (udda veckor)
Serveras vardagar 11-15
Inkl. sallad, naan bröd, ris och olika sorters dipsås. - Te/Kaffe, kaka och vatten

Måndag

- 1. Butter Chicken ***
Tandoori marinerade kycklingfilébitar i en krämig sås av smör, russin
- 2. Lamm Vindaloo *****
Lamm grytbitar tillagad med röd chili, färsk vitlök, nejljkor och piri piri
- 3. Tofu Masala ****
Tofu tillagad med kokosmjöl, lagerblad, lök, tomat och exotiska kryddor

Tisdag

- 1. Chicken Pokhrelhi *****
Kycklingfilé tillagad i en stark tamarind och kokossås. Smaksatt med färska curryblad och koriander
- 2. Butter Pork Masala ****
Små bitar av fläskfilégryta med gräddade, vitlök, smör och färsmaida sesamfrön.
- 3. Tarkari Mix ***
Blandning av säsongens grönsaker tillagad i milda kryddor och färsk koriander

Onsdag

- 1. Chicken Hariyali *****
Kycklingfilé tillagad med spansk chili, ingefära, vitlök, smaksatt med basilikasås
- 2. Chakki Kebab ****
Lammfärsbitar med ingefära, vitlök, garam masala, tomat och färsk koriander, serveras med tandoori sås
- 3. Palak Paneer ***
Lättgränt hemgjord färskost tillagad med spenat, kummin och ingefära.

Torsdag

- 1. Chicken Sherpali ****
Het kycklinggryta med chili, ingefära, lök, vitlök, libbeticka och koriander
- 2. Daal Saag Ghost ****
Fläskfilé gryta från Dagejning med spenat, tomat och linaböner
- 3. Aloo Gobhi ***
Lätt kryddad blomkål och potatisgryta med spiskummin, korianderfrön, ingefära

Fredag

- 1. Dalle Chicken *****
Kycklingfilé tillagad med röd chili, kryddig sås med limeblad, ingefära och kokos
- 2. Keema Mutter ****
Lammfärsgryta tillagad med ärtor grön chili, lök, tomat och koriander
- 3. Quanti Daal ***
En traditionell nepalesisk linsgryta blandad i olika sorters linaböner med exotiska kryddor.
Smaksatt med koriander, ingefära och vitlök.

Extra tillbehör
Mango Lassi 35,-, Lsåk/Lättöl/Mineralvatten 15,-
Vitlök Naan 15,-, Extra Naanbröd 10,-, Glutenfritt Naan 35,-, Glutenfri vitlök Naan 40,-
Vi har alltid veganska och glutenfria alternativ. Om ni har någon allergi kontakta personalen
Mild = *, Medium = **, Stark = ***



OBS! ATT JAG INTE MUTATS AV NEPALESEN - ÄNNU!
MEN OM NI ÄTER DÄR OFTA OCH I FÖRBIGÅENDE NÄMNER FYRMÄSTAREN I HAGA, SÅ KANSKE
NÅGOT HÄNDER...
OCH NÄR DET ÄR MIN TUR ATT VARA PROVNINGSVÄRD KANSKE NEPALESEN FÅR LEVERERA.



PÅ NÄTET KAN MAN NU KÖPA DEN KÄNDA ASPERÖKEPSEN
FÖR 289 SPÄNN HOS
<https://www.oceanstore.se/>



- GLÖM DET OCH SLÄNG ER I RÄNNAN MELLAN RIVÖ OCH ASPERÖ, HÖR VI FRÅN GREVE S PÅ
KVIGVALLEN! MEN FLYT INTE IN TILL MIG OCH BESUDLA MIN BRYGGA!

