

Referat – Bestyrelsesmøde d. 24 februar 2010.

Sted: Kulturhuset, Søgade 3, 4100 Ringsted.

Tilstede: Willy Paulsen (Oldermand), Kjeld Sierant (Næstoldermand), Bjørn Mølgaard (Laugsmand),

Morten Glad Steinmeier (Kassemester), Søren Thrysøe (Skriver),

Fraværende: Micky Holdorf (Mundskænk), Carsten Lindegaard (Mundskænk)

1. Velkomst ved Oldermanden (Willy)

– Skål.

2. Godkendelse af referat fra sidste bestyrelsesmøde

– Referatet er godkendt.

3. Orientering fra Oldermand (Willy)

– Forslag vedr. brug af stemmesedler samt udlodning af flaskepræmie til vores officielle smagninger. Inspirationen kommer fra AWL (Aalborg Whisky Laug)

– Der skal i næste års budget være en post til flaske-investeringer. Dvs. at overskuddet fra den enkelte smagning skal muliggøre køb af flasker når tilbuddet er der. Der skal altså være en økonomisk ”buffer” på bankkontoen.

– Overskuddet fra smagningerne blev diskuteret. Det blev besluttet at medlemmerne til generalforsamlingen skal stemme om 2 forslag. Forslag 1 går ud på at afsætte en mindre del af overskuddet til en rejsefond, kombineret med en billig sidste smagning efter den ordinære generalforsamling. F.eks. kr. 100,- pr. medlem. Forslag 2 går ud på at afsætte en større del af overskuddet til en rejsefond, og derved ikke afholde en underskudsgivende smagning efter generalforsamlingen. Blev ikke afklaret.

4. Orientering fra Laugsmand (Bjørn)

– Bjørn stopper som Kultursekretær ved Ringsted Museum og Arkiv. Bjørn afklarer om vi fortsat kan afholder vores arrangementer vederlagsfrit på Ringsted Museum v. Møllen. Der kan evt. tilbydes et æresmedlemskab til Ringsted Museum for 1 person. Alternativet er at vi vender tilbage til Kulturhuset.

5. Orientering fra Kassemester (Morten)

– Regnskabet færdiggøres inden næste smagning d. 5 marts, hvor det medbringes til underskrift.

– Pt. har ca. 20 medlemmer betalt kontigent.

– Det er besluttet at arbejde med 3 prissenarier.

* ”Budget” smagning: kr. 200,- for medlemmer og kr. 250,- for gæster. Ca. 1 om året. Evt. juleafslutningen

* ”Normal” smagning: kr. 250,- for medlemmer og kr. 325,- for gæster. Ca. 1 om året.

* ”Luksus” smagning: kr. 300-400,- for medlemmer og kr. 400-500,- for gæster. Ca. 2 om året.

6. Status på smagningen ”USA Rundt” (Willy, Kjeld & Morten)

– Max 33 personer. 33 personer om en flaske.

– Ringsted Museum v. Møllen fredag d. 5 marts 2010 kl. 19:00 (Bjørn skal reservere lokalet)

– Medlemmer; pris kr. 300,- (Luksus smagning)

– Gæster; pris kr. 400,- (Luksus smagning)

– Kjeld koordinerer tilmeldinger

– Willy laver smagsskema

- Kjeld laver tipskupon. Willy udskriver.
- Smagsprogrammet er: Vol. Præsentation af:
 1. McCarthy´s Oregon – Single Malt Whiskey 40%. Søren
 2. Stranahan´s Colorado Malt Whiskey – Single Malt Whiskey 47% Carsten
 3. Hirsch 1987, 20yo – American Whiskey 48% Bjørn
 4. Old Potrero 18th Century Style Whiskey – Single Malt Rye 62.55% Micky
 5. Thomas H Handy Sazerac 2009 – Straight Rye Whiskey 64.5% Willy

PAUSE

6. Kentucky Vintage – Bourbon 45% Morten
7. Elmer T Lee Single Barrel – Bourbon 45% Kjeld
8. Willet´s Single Barrel – Bourbon 47% Morten
9. Pappy Van Winkle´s 15yo Family Reserve – Bourbon 53.5% Kjeld
10. Noah´s Mill 15yo – Bourbon 57.15% Willy

Forslag til rækkefølgen blev godkendt.

7. Forslag til fremtidige smagninger. Alle smagninger afholdes i Ringsted Museum v. Møllen.

* 2010

– Fredag d. 3 juni: ”Whisky fra fad” smagning. Kjeld, Morten & Carsten står for arrangementet. (Normal)

– Fredag d. 3 sep.: ”Speciel Cask” smagning. Willy, Søren & Bjørn står for arrangementet. (Luksus)

– Fredag d. 19 nov.: ”Blindsmagning”. Willy, Søren & Micky står for arrangementet. (Budget)

* 2011

– Fredag d. 4 mar.: ”Japansk” smagning. Willy, Søren & Bjørn står for arrangementet. (Luksus)

– Fredag d. 3 juni: ”Verden Rundt” smagning. Willy, Kjeld & Carsten står for arrangementet. (Normal)

8. Mailsystem/Korrespondance til medlemmer (Morten & Micky)

– Morten har sendt medlemslisten til Carsten, som skal bruges til bl.a. at finde en bedre løsning vedr. korrespondance og fornyelse af medlemskab. Blev ikke afklaret.

– Micky & Carsten skal komme med et oplæg/forslag vedr. indmelding og ”login” på hjemmesiden til næste bestyrelsesmøde. Blev ikke afklaret.

9. Hjemmeside, annoncering og PR.

– Willy har indhentet tilbud på profiltøj. 220 gr. grøn Slazenger Polo T-shirt med brunt ”MWL” logo på brystet. Pris kr. 130,- ved køb af min. 25 stk. Bestilling fra medlemmerne skal gøres muligt fra hjemmesiden. Willy sender billeder af profiltøjet til alle bestyrelsesmedlemmer. Iflg. Willy vil vi snart modtage billederne.

– Micky laver et ”tilbudsfelt” på hjemmesiden hvor gode tilbud/priser kan annonceres til vores medlemmer. Samtidig skal vores rabataftale (-10%) med Noordbohandelen vises.

– Willy laver nye visitkort til Willy, Kjeld og Søren. Evt. på farvet papir hvis prisen ikke bliver for høj.

10. Udflugter/arrangementer.

– Medlemsaften (favoritwhisky) skal afholdes i april. Morten og Micky står for arrangementet

– Bjørn har fået os ”proforma” godkendt til at deltage i næste års middelalderfestival i august. Ca. 2-3 dage.

Vi skal derfor have en bod, hvor vi udklædt som munke skal servere Irsk Whiskey til ”kunderne”. Gerne 2 forskellige typer Irsk Whiskey. F.eks. en billig ”Cooley” fra Noordbohandelen og ”Redbreast 12 år”. De skal snarest ske en afklaring vedr. glas/bæger, fad m.m. der passer i stilen (temaet) og derfor kan blive godkendt.

– Medlemsaften (Whisky & Øl) skal afholdes i august eller oktober. Kjeld og Willy står for arrangementet.

– Micky & Carsten undersøger muligheden/pris for en tur til Jylland, hvor vi skal besøge MacY og DMWA.

11. MWL-whisky på eget fad (Willy)

– Der er indkøbt et Bourbon/romfad (Barrel på 200 ltr.) hos Noorbohandelen på Nyord. Det er blevet eftersat hos en bødker og har fået monteret nye tøndebånd.

– Aftapningen skal ske i 2 omgange. Første aftapning skal ske efter 5 år og igen efter yderligere 5 år.

– Flaske nr. 1-10 fra begge aftapninger tilgår Lauget.

– Morten undersøger om der er mulighed for at lagringen kan ske på Gisselfeld Slot ved Haslev.

– Willy & Carsten opretter en dagbog på hjemmesiden vedr. fadets tilblivelse og whiskyens fremtidsudsigter. Et billede af fadet med MWL-logo på tøndefronten og en nedtælling til aftapningstidspunktet skal vises på velkomstsiden.

– Willy har nu fået tilbud fra Vinbonden på Bornholm vedr. destillering m.m.

VORES OPLÆG/TILBUD TIL MEDLEMMERNE:

Byggen købes lokalt og sammen med tøndebåndet fragtet til Bornholm. Kjeld har kontakt til leverandøren af byg. Destillatet (ca. 63% alkohol) laves hos Vinbonden på Bornholm, og bliver her fyldt på vores fad. Fadet fragtes tilbage og lagres de følgende år på et sjællandsk slot/gods. F.eks. Gisselfeld og Ledreborg. Fordampningen forventes at være ca. 2% om året. Omregnet svarer det til ca. 20 l. på bourbonfadet, og i anden omgang ca. 10 ltr.

Efter 5 år aftappes 85 l. (120 fl.) og de resterende 95 l. tappes på nyt fad og fortsætter lagringen yderligere 5 år. Efter samlet 10 år aftappes de sidste 85 l. (120 fl.) Aftapningen vil ske ved fadstyrke. Ca. 57-60%.

ØKONOMI:

Destillat/lokalt byg 70,00 kr/l.

Spritafgift 94,50 kr/l.

Moms 40,00 kr/l.

Transport 20,00 kr/l.

Diverse (bl.a. nyt fad) 15,50 kr./l.

I alt 240,00 kr/l.

Udgifter (200 l.) 48.000,- kr.

Udbytte (2×120 fl.) = 60 andele á 4 fl.

Pris pr. andel (2+2) = kr. 1000,-

Indtægter (48 andele) 48.000,- kr.

MWL/leverandører/”buffer” 12 andele á 4 flasker = 48 flasker.

I ovenstående oplæg er flaske, prop og etiket ikke med i prisen. Disse udgifter skal betales efter 5 og 10 år. Willy sender et salgsoplæg ud til alle bestyrelsesmedlemmerne denne weekend for kommentarer.

Derefter sendes det ud til medlemmerne, som inden d. 7 marts har mulighed for at give et bindende tilsagn. Succeskriteriet er mindst 20 andele solgt d. 7 marts. Lykkes det ikke droppes projektet. Hvis de 20 andele derimod er solgt, fortsætter salget af de resterende andele via andre foreninger, butikker m.m. Når alle 48 andele er solgt kan der gives grønt lys for brygningen.

– Pt. er der bestilt 12 anparter inkl. de 7 fra bestyrelsen. Willy sender rykker ud. Kjeld tager kontakt til Loch Ness i Slagelse. Derudover får alle medlemmer der deltager i næste smagning en mulighed for at melde ud.

12. Diverse/"våde" aktiver"

– Vi har købt en VIP-anpart i Qualityworld. Søren og Micky skal finde en løsning vedr. bestilling/betaling fra medlemmerne når der 2-4 gange årligt handles i deres Web-shop.

Det blev samtidig besluttet også at give vores medlemmer, en mulighed for at købe en enkelt flaske i en fadandel fra WhiskyOwner.com. Det er et koncept der er meget populært i en whiskyklub i Sverige. Micky undersøger muligheden for også at bruge vores hjemmeside til dette.

Morten opretter derfor en ekstra medlemskonto til disse formål. som kan bruges/ses af hele bestyrelsen. Skal være afklaret inden generalforsamlingen d. 20 nov. hvor det gerne skal præsenteres for medlemmerne. QualityWorld/WhiskyOwner er pt. under konkursbehandling. Vi afventer udfaldet, men sandsynligvis er vores VIP-anpart nu værdiløs.

– Micky har tilbudt at købe sampleflasker til brug ved vores medlemsaftenen. Pris kr. 60,- for 8 stk. á 50ml. Til næste smagning undersøges om der er interesse for et sådan tilbud.

– Carsten og Kjeld har indkøbt 2 flasker whisky fra den Bornholmske Vinbonde Pt. ingen info på flaskerne.

– De "våde" aktiver er:

- * Jameson blended, 2 stk. Åbnet (rest fra Ringsted MusikMesse)
- * Jameson 18 år. Åbnet (rest fra Ringsted MusikMesse)
- * Glenlivet 18 år. Åbnet (rest fra Ringsted MusikMesse)
- * Redbreast 12 år. Åbnet (rest fra Ringsted MusikMesse)
- * McCarthy's Oregon Single Malt Whiskey, 40%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Old Potrero 18th Century Style Whiskey, 62.55%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Stranahan's Colorado Malt Whiskey Single Malt Whiskey, 47%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Hirsch 1987, 20yo American Whiskey, 48%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Thomas H Handy Sazerac 2009 Straight Rye Whiskey, 64.5%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Kentucky Vintage Bourbon, 45%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Elmer T Lee Single Barrel Bourbon, 45%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Willet's Single Barrel Bourbon, 47%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Pappy Van Winkle's 15yo Family Reserve Bourbon, 53.5%. Til smagningen "USA Rundt"
- * Noah's Mill 15yo Bourbon, 57.15%. Til smagningen "USA Rundt"
- * 2 stk. Bornholms Whisky.
- * Yamazaki Sherry Cask, 48%. Til smagningen "Japansk" i 2011
- * Yamazaki 1990, 60%. Til smagningen "Japansk" i 2011

– 13. Eventuelt

– Vores medlemskort droppes, da omkostningerne er for høje når de skal fornyes hvert år.

- Willy arbejder på at skaffe en meget ”unik” aftapning fra Japan til vores smagning i 2011. Hvis dette lykkes vil det uden tvivl blive vores mest eksklusive smagning nogensinde, men samtidig garantere fuldt hus selv ved meget høje ”gæste” priser. Vi afventer med spænding udfaldet.
- Micky afholder ”Tøm et skab” arrangement på privaten i marts april eller maj. Der er blevet sendt et par datoer ud, som vi skal tage stilling til. Alle bør derfor give Micky besked snarest. Husk at vi alle skal medbringe en enkelt flaske, så vi ikke helt tørlægger værten.

VIGTIGT: Næste bestyrelsesmøde indkaldes af Willy. Det skal afholdes om ca. 1 måned. Her vil Micky og Kjeld hver medbringe en whisky dram til alle, da de desværre havde glemt deres ”MWL” glas

På Midtsjællands Whisky Laug’s vegne
Søren Thrysoe