

Referat af Coci´s samling fredag den 18. marts 2016. Som blev afholdt hos Carsten Torp

Deltager: Alle da der ingen afbud var.

Samlingen startet med Generalforsamling, vi var fuldtalligt fremmødt og alle kom til tiden. Efter endt Generalforsamling med tapas og Moet Champagne (se ref nedenfor) gik vi til bords og nød maden, som vores cocigeneralforsamlings kok Camilla havde kreeret.

Maden bestod af:

Forret: Jordskokkesuppe

Hovedret: Oksefile Kartofler med timian og bacon, Timiansovs og Salat

Dessert: Muss med mandelkant

Vin/dessertvin kom alle fra Italien

Skål:

Søren: De havde fået hund (Det hørte vi også ved sidste samling)

Søren: Der var bevilliget stormflodsikring i Jyllinge

Brian R: 1 måneders ombygning var endelige færdig

Jacob: Har indledt en inkassosag og det er den anden inkasso sag på samme kunde

Jesper L: Har købt hus i Greve

Niels: Fik 80.000,- for sin gammel firmabil. Senere havde køber den til salg for 170.000,-

Jacob: Havde fået tagbøjler og nye måtter til sin bil

Jesper L: Har købt bil på DK Plader

Søren: Havde fået ny bil, en SEAT Lions

Jesper L: Har fået sin første fartbøde og den var på 1.500,-

Søren: Har opdaget, at bagbos hus skal huse 8 flygtninge

Brian R: Jacob er stærk (Har været under Jabobs kyndige hænder)

Brian V: Har fået nye pærer i sin lejlighed, med 16mill farver

Carsten Torp: Skal deltage i DM/EM Powerman 10/60/10 (10km løb, 60 km cykel og 10 km løb)

Jacob: Har indgået en firmaaftale med et stort firma.

Cognac smagning:

Aftens cognac var en Deau Napoleon.

Historien om Deau cognac startede i 1865 hvor Louis Deau bosatte sig i området og begyndte at dyrke vin. Det varede dog ikke længe inden han opdagede hemmelighederne ved at destillere vinen og dermed cognac'en.

I dag ligger familiens hovedsæde Destillerie des Moisans lige midt i Fins Bois regionen i Cognac, men de har vinmarker også i Petite Champagne og Grand Champagne.

I mange generationer har Bru Legaret familien drevet det der i dag er Deau Cognac og i dag er det Véronique Bru Legaret og sønnen Roland Legaret der er drivkraften bag ved firmaet.

Familien ejer 40 hektar vinmarker lige op til Charente floden og destilleriet består af 12 gamle kobber pot stills som sørger for en langsom men sikker strøm af god cognac.

I det hele taget gør man meget ud af at leve op til de gamle traditioner og gøre alting i Louis Deau's ånd.

Deau Napoleon er en blanding af Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois og Bons Bois, som er lagret i de dybe kældre ved floden Charente.

Det er en meget velafbalanceret cognac med en kompleks duft af tørrede frugter og med en krydret aroma.

Smagen er rig og aromatisk med et hint af lakrids udover noter af figner og vanilje som også går igen i den ret lange eftersmag.



Efter smagning og vurderingen af cognacen, blev der gætte på priser fra 290,- op til 485,- karakter fordelt fra 3 til 4, som gav et gennemsnit på 3,4.

Prisen blev oplyst 549,-, dette resulteret i at gennemsnittet faldt til en rent 3er.

Om cognac'en blev der sagt: Komplex med noter af the med honning og rom, Sødlig, Abrikos, Lakris, Skarp smag, Smager rigtig godt, Sød men niver lidt, Nødder, Jord/tørv smag, Vanilje.

Tak for et dejligt arrangement til Carsten Torp

Næste samling hos Carsten Trangeled d. 17. Juni 2016 (uge 24)

Referat af Coci's generalforsamling fredag den 18. marts 2016

Næstformand Brian Rasmussen bød velkommende og kunne konstatere at generalforsamlingen var indkaldt efter forskrifterne i vedtægterne.

Der var ikke indkommet ønsker til indholdet på dette års forsamling.

Års beretning:

Formand Søren Kaiholm, fik ordet og aflagde beretning for året. Han kunne konstatere at der generelt havde en god tilslutning til samlingerne og stemningen havde været god, med vanlige historierne fra de enkle medlemmer.

Klubben havde også i det forgange år smagt den hid tid dyreste Cognac, en LOUIS XIII som normal koster omkring 17.500,-.

Dette havde givet anledning til en diskussion om det rimlige i at drikke noget som er så dyrt og om det kun var cognac der skulle drikkes ved klubbens samlingerne.

Formandens beretning blev godkendt og fik tilhørende klapsalver.

Økonomi:

Kasser Jesper Ljungstrøm kunne berette at hele 2 samlinger havde afholdte under budget. Og d.d stod der 836,- på klubklassen konto.

Valg:

Klubben repræsentanter i næste periode er:

Formand: Søren Kaiholm

Næst. Formand: Brian Rasmussen

Kasser: Jesper Ljungstrøm

Web: Brian Vesterager og Jacob S. Lundsvig

Humidormaster: Niels

Antal medlemmer:

Nuværende er der 8 medlemmer af klubben og iflg. Vedtægterne er mulighed for 12.

Pt. Var der ingen nye stod på spring.

Evt:

Problemer med e-mail som bliver udsendt via Coci e-mail adressen. Tilsyneladende er det ikke alle som modtager e-mails, via denne adresse.

Web udvalget følger op på dette.

Ved næste generalforsamling undlades champagnen og i stedet prøvesmages de 3 øverste cognac fra klubbens liste.

Fremad rette indkøbes 9 cigar til samlingerne, så der altid er 1 stk. til Humidoren, så er man sikker på der er cigar nok i humidoren til generalforsamlingerne.