



COCI-CLUB SAMLING NO:

DATO: 17. juni 2016
VÆRT: Carsten Trangeled
DELTAGERE: alle på nær Brian V.

MENU:

Hovedret:

Mørbradgryde med chilipølser ledsaget af en spansk rødvin (Hécula 2013, Monastrell).

Dessert:

Siesta bagerens cognac fragilité med lidt portvin (Dalva 1982, Colheita).

■ FORLØB:

Carsten Trangeled havde sørget for dejligt vejr, så vi kunne (for flere af os efter mange timers spændende bustur) starte aftenen med at nyde det gode vejr og det mindst lige så gode selskab på terrassen, hvor Carsten bød på lidt snacks samt hjemmebrygget belgisk dobbeltøl.

Middagen blev indtaget i god ro og orden. Værten havde ikke vovet sig ud i en ny bearnaise-free-styling men havde valgt en lidt mere rustik løsning med mørbradgryde, der heldigvis indeholdt en passende mængde lækre chilipølser.

Der var en del at skåle for siden sidst:

Carsten Torp har fået job som timelærer på redderuddannelsen og som brandmand i Tivoli, Søren har fået job hos NSF, medens Brian er rykket fra Unilever til Fiskars.

Søren og Jacob havde benyttet forsommeren til at opføre et nyt plankeværk (Søren) og et høsehus til Jacobs 5 høns og 4 kyllinger.

På transportfronten havde Carsten Torp og Jesper fået eftergivet parkeringsbøder, Niels

fået trailer (nu stjålet), medens Søren har fået ny firmabil (en X3 på papegøjeplader).

Efter desserten nød vi cognacen som blindsmagning indendøre og rykkede herefter ud på terrassen for at nyde cigaren.

■ COGNAC:

Aftenens cognac kom fra huset "Maison Roulet-Fransac", som er beliggende i selve hjertet af Cognacregionen, har siden 1838 været i familien Roulet's besiddelse. Siden 1838 har Fransac produceret kvalitetscognac, og familien har i dag en enorm kælder med gammel cognac fra flere af subregionerne i cognacdistriktet, der gør huset i stand til at tilbyde en række unikke blends. Alle processer i produktionen (destillering, lagring, blanding og tapning) foretages på Domaine Roulet-Fransac under kyndig ledelse af familien.

Carsten havde valgt en Très Vieux Cognac – 1er cru, Grande Champagne, 35 ans.



Der var tale om en blindsmagning og cognacen blev bedømt til at ligge i prislejet 459 til 699 kroner med karakterer fra 2 til 5 (med et snit på 4,1) og blev beskrevet som følger: mild duft og smag, gode smagsnuancer af abrikos, vanilje og nødder. Med oplysningen om en pris på 795 kr. måtte en enkelt deltager justere karakteren lidt ned. Bedømmelsen endte på 4,0.

”Très Vieux Cognac – 1er cru, Grande Champagne, 35 ans” fra huset Maison Roullet-Fransac:



■ CIGAR

NUB Sun Grown 460

Type/Vitola: Short Super Robusto

Diameter: 24 mm.

Længde: 102 mm.

Ring størrelse: 60

Aftenens cigar var en mørk skønhed fra NUB, Nicaragua.



Der var udbredt enighed om cigarens kvaliteter. Cigarens fik følgende skudsmål med på vejen: godt træk, lækker fermentering, duft af jord, fyldig/kraftig smag med pebernoter.

Prisbedømmelsen lå fra 110 til 169 kroner med indledende karakterer fra 4 til 5 (4,9 i snit). Med oplysningen om en pris på 115 kroner endte bedømmelserne på lutter 5-taller.

NUB Sun Grown 460:

