



## **COCI-CLUB SAMLING NO:**

**DATO:** Fredag den 9. september 2016  
**VÆRT:** Jesper Ljungstrøm  
**DELTAGERE:** Jesper, Brian V. Brian R, Jacob, Søren og Niels  
**Afbud:** Carsten J.T og Carsten T

Til velkomst blev vi budt på Pale Ale fra Amager Bryghus og fra Herslev mikro bryggeri

**MENU:** **Forretten** bestod af tunmousse med wasabi spidskål. Hertil blev serveret en hvidvin fra Tolten, Chardonnay Reserva, Chile.

**Hovedretterne** var:

1. Hvidløgssstegt hanekyllingebryst med pestobagte løg
2. Kalveculotte "Vitello Tonato"
3. Ølbraiseret oksesteg i mørk humle

Hertil små ristede kartofler med pesto, flødebagte kartofler, cæsar-romaine salat, pasta Firenze og tomatsalat. Hertil to rødvine: Appassimento gold release fra Cà Vittoria, og Negroamaro primitivo Salento fra Cà Boscari, begge Italien

**DESSERTEN** var æblekage med blommer og lakrids, hvortil der blev serveret 20 år gammel portvin, Offley, Old Tawny.

**FORLØB:** Alle medlemmer mødte til tiden til den veltillavede og omfattende middag, som værten var sluppet let om ved, ved at få den leveret fra Smageriet i Roskilde.

Der var ikke mange begivenheder siden sidste samling, der krævede en skål:

Dog havde Jacob fået penge tilbage fra Skat så der var blevet råd til både ny cykel til far og søn og til en ny hoveddør  
Og så havde Jacob taget sundhedsfaglig eksamen og fået momsfrigtagelse

Alle andre havde ikke oplevet noget.

### De Kommende samlinger blev aftalt:

- 18. november 2016 hos Niels
- 24. marts 2017 hos Brian V. samling og generalforsamling
- 16. juni 2017 hos Brian R. - datoen er dog til genforhandling
- 8. september 2017 hos Søren
- 17. november 2017 hos Jacob

### Aftenen bød på to Cigarer:

#### **CIGAR # 1: CONDAL, FRA DE CANARISKE ØER!**

#### Historiske og politiske supplerende oplysninger:

Repeatedly there were emigration waves of mainly young Canary-inhabitants in the the NEW WORLD. It was them who cultivated **Cuban** tobacco to its all appreciated unique quality. After the political unrest in Cuba at the beginning of the century many of them returned to the Canary Islands.

1931 Jose Lorenzo too moved his cigar production from Cuba to Canary Island. He received world-wide recognition with his TOP-product: **CONDAL**.

The discovery for all connoisseurs and lovers of an aromatic-taste premium cigar: **CONDAL** Long-Filler Cigars, produced by Hand. Connecticut Wrapper, Binder Mexico and filler, Havanna, Brasil and Dom. Republic

#### Kommentarer fra COCI:

God/mild med super duft, nem at ryge, brænder fint. Måske lidt tør/krydret og OK som begyndercigar - mangler format - måske lidt kedelig.

Prisvurdering kr. 35 - 78. Vurdering fra 2 - 5, med et gennemsnit på 4

Efter oplysning om prisen på kr. 24 (importeret) var vurderingen fra 4 - 5, med et gennemsnit på 5.



#### **CIGAR # 2: BOLIVAR, TUBOS NO. 2 CORONA, LÆNGDE 129 MM, RING 42 (17MM), HAND MADE FACTORY: PARTAGAS**

#### Supplerende oplysninger:

Introduced in 1901-2, the powerful flavor of the Bolivar range is almost as widely known as it's namesake, Simon Bolivar (1783 - 1830), the celebrated Venezuelan warrior who liberated all or part of what is today Venezuela, Colombia, Peru and Bolivia. The cigar brand was developed by

the Jese Rocha Company and manufactured at the El Crepusculo factory, but was later acquired by Menendez, Carcia Y Cia.

Der er tale om en kraftig cigar fra Cuba, der indeholder tobak fra området Vuelta Abajo, der leverer tobak til de fleste cubanske cigar mærker.

### Kommentarer fra COCI:

Mild/krydret/god/afbalanceret cigar. Lidt pebret men mild smag. Godt sug, smager dejligt og dufter godt.

Prisvurdering kr. 83 - 100. Vurdering fra 4 - 5, med et gennemsnit på 4,3

Efter oplysning om prisen på kr. 83 var vurderingen fra 4 - 5, med et gennemsnit på 4,3.



### ■ COGNAC:

## FRANCOIS VOYER, NAPOLEON COGNAC, GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU 14-20 ÅR

### Supplerende info.:

The 28 hectares of vineyard are situated in Grande Champagne region, the 1<sup>st</sup> Cru of Cognac, renowned for its profound after taste, its aromatic power and its ability of long ageing. Voyer Cognac is a family run cognac domain that is passionate about every detail in making cognac - their cognacs can be found in the best restaurants in France ( Ducasse, Lucas Carton, Laurent). The vineyards are in Verrières and Ambleville; the house has been in the business since the 1870s. The product is classical, with young and old blends for those who don't want to follow the crowd. Cognac Francois Voyer also offers a range of exceptionally old vintage bottles. Voyer's exceptional knowledge and attention to detail allows to not just make fine cognac, but to craft cognac.

Tasting notes: On the nose touches of rose, jasmine, clove pink, combined with the first flavours of fruits: peach, plums. The old maturation of this Cognac has given its vanilla aroma and the light sweet aroma that only an old cognac has.

### Kommentarer fra COCI:

Sød, blød, rund og lidt jordet næse, let tør med en sprittet eftersmag. Fed, fyldig, kraftig men mangler elegance. Ikke nogen rar oplevelse. Flot og kompleks.

Der blev givet karakterer på 2 - 4 med et gennemsnit på 2,8. Prisvurderingerne var fra 375 kr. til 450 kr.

Efter oplysning om pris blev der uddelt fra 2 - 4 point med et gennemsnit på 2,6  
Pris: kr. 525



Tak til Jesper og kæreste for værtskabet i deres nye hus og ikke mindst til Smageriet

Vi ses igen til næste samling hos Niels. fredag den 18. november 2016

Referat Niels