



Protokoll fört vid provning med Cognacsgruppen tisdagen den 21 oktober hos Jan Andersson

Närvarande: John Liljebblad, Tom Johansson, Mats Landerberg,
Annika Giegel, Mona Stuesson och
värdens Jan Andersson

Förutsättningar: Vi provade blint, 4 glas. En inköpt på gränsen mellan
Tjeckien och Österrike, de övriga på Systembolaget
En hade högre alkoholhalt. En hade lägre pris.

Det blev en livlig diskussion. Ganska snart plockades vad som var vad,
men sen skilde sig åsikterna om vad som var godast och om vad som
smakade "fotogen".

Glas 1 Italien	Masi Grappa Mezzanella di Recioto Amarone Gjord av pressrester från druvor som använts vid produktion av Amarone Alkoholhalt 50% Mörkt gyllengul färg Stor doft med inslag av russin, torkad aprikos och halm Lätt kärnig, robust smak med inslag av russin, torkad aprikos halm	329/50cl
Glas 2 Frankrike	Calvados des Capucins Fine Gjord av äpplen Alkoholhalt 40% Mörkt gyllengul färg Medelstor doft med inslag av mogna äpplen och fat Harmonisk fruktig smak med inslag av äpplen och fat	199/50cl
Glas 3 Frankrike	Cognac Grönstedts XO Alkoholhalt 40% Mörk bärnstensfärg Stor utvecklad, nyanserad doft med inslag av fat, citrus nötter o vanilj Frisk, smakrik, nyanserad, balanserad smak med tydlig utveckling, inslag av nötter, torkad frukt, citrus och fat.	335/50cl
Glas 4 Scotland	Bunnahabhain single Islay malt scotch whisky 12 årig Alkoholhalt 40% Ljus brungul färg Frisk o aromatisk doft med inslag av rök	



Lätt fruktig smak med inslag av nöt, malt med lätt
sötma
Beställningssortimentet

En kuriositet i sammanhanget var att det berättas att vi i Sverige har bättre förutsättningar att kunna producera en fin Calvados än vad som är fallet i Frankrike. Det hänger på äpplena som smakar bättre ju längre norrut de odlas. Vi har toppklassiga musterier i Skåne. Man undrar vad som bromsar. Det borde kunna bli en exportframgång i klass med Absolut.

Efter provningen åt vi en rätt som Jan fått på restaurangen på den gamla danska försvarsön Christiansö öster om Bornholm.

Rätten är enkel att laga och Jan har använt den på båten när han och besättningen varit på kappsegling i Danmark.

Till måltiden drack vi Argento Chardonnay 2007 från Mendoza Argintina.

Någon ville ha receptet, och här kommer det:

Gör i ordning 4 portionsbitar av befri lax. Krydda med citronpeppar. Ca 15 min i ugn
200grader

Couscous enligt tillagningsanvisningar på förpackningen.

Hummersås enl följande: Koka upp 0,5 L mellangrädde. Häll i ungefär en halv flaska flytande hummerfond. Smaka – inget salt men svartpeppar. Red såsen med Majsenaredning så att den blir ganska tjock.

Blanda ner såsen i couscousen. Små knippen av grönsaker kokas separat och rörs också ner. Använder man Bulgur i stället kan grönsakerna koka med de sista 10 minuterna.

Om såsen är färdig tar tillagningen bara 15 minuter.

Smaklig spis.

Det blev kaffe och ett glas av favoritdrycken tillsammans med en Cognacskaka. Men det blev för svårt att pricka vilken cognac som ingick.

Nedtecknat med svagt minne efter bästa förmåga

Jan Andersson