



Cognacsprovning

hos Tom Nilsson måndagen den 25 maj

Som vanligt möttes vi av ett strålande väder i Tom och Anitas vackra trädgård. Tom hade just varit i Spanien och tagit med sig 4 Cognasvarianter av hög kvalitet. Vi samlades vid grillen där vi bjöds på korv och ett glas spansk sval Cava.. Det blev en blindprovning av de förevisade sorterna och vi skulle försöka vad som fanns i glaset.



Glas 1 Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva. från Jerez i sydvästra Spanien. Ingen ålder avslöjad. Lagrad på amerikanska ekfat. Mörk mahognyfärg avslöjade ursprunget med Palomina, Airén, Pedro Ximénez, alla vita druvor som även användes till Sherry. Smak av brända mandlar och caramell. Plommon, Citrus lime.



Glas 2 Torres, Villafranca del Penedés, Barcelona i nordöst. 20-årig. Lagrad på Limousin ekfat. Druvor Parellada, Ugni Blanche. Mörk bärnstensfärg. En djup , varm arom med inslag av torkad frukt och nötter. Smak med inslag av eleganta kryddor och en rund intensiv sammetslen avslutning.



Glas 3 Torres 10-åriga av druvorna Paralleda, Macabeu och Xarel-lo. Även denna lagrad på Limosin ekfat. Mörkare brun färg. Inslag av ljung o kanel. Torr sherry. Även inslag av vanilj. Lättdrucken utan speciellt framträdande inslag.



Glas 4 Carlos 1 (Primera) kommer också från Jerez. Ägs av Pernod ricard. Lagrad i 12 år. Ljusare brun färg. Insalg av vanilj och nötter. Smörkola, hasselnötter, muskot. Rik eftersmak.

Det var inte så svårt att plocka vad som var i glaset, inte minst på färgen och inslagen av Sherry och sötma. När det kom till favoriterna var det något olika, men de flesta hade Carlos Primera som etta och Torres 20 åriga som tvåa.

Efter provningen åt vi en kryddig spansk tortilla och drack mycket passande Gran Sangre de Toro.till.

Lite gott espressokaffe och en skvätt av de goda dryckerna avslutade en perfekt kväll.

Vid protokollet efter bästa förstånd **Jan Andersson**