



Cognacsgruppen

Provning hos Mona Stuesson den 25:e mars 2010.

Närvarande:

Annika Gigel

John Liljebblad

Mats Landerberg

Tom Nilsson

Mona Stuesson

Samling 18.30 hemma hos Mona för den 11:e destillatprovningen i Cognacsgruppen. Det har inhandlats 3 sorters Calvados. Detta äppledestillat från franska Calvados vid Normandiekusten som även provades på förra mötet.

Ett 30-tal av ca 800 sorters äpplen är tillåtna att användas. De pressas till cider som får jäsa några månader för att ytterligare lagras på flaska i sex månader innan destilleringen. Det går åt 15-20 kg äpplen till en flaska Calvados. Den destilleras oftast två gånger precis som cognac därefter lagras destillatet i minst 18 månader på ekfat.

Calvados är sedan 1942 kvalitetskontrollerat AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Det finns tre AOC områden "Calvados", "Calvados du Pays d'Auge" och "Calvados Domfontais". Den sistnämnde innehåller minst 30% päron.

Efter en utförlig presentation av en glasögonlös Annika hölls följande tre sorter upp i glaset:



Pére Magloire Calvados 12 Years

Land Frankrike

Distrikt Calvados

Alkoholhalt 40,0 %

Färg Brun färg med grön nyans.

Doft Fruktig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av mogna äpplen, mörk choklad, nötter och vanilj.

Smak Balanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, mörk choklad, pomerans, nötter och vanilj.

Användning Serveras rumstempererad som avec.
Pris 349:-/50 cl

Château du Breuil Calvados VSOP

Land Frankrike
Distrikt Calvados du Pays d'Auge
Alkoholhalt 40,0 %
Färg Mörk, gyllengul färg.
Doft Fruktig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, hasselnötter, apelsinskal, vanilj och örter.
Smak Nyanserad, balanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, mandelmassa, apelsinskal, vanilj och örter.

Användning Serveras som avec eller till kraftiga desserter innehållande choklad och nötter.
Pris 324:-/70 cl

Charles de Granville Calvados XO

Land Frankrike
Distrikt Calvados
Alkoholhalt 40,0 %
Färg Ljus, brun färg med grön nyans.
Doft Nyanserad, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mogna röda äpplen, nougat, örter och mandelmassa.
Smak Nyanserad, fruktig, balanserad smak med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, örter, nötter och choklad.

Användning Serveras rumstempererad som avec.
Pris 369:-/50 cl

Efter noggrann doftning och gomrullning konstaterar 4 personer att XO är smakligast. En person håller 12 åringen högst. VSOPen ansågs ganska spritig och vass.

Efter provningen serveras en utsökt inbakad fläskfilé och till detta drack vi en god Beaujolais. Stämningen är hög och diskussioner om allt från Afrikas framtid till familjefotografier avlöser varandra. En utarbetad Mats somnar till kl.22.20. Klockan 23.00 rumlar vi hem i natten.

Stort Tack Mona assisterad av Annika för en trevlig och berikande kväll. Nästa provning planeras till maj/juni då undertecknad hade tänkt prova Armagnac i trädgården.

Vid tangentbordet
Tom Nilsson