



Cognacsgruppen

Provning hos John Liljeblad 2018-10-08

Närvarande: John Liljeblad
Mats Landerberg
Annika Gigel
Mona Stuesson
Tom Nilsson

Frånvarande: Jan Andersson, som befann sig till sjöss

Samling 18.30 på Clements väg 7 i Vejbystrand, Johns sommarstuga, där vi välkomnades med fransk crémant Pierre Olivier.

Efter mingel och snack serverades vi "blint" vid matbordet tre sorters drycker som vi luktade och smakade på för att försöka identifiera destillat och ursprung. Vi konstaterade ganska omgående att första glaset var en rom variant, men det visade sig att även tvåan och trean var rom från Karibien.



1. **Plantation Rum O.F.T.D.**, en rom med blandningar från olika karibiska öar, som Barbados, Jamaica. Den höll 69% vilket innebar att den blev smakligare med lite vatten i. 250 kr/1 liter

2. **Cacique Añejo Superior**, en rom från Venezuela som lagrats i 4 år och håller 37,5%. Smakar torkad frukt, dadlar, fikon, banan etc. Kostar ca 200 för en 70 cl.



3. **Botran Reserva** 15 år från Guatemala. Smaker av torkad frukt och nejlika. Kostar ca 400 kr/70 cl

Vi konstaterade alla att denna var den godaste av de tre.



Efter provningen som genomförts professionellt av John serverades en viltgryta på vildsvin, med potatis, grönkål och svartvinbärsgelé, Till detta drack vi ett gott Cotes-du-Rhone vin. Grytan hade kokats i två timmar och var fantastiskt mör och god.

Därpå följde kaffe och åter smakning av de testade romsorterna.

Mats springer till bussen övriga åker taxi och avslutar kvällen med en grillad nattakorv med öl hemma hos Annika och undertecknad promenerade glad hem i natten och var i säng vid 2-tiden.

Tack John för en trevlig kväll med god mat och dryck och trevligt sällskap.

Nästa möte beslutades till måndagen den 21:e januari hemma hos Mats.

Vid tangentbordet i den ständige sekreterarens frånvaro!

/Tom