



Cognacsgruppen

Provning hos Tom Nilsson 2021-08-26

Närvarande:

Jan Andersson
Mats Landerberg
John Liljebblad
Annika Gigel
Tom Nilsson

För 29:e gången på 15 år samlades cognacsgruppen kl.18.30 för provning hos Tom Nilsson. Mona Stuesson hade meddelat förhinder. Första provningen sedan hösten 2019 då covid-19 pandemins bröt ut i januari 2020.

Vi välkomnades med champagne André Legrand och Pringles chips.



När alla samlats påbörjades provningen med 3 glas med blind vätska. Efter doftning och smakning presenterades Grönstedts sortiment. Den kanske mest kända cognacen i Sverige, blandad av Folke Andersson under många år som vi av någon underlig anledning aldrig testa. Kanske för att vi skulle försöka få Folke att komma och hålla provningen. Enligt Folke kommer cognacen från Tiffon.

Namnet kommer från vinhandlaren **Johan Daniel Grönstedt**, som var verksam i Stockholm och som **1846** köpte in och blandade sin första Cognac under eget namn.

Efter Grönstedts död 1876 lämnade han över verksamheten till Georg August Wilhelm Schuldies. Som ett led i förstatligandet av den svenska alkoholnäringsen tog Vin & Spritcentralen **1917** över ägandet av verksamheten.

2008 flyttades blandningen och buteljeringen av Grönstedts från Sundsvall till **Frankrike**.

Efter försäljningen av Vin & Sprit till franska Pernod Ricard 2008 har varumärket Grönstedts sålts vidare till finska **Altia**

Systembolagets tasting notes:

VS: Druvig smak med fatkaraktär, inslag av apelsinskal, örter och vanilj. (329:-/70 cl = **470:-/l**)

VSOP Monopol: Druvig smak med fatkaraktär, inslag av aprikos, apelsinskal och vanilj. (379:-/70 cl = **541:-/l**)

XO: Nyanserad, balanserad smak med fatkaraktär, inslag av apelsinmarmelad, choklad, kryddor, hasselnötter och vanilj. (379:-/50 cl = **758:-/l**)

Som 4:e och wild card fick vi prova en armenisk 5 stjärnig brandy, som Eva Olsson skänkt till gruppen.

Nu var det dags med mat och som förrätt serverades några kräftor och till detta dracks en japansk saké. Därefter fisksoppa från Fiskexpressen med aioli, räkor och baguette. Till detta dracks Chablis Bouchard Aine & Fils från Beune

Kvällen avslutades med kaffe och återsmakning av cognacen

Mats, Annika och John sprang till Vejbybussen 22.28 medan Jan promenerade hem i natten.

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

Nästa på tur att arrangera provning är John.

Vid tangentbordet

/Tom