



REFERAT AF COCI-CLUB SAMLING:

DATO: Fredag den 7. september 2018

VÆRT: Carsten Trangeled

DELTAGERE: Jesper, Brian V., Brian R, Carsten J.T., Carsten T., Søren og Niels

Afbud: Jacob

MENU: **Hovedretten** var hakkebøf med bløde løg, brun sovs og kartofler med surt. Hertil tre forskellige øl: Grimsberg, Willemoes 55 og Carlsbergs Brown Ale

DESSERTEN var belgiske vafler med hjemmelavet vaniljeis og italiensk citronsorbet. Hertil en ungarsk dessertvin af egen import Tokaj af drue med ædel råddenskab.

FORLØB: Værten var stresset og næsten helt klar da alle medlemmer mødte til tiden. Vi fik en solid middag, som alle satte pris på. Enkelte forstod dog ikke helt at værdsætte den dessertvinens særlige kvaliteter.

Der var mange begivenheder siden sidste samling, der krævede en skål:

Sørens datter havde fået kørekort og selv fået en kæmpeordre i hus. Digebyggeriet i Jyllinge nord er nu godkendt og kan starte.

Brian R. havde fået mere ansvar hos Fiskars og en ny Mercedes

Carsten Juul havde haft 40 års fødselsdag, har solgt sin bil, sagt sit arbejde op hos Falck pr. 1. oktober og underviser nu i paramedicin på Erhvervsskolen i Hillerød.

Carsten T. havde bestilt en ny bil - det bliver til en Kia Hybrid, - der først kan leveres til december køkken

Brian V. har købt nyt udstyr til sin cykel

Niels har fået ny have.

Der blev aftalt værtskaber og datoer for samlinger i 2019:

Uge 12 fredag den 22. marts hos Brian R. - generalforsamling

Uge 24 fredag den 14. juni hos Søren

Uge 36 fredag den 6. september hos Brian V.

Uge 46 fredag den 15. november hos Jacob

Der var hilsen fra Jesper Faurholdt tidl. medlem af Coci.

Brian R. har talt med en person, der måske kunne tænke sig at blive medlem.
Der var enighed om at Brian gerne måtte invitere.

■ COGNAC:

Aftenen bød på to Cognacsmagninger:

COGNAC 1: HARDY PARADIS COGNAC – EN COGNAC SOLGT I FORBINDELSE MED COOP'S 150 ÅRS JUBILÆUM

Kommentarer til denne Cognac:

Cognac er en blanding af forskellige fine champagne cognacs fra Chateau Montifaud, hvor der er produceret cognac siden 1866. Flasken er levet i en særlig eksklusiv kasse og er en særlig leverance i forbindelse med Coops 150 års jubilæum.

Kommentarer fra COCI:

Ok duft, pæn og skarp smag. Sød, sprittet og lang dårlig eftersmag. Smuk farve - sød. Let sprittet smager af marcipan - parfumeret. Dufter sprittet - tilføjet karamel. Dufter specielt sød og tør med slem eftersmag. Meget sødlig duft - smager som whisky - skarp smag i ganen.

Der blev givet karakterer på 2 - 3 med et gennemsnit på 2,6. Prisvurderingerne var fra 225 kr. til 345 kr.

Efter oplysning om pris blev der uddelt 2 point fra alle
Pris: kr. 499



COGNAC 2: PHILBERT DOVECOTE

Kommentarer fra internettet:

Philbert huset er etableret for over 200 år siden og producerer Cognac fra familiens egne marker i både Grande og Petite Champagne. Cognac Philbert destillerer sin Cognac "in house" hvilket betyder at de selv står for al destillation og det foregår på husets 2 destillerier i Grande og Petite Champagne.. Cognac Philbert er kendt for at producere såkaldt håndværk's Cognac i små batch'es, det sker for at kunne tilbyde Cognac med større forskellighed og personlighed fra batch til batch.

Philbert's Cognac fra marken Dovecote er et helt unikt produkt. Marken er en af de højst beliggende marker i hele Cognac og på toppen står et tårn der er resterne af en gammel slotsruin, hvorfra der kunne holdes øje med fjenden. Jordbundsforholdene på marken er helt unikke og Cognac'en herfra modner hurtigere end nogen anden Cognac i husets sortiment.

Tårnet fra den gamle slotsruin pryder både etikette og gaveæske.

Kommentarer fra COCI:

Lys - dufter godt, smag der breder sig af frugt - lidt tør. Kompleks smag, klistrer i ganen mild eftersmag. Gode gardiner - fin duft - meget sød og lidt sprittet. Tør flad eftersmag. Smag af karamel - meget sød. Velafbalanceret. Behagelig duft - lys med lidt skarp eftersmag, mange nuancer og fine gardiner - tør eftersmag - ubehagelig eftersmag.

Der blev givet karakterer på 3-4 med et gennemsnit på 3,6. Prisvurderingerne var fra 325 kr. til 699 kr.

Efter oplysning om pris blev vurderingen fra 3 til 4 med et gennemsnit på 3,6

Pris: kr. 475 kr.



CIGAR

OLIVA CIGAR

Oliva cigarer er primært dyrket og produceret i Nicaragua. Firmaet har sine rødder tilbage til patriaken Melanio Oliva, der startede sin produktion i Pinar del Rio i Cuba. Efter Fidels revolution flyttede familien først til Spanien i 1964 og senere til Nicaragua og lancerede Gilberto Oliva brandet i 1995. Firmaet hører i dag hjemme i Miami Lakes.

Dagens cigar have tobak fra Nicaragua og dækblad fra Honduras.

Type: "Cigar" i cerutlignende størrelse

Kommentarer fra COCI:

God tobaksduft, godt sug - ryger fint. Potent med kraftig smag. Duft af cedertræ og jord. Er der kommet peber i fillertobakken? Ikke en begynder cigar. Lang sødlig smag. Brænder fint - lille kompakt cigar. Duft af kaffe og træ - kraftig smag - lige lille nok.

Prisvurdering kr. 23 - 38. Vurdering fra 3 - 5, med et gennemsnit på 3,9

Efter oplysning om prisen på kr. 23 var vurderingen fra 3 - 5, med et gennemsnit på 4.



Tak til Carsten T for en fremragende og hyggelig aften

I ses igen til næste samling hos Niels. fredag den 16. november 2018

Referat Niels