



COCI-CLUB SAMLING NO:

DATO: 9/3 2018
VÆRT: JESPER LJUNGSTRØM
DELTAGERE: FULDT HUS OG FREMMØDE TIL TIDEN.
AFBUD:
MENU:

FORRET:
PEKINGSUPPE
SUSHI

HOVEDRET:
FORÅRSRULLE
INDBAGTE KINA REJER
INDBAGT KYLLING
KYLlingevinger
OKSEKØD MED GRØNTSAGER
SVINEMØRBRAD MED CHAMPIGNON OG BAMBUSSKUD
KYLling I KARRY
KOGTE RIS
STEGTE NUDLER
BLANDET SALAT OG FRUGT
REJECHIPS

DESSERT:
MANGOKAGE, JORDBÆR- OG PISTACIEIS

NATMAD:
PØLLER MED BRØD.

TIL MIDDAGEN BLEV DER DRUKKET VEROSSO, PRIMITIVO, 2016
TIL DESSERTEN BLEV DER DRUKKET: 10 ÅRS FRA H. & C. J. FEIST VINHUS OG
VINTAGE PORT 1989 FRA CRUZ.

■ FORLØB:

AFTENEN INDLEDES MED VORES ÅRLIGE GENERALFORSAMLING.

TIL GENERALFORSAMLINGEN BLEV DER TRADITIONEN TRO SERVERET MOËT &
CHANDON I ÅR SMAGTE VI NECTAR IMPERIAL, BRUT OG ROSE.

VELKOMST VED NÆSTFORMANDEN OG VALG TIL ORDSTYRER. CARSTEN TORP BLEV
VALGT.

ÅRSBERETNING:

- FORMANDEN TOG ORDET OG FORTALTE AT DET GÅR GODT OG AT VI HAR HAFT NOGLE GODE SAMLINGER I 2017. BERETNINGEN BLEV ENSTEMMIGT GODKENDT.

ØKONOMI:

- **VI HAR EN SUND ØKONOMI MED LIDT PÅ KISTEBUNDEN. TIL DEN MERE ALVORLIGE SIDE ER DER NOGLE AF KLUBBENS MEDLEMMER DER ER I RESTANCE. HVEM OG HVOR MEGET KAN GENOPFRISKES VED HENVENDELSE TIL JESPER.**

VALG TIL BESTYRELSEN:

- **FORMAND SØLLE GENOPSTILLEDE OG BLEV ENSTEMMIGT GENVALGT.**
- **NÆSTEFORMAND BRIAN R. GENOPSTILLEDE OG BLEV ENSTEMMIGT GENVALGT.**
- **KASSERER JESPER GENOPSTILLEDE OG BLEV ENSTEMMIGT GENVALGT.**
- **HUMIDOR MASTER NIELS GENOPSTILLEDE OG BLEV ENSTEMMIGT GENVALGT.**
- **WEBMASTER JACOB GENOPSTILLEDE OG BLEV ENSTEMMIGT GENVALGT.**

MEDLEMSANTAL:

- **UÆNDRET. DER ER PT INGEN POTENTIELLE NYE MEDLEMMER.**

EVT.

- **TRANGELED PÅPEGEDE ENKELT FEJL I VORES VEDTÆGTER. DETTE OMKRING DET MÅNEDLIGE KONTINGENT SAMT BRUG AF SKABELON TIL REFERATER.**
- **DER ER LIGELEDEN FEJL I VORES LINK TIL BORGSTRØM VINHANDEL.**
- **DERUDOVER VAR DER OGSÅ EN KOMMENTAR TIL MEDBRAGT COGNAC TIL VORES GENERALFORSAMLINGER.**
- **FREMOVER BESLUTTEDES DET AT DER I REFERATET SKAL SKRIVES OM DER MEDBRINGES "BØDER" I FORM AF CIGAR ELLER PORTVIN TIL KOMMENDE ARRANGEMENT. DET ER PT INGEN MEDLEMMER DER SKYLDER PORTVIN ELLER CIGAR. ENESTE BØDE ER SØLLE, FOR ET ENDNU IKKE UDSENDT REFERAT.**
- **CARSTEN TRANGELED HAVDE MEDBRAGT GAVER TIL OS ALLE. NU KAN VI FREMOVER TÆNDE VORES CIGARER, UDENFOR I AL SLAGS VEJR. TAK FOR DEN FINE LIGHTER.**

EFTER GENERALFORSAMLINGEN GIK VI TIL BORDS. SE MENU FØRST I REFERATET. SOM ALTID FIK VI SNAKKET OG HYGGET. SNAKKEN SPÆNDTE BREDT OM ALT FRA FODBOLD, KONFLIKT/LOCKOUT OG DONORBØRN.

TRADITIONEN TRO BLEV DER SKÅLET LIDT TIL BÅDE HØJRE OG VENSTRE:

- **BRIAN R HAR BOOKET SOMMERFERIE. HAN HAR HAFT SYGE ØJNE, MEN ER NU HELBREDT.**
- **JACOB HAR KNUST EN TÅ OG GÅR NU MED MÆRKELEGE SKO. DERUDOVER HAR HAN AFTAGET HJEMMEBRYGGET ØL.'**
- **CARSTEN TORP SKAL OPERERES I BEGGE SKULDRE OG KAN SE FREM TIL OP MOD ET ÅRS SYGEMELDING. HAN HAR OGSÅ PLANER OM ANSKAFFELSE AF SOMMERHUS. DERUDOVER HAR HANS SØN SVØMMET 92!! BANER TIL DIPLOMSVØMNING**
- **NIELS ER BLEVET FARFAR TIL MIE. HAN HAR KØBT EN KÆMPE TANK TIL ØL, HAN HAR FÅET ET GÆSTEHUS PÅ ODDEN OG HAN HAR VÆRET UNDER 4 ØJNE MED DRONNINGEN.**
- **BRIAN V HAR BRYGGET ØL SOM NU ER FÆRDIG.**

EFTER AFTENENS OFFICIELLE PROGRAM BLEV DER, SOM ALTID, HYGGET OG RØGET OMKRING BORDET. I DAGENS ANLEDNING BLEV DER RØGET FRA KLUBBENS HUMIDOR.

■ COGNAC:

LÉOPOLD GOURMEL BIO ATTITUDE

BIO ATTITUDE ER EN COGNAC FREMSTILLET PÅ ØKOLOGISK DYRKEDE DRUER. ECOCERT KONTROLLERER ALT VEDRØRENDE FREMSTILLINGEN AF DENNE COGNAC – LIGE FRA VINMARKEN TIL DESTILLERINGEN OG AFTAPNING. (ECOCERT-MÆRKET BRUGES BÅDE PÅ ØKOLOGISKE OG NATURLIGE PRODUKTER OG HAR FOKUS PÅ FAIRTRADE OG BÆREDYGTIGHED. ECOCERT ER EN PRIVAT, FRANSK STANDARDISERINGSVIRKSOMHED, DER ER CERTIFICERET TIL AT KONTROLLERE OG UDSTEDE MÆRKET.) BIO ATTITUDE ER EN 7 ÅR GAMMEL COGNAC, LAGRET PÅ FRANSKE, IKKE RISTEDE TRÆFADE. BIO ATTITUDE HAR EN RAVGUL FARVE OG EN BOUQUET AF CITRUS, VANILLE. SMAGEN ER ET LET, ELEGANT OG STADIG FRISK OG "FRUGTAGTIG" DER GØR AT BIO ATTITUDE FØLES AFRUNDET.

FAKTA

ALKOHOL: 40,00 %

INDHOLD: 70 CL

KOLLI: 6

VARENØR: 1016308

TYPE: COGNAC

LAND: FRANKRIG

OMRÅDE: COGNAC

VINIFIKATION: 7 ÅRS LAGRING PÅ FRANSKE (IKKE RISTEDE) FADE.

PRODUCENT: LÉOPOLD GOURMEL

KOMMENTARER: SPRITTET, KLAR I FARVEN, RIGTIG DÅRLIG, SMAGLØS, MINDER OM GRAPPA OG CALVADOS, SKARP OG SPIDS, TØR, INGEN DYBDE, KEDELIG OG SMAG AF PÆRE. VI GÆTTEDE PRISER PÅ MELLEM 149 – 325 KR.

DET VAR IKKE UMIDDELBART DE ROSENDE ORD VI HAVDE TIL DENNE COGNAC, HVILKET OGSÅ AFSPEJLIEDE SIG I VORES KARAKTERER FØR ANGIVELSE AF PRIS PÅ:



EFTER ANGIVELSE AF PRIS PÅ 329 KR FOR 70 CL, BLEV DEN SAMLEDE KARAKTER:



MAXIME TRIJOL - 150TH ANNIVERSARY 1859-2009

DENNE FANTASTISKE COGNAC ER TAPPE I FORBINDELSE MED MAXIME TRIJOLS 150 ÅRS JUBILÆUM, DER BLEV FEJRET I SOMMEREN 2009.

DET ER EN MEGET GAMMEL GRANDE CHAMPAGNE COGNAC, HVORAF DER KUN ER PRODUCERET 3.000 FLASKER ALLE Å 35 CL. DETTE UNIKKE PRODUKT ER BLEVET TIL VED EN NÆNSOM SAMMENSÆTNING AF NOGLE AF DE ÆLDSTE COGNACER, SOM MAXIME TRIJOL OVERHOVEDET HAR PÅ LAGER. COGNAC, DER HAR LIGGET PÅ FAD I OMKRING 40 ÅR, OG HVOR ENKELTE ER DESTILLERET FOR MERE END 80 ÅR SIDEN. GAVEKARTONEN TIL DENNE FLASKE ILLUSTRERET DET ALLERFØRSTE DESTILLERINGSUDSTYR, DER BLEV OPSTILLET PÅ EJENDOMMEN, OG SOM STADIGVÆK KAN IAGTTAGES OG BEUNDRES, NÅR MAN BESØGER DESTILLERIET.

MAXIME TRIJOL:

HISTORIEN STARTER I 1859 HVOR FAMILIEN TRIJOL INSTALLERER DET FØRSTE DESTILLERINGSAPPARAT, OG PÅBEGYNDER PRODUKTIONEN AF COGNAC I SELVE HJERTET AF COGNAC-REGIONEN. FIRE GENERATIONER HAR EFTERFØLGENDE HAFT

ANSVARET, OG I ET ROLIGT, MEN SIKKERT TEMPO, ER KAPACITETEN BLEVET UDBYGGET GENNEM ÅRENE. MAXIME TRIJOL PRODUCERER I DAG "EAUX-DE-VIE" PÅ TYVE CHARENTE-STILLS, OG ER I DAG REGIONENS STØRSTE FAMILIEJEDE PRODUCENT. LANGT DET MESTE COGNAC SÆLGES TIL DE STORE AKTØRER, MEN FAMILIEN HAR VALGT AT SORTERE LIDT I VARERNE, OG TAGER SELV DE ABSOLUT BEDSTE FADE FRA, SOM EFTERFØLGENDE TAPPES UNDER EGET NAVN. ALLE COGNAC'ER AF MEGET HØJ KVALITET. DETTE UNDERSTREGES BL.A. AF DE MANGE MEDALJER OG UDMÆRKELSER MAXIME TRIJOL HAR OPNÅET IGJENNEM DE SENESTE ÅR.

KOMMENTARER: FLOT FARVE, LET SPRITTET, SMAG AF KARAMEL, ROSINER, VANILLE OG ABRİKOS, SPRITTET EFTERSMAG, GOD FARVE, MUMS, SØD, BLØD, RUND OG LÆKKER, CREMET EFTERSMAG, GOD FYLDE, LÆKKER FARVE, MEGET BEHAGELIG OG MED NOTER AF TRÆ, SKOVBUND, BLØD FLØJL OG SMAG AF KAFFE/MOCCA. DENNE COGNAC KAN KUN KØBES I 35CL OG DE GÆTTEDE PRISER ER DERFOR VED KØB AF SAMME FLASKE. VI GÆTTEDE PRISER MELLEM 329 – 925KR. VED DENNE COGNAC VAR DET MERE OVERVEJENDE POSITIVE KOMMENTARER VI HAVDE, HVILKET NATURLIGVIS OGSÅ AFSPEJLEDE KARAKTERERNE FØR ANGIVELSE AF PRIS PÅ:



EFTER ANGIVELSE AF PRIS PÅ 895 KR FOR 35 CL, BLEV DEN SAMLEDE KARAKTER:



■ CIGAR

JOSE L. PIEDRA CAZADORES

FAMILIEN PIEDRA KOM TIL CUBA I 1880'ERNE FRA DEN SPANSKE PROVINS ASTURIAS. DEN ANDEN GENERATION UNDER LEDELSE AF JOSÉ LAMADRID PIEDRA, GRUNDLAGDE OG UDVIKLEDE CIGARMÆRKET.

EFTER REVOLUTIONEN BLEV EN VELLYKKET LANCERING GENNEMFØRT, OG MÆRKET BLEV POPULÆRT BLANDT CUBANSKE CIGARRYGERE, BL.A. PÅ GRUND AF DEN ER HÅNDRULLET, SMAGEN OG FORDI PRISEN LIGGER I DEN FAVORABLE ENDE.

CIGARERNE FREMSTILLES I MELLEMSTØRRELSE OG HAR EN BEHAGELIG AROMA OG EN LIDT STÆRKERE, TYPISK CUBANSK SMAG. TOBAKKEN ER FRA VUELTA ARRIBA OG CIGARERNE ER PRODUCERET I SANTA CLARA.

PRODUCERET PÅ CUBA

TYPE : GRAN CORONA

LÆNGDE : 155 MM

RING : 43 (17,07 MM)

KOMMENTARER: KNASER MELLEM TÆNDERNE, SKARP, BITTER, TØR OG SMAGER AF SAND, PERFEKT HVERDAGS CIGAR, GODT TRÆK, KEDELIG, LET PEBERSMAG, OK, NEM AT RYGE, LIDT SØD MEN TØR, STOR SMAG, FLAD OG ØV, SMAG AF KRYDRET HÆK, INGEN/KEDELIG LUGT, GOD NYTÅRSCIGAR, MANGLER SMAG.

**VI GÆTTEDE PRIS PÅ MELLEM 16 – 79 KR.
FØR ANGIVELSE AF PRIS LÅ KARAKTEREN PÅ:**



EFTER ANGIVELSE AF PRIS PÅ 12 KR, BLEV DEN SAMLEDE KARAKTER:



**SOM ALTID HAVDE VI EN RIGTIG GOD OG HYGCELIG AFTEN OG DER SKAL LYDE ET
STORT TAK TIL JESPER.**

NÆSTE SAMLING ER DEN 1/6 HOS CARSTEN TORP.