



Cognac



Grönstedts VS
Grönstedts VSOP
Grönstedts XO
Grönstedts Extra
Grönstedts 2019
Nacional
Renault Cart
Noire Extra

så har vi kommit till den sista sammankomsten för Telge Whiskysällskap för året, nästa gång vi ses är till Burns Supper några veckor in på det nya *glada 20talet*. Programkommittén började härförleden fundera över vilka oroveckande stora kunskapsluckor som inte bara sällskapets medlemmar besitter utan även gemene man i ämnet Cognac, och vem som skulle kunna vara den mest kompetente föreläsaren i landet att fylla dessa luckor.

Givetvis kom Folke Andersson upp som första alternativ, men han är både svårbokad och kostsam, dessutom har vi haft honom alldeles nyligen i en Part nan Angelenprovning. Andranamnet är Steffo Thörnquist och vid förfrågan får vi svaret, jovisst kan jag komma och föreläsa om Cognac men jag fakturerar 40 000 kr, är det fortfarande intressant kan vi boka ett datum...

Nja, det gick ju så där så vi vänder oss till Mats Claesson före detta chef för utbildningsidan på Altia och han rekommenderar att vi kontakter Oskar Johansson som verkligen brinner för Cognac.

Det visar sig att Oskar har en gedigen bakgrund i dryckesbranschen då han ägt, drivit och jobbat på barer runt om i Norden och innan Altia varit Barchef och Spritansvarig hos värenommerade kocken Björn Frantzén i fyra år (Restaurang Frantzén som i februari 2018 tilldelades tre stjärnor i Guide Michelin).

Söndagen den 24 november har vi således mängder av kunskap att tillgodogöra oss när den finska megagrossisten Altias Brand manager Oskar Johansson gästar oss, Oskar har idag i huvudsak ansvarar för den nordiska premiumspritportföljen med fokus på Nordic Spirits Lab, O.P. Anderson och inte minst Grönstedts Cognac som vi kommer göra en vertikal djupdykning i denna afton, å förhoppningen är att vi alla kommer hitta Cognacen som sitter som en smäck mellan julmaten och tomten.

Provningen äger rum på Igelsta Gård på söndag den 24 november kl. 16.00

Anmälan till sekreteraren per e-post; mail@juhanihakkarainen.se eller tel: 073-9857366. Provningen kostar 500:- per person inkl. 6 cognac och samkväm efteråt. Drycker till middag tillkommer (lättöl/vatten ingår). Efter bekräftelsen från sekr. betalas avgiften - per person till vårt plusgiro nr. 39 07 33-4 i förskott. Max. antal deltagare 35 personer. Ta gärna med gäster. **Varmt välkomna!**



*Kvällens
meny*

*Wallenbergare med skirat smör, rårörda lingon, ärter
och potatispure*

Kaffe/te med blåbärspaj med vaniljkräm



Igelsta Gård

ligger i Östertälje på Vretensväg 14, 152 57 Södertälje.

Man kommer dit mycket enkelt dit genom att ta tåg eller buss till Östertälje station och sedan 8-10 min promenad. Följ Nynäsvägen ca 300 m och sedan stig till vänster genom vita grindar upp till Herrgården.

Med bil från Södertälje vid Östertälje station, sväng till vänster till Glasbergavägen, därefter till höger till Vretensväg, till höger vid skylten "Igelsta Gård".