

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne



Tak for din interesse!

Som lovet får du hermed:

- God opskrift på hummersuppe med Osborne brandy
- Guiden: Hvad er Brandy & sådan laves spansk brandy
- Gratis Osborne brandy & sherry smagninger
- Få 20% rabat på kvalitets brandy fra Osborne
- Historien om Osborne tyren i Spanien (på engelsk)
- Gode tips og fede links om spansk brandy

God opskrift på hummersuppe med Osborne brandy:



Ingredienser:

- 2 friske hummere
- Lidt smør
- Osborne brandy (spansk cognac) ca. 1 dl.
- 2 finthakkede skalotteløg
- 1 fed finthakket hvidløg
- 1 finthakket gulerod
- 1 finthakket porre
- Lidt finthakket frisk fennikel
- 2 liter god fiskefond (evt. fra terning)
- Lidt fløde
- 2 tsk. Paprika, gerne spansk røget; Pimenton (købes hos din etniske grønthandler)
- Salt og peber

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne

Mail: brandy@flemminghastrup.dk

Telefon: 2264 1104

www.flemminghastrup.dk

Lageradresse:

Bredidablik Allé 15

2300 København S

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne



Fremgangsmåde:

Hummerkødet fjernes fra hummernes haler og klør. Skallerne kommes i et klæde og knuses let med en kødhammer eller anden tung genstand. Kom lidt smør i en gryde ved god varme og svits hummer skallerne i ca. 5 minutter. OBS! Sluk emhætten!!! Tilsæt herefter en god sjat Osborne brandy ca. 1 dl.) og sæt ild til gryden.

Når skallerne er flamberede tilsættes de finthakkede grønsager og paprika. Tilsæt dernæst fiskefonden og lad hummersuppen koge op. Fjern evt. urenheder med en hulske eller si. Lad suppen simre videre i ca. en time. Skallerne fjernes, og hummersuppen sies. Reducer suppen til ønskelig styrke og tilsæt fløde efter smag. Smag suppen til med salt og peber.

Hummerkødet som blev fjernet fra skallerne kommes i suppen og lunes let. Server den varme hummersuppe med et godt stykke groft brød eller flute. Pynt ved servering suppen med fennikeltoppe.

God appetit!

Hvad er Brandy

Brandy betyder brændt vin og er en samlebetegnelse for spiritus der er destilleret af vin. I daglig tale er brandy ofte synonymt med spansk brandy, men ret beset er både cognac og armagnac også brandytyper, lige som også den italienske Vecchia Romagna blandt mange andre er en brandy. Spansk brandy, der dog er den mest kendte brandytype lagrer oftest på sherryfade efter solerametoden og har en distinkt både sødmefuld og ældet karakter.

Sådan laves brandy fra Jerez

Spansk brandy fra sherry-regionen Brandy de Jerez - er den ene af verdens tre store brandy, som er præcist defineret og reguleret. De to andre er de franske druedestillater Cognac og Armagnac. Brandiens grundmateriale - gæret druemost - kommer i dag fra et mere end 100.000 hektar stort vinområde i La Mancha-distriktet syd for Madrid. Druen er hovedsageligt den mere vinøse Airén, der egner sig bedre til destillation end sherrydruen Palomino, der er for neutral.

I La Mancha-distriktet har de store sherryhuse Osborne, Gonzalez Byass og Domecq enorme destillerier, hvor der destilleres spiritus i både pot still (portionsvis) eller i column still (fortsat proces). De fleste mindre brandy-huse køber råspritten fra de store og står selv for lagringen i egne fade.

Den fineste spiritus kommer fra pot stills ved lav alkoholprocent, 60-70 pct., hvorved den største mængde duft- og smagsnuancer fra druemosten bevarer. Denne spiritus kaldes "holandas" med navn efter den råsprit, som sherry-området solgte i store mængder til Holland 1600- til 1800-tallet. Spiritus destilleret til en højere procent kaldes blot aguardiente og har færre nuancer.

Den færdigdestillerede spiritus køres herefter til Jerez-distriktet i Andalusia, hvor den lagres på sherryfade, som den tager smag fra. Fadene står ved siden af hinanden i lange rækker og i op til tre etager. Undervejs i processen flyttes spiritus fra et fad til det næste rækken, hvorefter der fyldes op

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne

Mail: brandy@flemminghastrup.dk

Telefon: 2264 1104

www.flemminghastrup.dk

Lageradresse:

Bredidablik Allé 15

2300 København S

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne



med ny spiritus i det første. Og således går det over halve og hele år, indtil den nye spiritus ikke blot er skiftet fra fad til fad på en etage, men er løbet igennem alle fade på alle etager. Det kaldes solera-systemet. Hermed opnås ensartet smag og blanding mellem ny og lagret spiritus. Kun brandy lagret i det særlige solera-system i sherry-regionen må betegnes Brandy de Jerez. Det færdige produkt holder en styrke på 34-45% alkohol.

Brandy de jerez sælges i tre kvaliteter:

- Brandy Solera: mindst 6 måneder på fad, men i praksis mindst et års lagring.
- Brandy Solera Reserva: mindst et år på fad, men i praksis to til to et halvt år på fad.
- Brandy solera gran reserva: mindst tre år på fad, men i praksis op til fra 8 til 15 års fadlagring.

Grundmaterialet for Solera Gran Reserva er udelukkende den fineste råsprit "holandas".

I Solera og Solera Reserva kan det være kombinationer af holandas og aguardientes.

Der fremstilledes sidste år ca. 75 mill. flasker. - lig med 6,2 mil!. kasser - Brandy de Jerez.

Her drak Spanien selv to ud af tre flasker. Den sidste gik til eksport. Filippinerne var største aftager.

Derefter fulgte Kina, Tyskland og Mexico. Danmark drak kun 1000 kasser - 12.000 flasker.

De mest kendte mærker er:

Solera gran reserva:

Conde Osborne, Carlos I, Gran Duque d'Alba, Lepanto, Cardenal Mendoza, Gran Capitán, Capa Real, Independencia, Felipe II, Duque de Veragua.

Solera reserva:

Magno, Carlos III, Soberano "5" & "8", "1877", Capa Negra., 103 Etiqueta Negra.

Solera:

Veterano, "103", Soberano, Fundador.

Gratis Osborne brandy & sherry smagninger

Prøvesmag gratis vores udvalg af udsøgt brandy og sherry.

Prøvesmagningen finder sted i vort engros lager.

Hver fredag fra kl. 13.00 – 18.00.



Få 20% rabat på kvalitets brandy fra Osborne

Engros salg fra eget lager. Hver fredag kan du samtidig med prøvesmagningen få 20% rabat på al brandy og sherry.



Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne

Mail: brandy@flemminghastrup.dk

Telefon: 2264 1104

www.flemminghastrup.dk

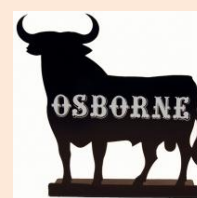
Lageradresse:

Bredidablik Allé 15

2300 København S

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne



Historien om Osborne tyren i Spanien (på engelsk)

The Osborne bull (in Spanish: Toro de Osborne) is a 14-metre-high black silhouetted image of a bull in semi-profile, and is regarded as the unofficial national symbol of Spain. The bull was created in 1956 by Manolo Prieto. Nowadays the conservation of the bulls is handled by the family of Félix Tejada.

History

The Osborne sherry company (founded by Thomas Osborne Mann in 1772) erected large images of bulls starting in 1956 to advertise their Brandy de Jerez. The images were black (with the brand "Veterano" in red on it) advertising boards located near major roads throughout Spain. The original image was smaller and slightly different in design. The current larger image was created to comply with a law that prohibited advertising within 150 meters of a road.



Brandy de Jerez barrels at Osborne

In 1994 a law was passed prohibiting all roadside advertising, and the bulls were therefore to be removed. By this time the signs were nationally renowned, so although some campaigners wished them completely removed to fully comply with the intent of the law, public response resulted in the signs being retained, but completely blacked out to remove all reference to the original advertisers.

The Court eventually allowed these signs to remain on the grounds that they have become a part of the landscape and have "aesthetic or cultural significance", thus turning the bulls into public domain images.

The bull nowadays

There are now only two signs in Spain with the word "Osborne" still written on them. One is at the Jerez de la Frontera airport in the province of Cadiz, and the other is in the nearby town of El Puerto de Santa María, where the Osborne headquarters is found.

The image of the bull is now displayed in stickers, key rings and the like. Also, in sport events where a Spanish team or individual take part, the bull is embedded by supporters in the Flag of Spain in the manner of a coat of arms.

There are about 90 examples of the Osborne bull advertisements. A few of them are also present, in a slightly different design, in Mexico, where it retains its advertising function.



Flag of Spain with an Osborne Bull.

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne

Mail: brandy@flemminghastrup.dk

Telefon: 2264 1104

www.flemminghastrup.dk

Lageradresse:

Bredidablik Allé 15

2300 København S

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne



The Barcelona bull was vandalized by people who identified themselves as Catalan independentists. Later it was restored by a group of neighbours of Masquefa.

The only Bull in Mallorca is often vandalized due to independentist or other movements. The same in Galicia where the bull was painted in orange by Galician independentists for ban from Galicia Spanish symbols.

Gode tips og fede links om spansk brandy:

Information om brandy:

[Hvad er brandy](#)

[Sidste nyt om spansk brandy](#)

[Tips and info about brandy drinks](#)

NB! Mere information om brandy kommer til dig senere

Madopskrifter :

[Pasta med røget laks og brandy](#)

[Andelever med brandy](#)

[Panettone med brandysmør](#)

NB! Flere madopskrifter med brandy kommer til dig senere

Drinksopskrifter:

[Brandy Float](#)

[Brandy Highball](#)

[Brandy Milk Punch](#)

[Brandy Sling](#)

[Brandy Sour](#)

NB! Flere drinksopskrifter med brandy kommer til dig senere

Tak for nu! Vi ses!



Flemming Hastrup

Handy Brandy Trading

-Spansk Brandy fra Osborne

Mail: brandy@flemminghastrup.dk

Telefon: 2264 1104

www.flemminghastrup.dk

Afmeld nyhedsbrev

Lageradresse:

Bredidablik Allé 15

2300 København S