

Milano 11 settembre 2003 (ore 19,55 p.m.) (Marco Toscani-Gerard-Ginevra-CH)

-Galeras: PARTAGAS;

-Vitolas de Galera: DALIAS, grueso 43, lunghezza 170mm;

-Vitolas de Salidas: DE PARTAGAS N°1;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: molto aromatico;

-Tatto/Fattura: **VITOLAS** troppo compatta, si è reso necessario massaggiarla;

-Degustazione:

>l'accensione del *piede (boquilla)* della *V.* è risultata omogenea, perfetta;

>accendendo il **SIGARO**, la prima "boccata" è morbida, corposa, piena, molto aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un ottimo retrogusto di caffè non aggressivo, piacevole al palato;

>durante la degustazione, il **S.** ha una evoluzione lineare, costante senza brusche accelerazioni o repentine cadute del gusto; la boccata rimane piena, corposa, molto morbida, molto aromatica, non aggressiva, molto gradita ed ottima al palato; il retrogusto percepito all'inizio rimane costante ed invariato, ottimo, assolutamente non aggressivo, molto gradito al palato; per ovvi motivi verso la fine, il gusto si rafforza ma in maniera impercettibile, rimanendo sempre gradito ed apprezzato dal palato;

>eccellente la combustione del **S.**, eccellente il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è molto aromatico, corposo, gradevolissimo all'olfatto;

>la cenere si presenta bella compatta, di un colore grigio chiaro;

>la *testa (perilla)* della *V.* rimane perfettamente asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 70 minuti circa;

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 78% & 80%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: eccellente **S.** pieno, corposo, una evoluzione costante e lineare non aggressiva; un ottimo retrogusto, costante per tutta la degustazione, non aggressivo; eccellente la combustione ed il tiraggio; eccellente l'aroma sprigionato dalla *V.*; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 60mm circa di **S.** sono stati sezionati: *capa, capote&tripa* si presentano con foglie regolari di taglio e colore uniforme, ben rollate tra di loro; per la degustazione, la *perilla* è stata tagliata in modo da avere la circonferenza massima del **S.**; il presente giudizio viene emesso, dopo che della medesima *V.* sono state degustate n°00 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita, senza dubbio alcuno, apprezzata dagli intenditori; personalmente lo ritengo un **S.** adatto per occasioni speciali; rispetto alla precedente *V.* (DALIAS) BOLIVAR, gustata il giorno 08 settembre 2003, trovo il presente **S.** più gentile, fine, aromatico;

voto personale: 5,5;

Dal 30 luglio 2003, cambiano le personali modalità di valutazione attribuite:

0,0=nc non classificabile; 1=sufficiente; 2=discreto; 3=buono; 4=ottimo; 5=eccellente;

Cordialmente

Marco Ugo Longo by **GrandeOrso**