

Milano 12 settembre 2003 (ore 21,56 p.m.) (Alessandro Mora-Cuba Island)

-Galeras: CUBA ISLAND;

-Vitolas de Galera: DIADEMA, grueso 55, lunghezza 233mm;

-Vitolas de Salidas: TORPEDO;

-Capa: maturo intenso;

-Olfatto: fresco, aromatico, speziato;

-Tatto/Fattura: **VITOLAS** uniformemente morbida, pronta per la degustazione;

-Degustazione:

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

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

>durante la degustazione, il **S.** ha una evoluzione costante, morbida, sempre delicata, senza brusche accelerazioni o repentine cadute del gusto; la boccata rimane piena, corposa, molto morbida&delicata, 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, delicato 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 scuro;

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

-Tempo di degustazione: 120 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, morbido, molto delicato, una evoluzione costante 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 45mm 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.* troppo audace per un principiante/neofita, senza ombra di dubbio alcuno, apprezzatissima dagli intenditori; personalmente lo ritengo un **S.** adatto per occasioni molto speciali;

voto personale: **5,75**;

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**