

## Milano 13 settembre 2003 (ore 20,44 p.m.)

-Galeras: ROMEO Y JULIETA;

-Vitolas de Galera: PETIT CORONAS, grueso 42, lunghezza 129mm;

-Vitolas de Salidas: ROMEO N°2;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: aromatico, floreale;

-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, molto aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto di cioccolato, non aggressivo, piacevole;

>durante la degustazione, la morbidezza del *S.* percepita all'inizio si attenua a favore di un arricchimento del gusto, un'evoluzione omogenea, costante, molto aromatica, non aggressiva, senza brusche accelerazioni o repentine cadute del gusto, molto gradita ed ottima al palato; il retrogusto percepito all'inizio rimane costante, 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, apprezzato dal palato;

>buona la combustione del *S.*, buono il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è molto aromatico, corposo, gradevole 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: 60 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: un ottimo *S.* ricco di gusto, molto aromatico, non aggressivo, ottimo al palato ed all'olfatto, una evoluzione crescente ma non aggressiva; un ottimo retrogusto, costante per tutta la degustazione, non aggressivo; buona la combustione ed il tiraggio; ottimo l'aroma sprigionato dalla *V.*; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 40mm 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 ottima *V.* da consigliare ad un principiante/neofita, senz'altro apprezzata dagli intenditori; personalmente lo ritengo un *S.* adatto per ogni occasione;

voto personale: 4,25;

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**