

Milano 15 settembre 2003 (ore 21,26 p.m.)

-Galeras: H. UPMANN;

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

-Vitolas de Salidas: REGALIAS;

-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 ricca, corposa, una leggera ed impercettibile punta di amarognolo non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto di cioccolato e cacao, non aggressivo, piacevole;

>durante la degustazione, il **S.** ha una evoluzione crescente, la fumata rimane ricca, piena, si accentua la sensazione amarognola rimanendo sempre gradevole al palato, non aggressiva; il retrogusto percepito all'inizio rimane costante, ottimo, assolutamente non aggressivo, molto gradito al palato; queste sensazioni percepite rimangono tali ed invariate per il resto della degustazione fino alla fine, rimanendo sempre gradite ed apprezzate dal palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è molto ricco, corposo, di spessore ma sempre gradevole all'olfatto;

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

>la *testa (perilla)* della *V.* si bagna leggermente, tuttavia è 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 buon **S.** ricco di gusto, corposo, spesso, un gusto amarognolo che si arricchisce durante la degustazione ma che non disgiusta il palato rimanendo non aggressivo, una evoluzione costante non aggressiva; un ottimo retrogusto, costante per tutta la degustazione, non aggressivo; buona la combustione ed il tiraggio; ottimo l'aroma sprigionato dalla *V.* che pur essendo spesso non disgiusta l'olfatto; 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.* da sconsigliare ad un principiante, per il forte gusto amarognolo, probabilmente troppo forte anche per un intenditore; personalmente lo ritengo un **S.** adatto per ogni occasione, comunque da gustare dopo un lauto pasto, sicuramente non a stomaco vuoto;

voto personale: 3,75;

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**