

## Milano 18 settembre 2003 (ore 21,10 p.m.)

-Galeras: SANCHO PANZA;

-Vitolas de Galera: CAMPANAS, grueso 52, lunghezza 140mm;

-Vitolas de Salidas: BELICOSOS;

-Capa: maturo;

-Olfatto: piccante;

-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, aromatica, di media corposità, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto di mandorle amare, non aggressivo;

>durante la degustazione del *S.* la fumata rimane morbida, aromatica, il gusto si arricchisce leggermente rimanendo non aggressivo piacevole al palato; 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;

>ottima la combustione del *S.*, ottimo 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 fumo di londra;

>la *testa (perilla)* della *V.* rimane 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, morbido, aromatico, una evoluzione costante non aggressiva; un ottimo retrogusto, costante per tutta la degustazione, non aggressivo; ottima 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 50mm 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°01 unità; una *V.* da consigliare ad un principiante, sicuramente apprezzata dagli intenditori; personalmente lo ritengo un *S.* adatto per ogni occasione, una degustazione non impegnativa; voto personale: 4,75;

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**