

Milano 29 settembre 2003 (ore 21,40 p.m.)

-Galeras: CUABA;

-Vitolas de Galera: PERFECTOS, grueso 42, lunghezza 132mm;

-Vitolas de Salidas: GENEROSOS;

-Capa: colorado;

-Olfatto: dolce, morbido;

-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 corposa, morbida, aromatica; espellendo il fumo, al palato rimane un ottimo retrogusto di arachidi tostate;

>durante la degustazione del **S.** le sensazioni ricevute rimangono invariate rispetto a quelle percepite all'inizio, rimane una fumata piena, corposa, molto aromatica, non aggressiva; il retrogusto rimane invariato, diventando leggermente dolciastro ma assolutamente non disgustoso ed aggressivo; verso la fine, per ovvi motivi, il gusto si accentua ma in maniera impercettibile, rimanendo sempre non aggressivo, gradito al palato;

>ottima la combustione del **S.**, ottimo il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è di intensità media, aromatico, non aggressivo, piacevole all'olfatto;

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

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

-Tempo di degustazione: 50 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.** morbido, dolce, corposo, non aggressivo, una evoluzione del gusto costante; un retrogusto non aggressivo, costante, dolce; ottima la combustione ed il tiraggio; ottimo l'aroma rilasciato nell'aria, morbido, dolce, non aggressivo, gradito al palato; 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 consigliare A TUTTI**; personalmente una degustazione tranquilla non impegnativa, un **S.** per tutte le occasioni

voto personale: **4,5**;

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**