

Milano 22 febbraio 2003

Ore 15,30 p.m.

Degustazione di *VITOLAS* offerta dal Signor Bajlini (senza fascetta)

-**Vitolas:** *cepo* 45-46, lunghezza circa 125mm;

-**Aspetto:** colore marrone scuro;

-**Olfatto:** la *VITOLAS* pur essendo stata lasciata fuori dalla scatola per tutta la mattinata in ambiente a temperatura domestica, sprigiona ugualmente un profumo delicato ed intenso;

-**Tatto/Fattura:** la *VITOLAS* presenta una compattezza uniforme per tutta la sua lunghezza, la *Capote* risulta essere perfettamente aderente alla *Tripa*;

-**Degustazione:**

--la *VITOLAS* viene tagliata in prossimità della fine della *testa*, ottenendo così una superficie quasi pari al diametro del sigaro, per poter ottenere una degustazione del prodotto la più piena/soddisfacente possibile;

--l'accensione del *piede* della *VITOLAS*, viene effettuata con il metodo illustrato dal Signor Bajlini;

--il gusto è delicato e leggero per tutta la durata della degustazione;

--la *testa* della *VITOLAS* non si bagna facilmente, ciò permette un'ottima degustazione del prodotto;

--gli ultimi 30mm di sigaro sono stati sezionati, praticando un taglio parallelo alla lunghezza del medesimo: la *tripa* della *VITOLAS* si presenta avvolta in modo molto regolare;

-**Giudizio conclusivo:** la *VITOLAS* si presenta con una fattura fin troppo perfetta; il gusto è delicato, a mio modesto parere, è di gran lunga superiore alla marca GUANTANAMERA; *VITOLAS* da consigliare ai neofiti che si avvicinano per la prima volta ai *PUROS HABANOS*; voto personale tra il 6 ed il 7;

Sorge spontanea una domanda: la lavorazione della *VITOLAS* è stata eseguita a mano oppure meccanicamente?.

Cordialmente

Marco Ugo Longo by **GrandeOrso**