

Milano 15 agosto 2003 (ore 16,20 a.m.)

- Galeras: SAN CRISTOBAL DE LA HABANA;
- Vitolas de Galera: MINUTOS, grueso 42, lunghezza 110mm;
- Vitolas de Salidas: EL PRINCIPE;

- Capa: colorado maduro;
- Olfatto: profumo intenso, aromatico, floreale;
- Tatto/Fattura: **VITOLAS** omogeneamente morbida, pronta per la degustazione;

-Degustazione:

- > l'accensione del *piede (boquilla)* della *V.* è ottima, regolare ed omogenea;
- > accendendo il **SIGARO**, la prima "boccata" è secca, leggermente corposa, leggermente piena; espellendo il fumo, al palato rimane una sensazione amarognola con un retrogusto leggermente mandorlato, gradevole comunque al palato;
- > durante la degustazione, il *S.* ha una evoluzione costante, lineare; la boccata rimane secca, amarognola, accettabile per il palato; la sensazione amarognola persiste durante tutta la degustazione senza però diventare disgustosa ed aggressiva; verso la fine, per ovvi motivi, il gusto si rafforza in maniera impercettibile, rimanendo sempre gradito al palato ed all'olfatto;
- > ottima la combustione del *S.*, ottimo il suo tiraggio;
- > l'aroma sprigionato dalla *V.* è secco, di media corposità, media intensità, piacevole all'olfatto;
- > la cenere si presenta compatta uniformemente, di un colore grigio scuro;
- > la *testa (perilla)* della *V.* rimane asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 40 minuti (circa);

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 72% & 73%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti;

-Giudizio conclusivo: ottimo *S.* di media corposità e intensità, secco, amarognolo con un leggero retrogusto di mandorle, non aggressivo, gradito all'olfatto ed al palato, una ottima degustazione senza evidenti alterazioni di gusto; ottima la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 30mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa-capote&tripa* si presentano con foglie regolari di taglio 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°02 unità; personalmente sconsiglierei la presente *V.* ad un neofita per la persistenza del gusto amarognolo sopra descritto; personalmente la ritengo una degustazione tranquilla, non impegnativa, per tutti i giorni, non la ritengo adatta per occasioni importanti; con la degustazione della presente *V.*, posso determinare la graduatoria delle GALERAS all'interno delle *V. MINUTOS*: 1° *RAMON ALLONES-small club coronas*, 2° *SAN CRISTOBAL DE LA HABANA-el principe*, 3° *PARTAGAS-shorts*;

voto personale: 4;

Dal 30 luglio 2003, cambiano le personali modalità di votazioni attribuite:

0,0=nc non classificabile; 1=sufficiente; 2=discreto; 3=buono; 4=ottimo; 5=eccellente;

Cordialmente
Marco Ugo Longo by **GrandeOrso**