

Milano 16 agosto 2003 (ore 20,50 p.m.)

-Galeras: SANCHO PANZA;

-Vitolas de Galera: GRAN CORONA, grueso 47, lunghezza 235mm;

-Vitolas de Salidas: SANCHOS;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: profumo aromatico, media intensità;

-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 morbida, corposa, piena, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane una leggera sensazione aromatica, gradevole al palato;

> durante la degustazione, il *S.* nei primi $\frac{3}{4}$ ha una evoluzione semplice costante e lineare; proseguendo nella degustazione il gusto diventa più accentuato, aumenta la corposità; la sensazione aromatica aumenta lasciando al palato un retrogusto di caffè, tuttavia rimane un gusto non aggressivo, gradito al palato; da metà *S.* fino alla fine il gusto non varia, rimanendo costante e lineare, sempre gradito al palato ed all'olfatto;

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

> l'aroma sprigionato dalla *V.* è forte, corposo, intenso, piacevole all'olfatto;

> la cenere si presenta bella compatta in modo uniforme, di un colore grigio chiaro quasi bianco;

> la *testa* (*perilla*) della *V.* si inumidisce leggermente, tuttavia è eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 120 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 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: ottimo *S.* forte, corposo, pieno, ha una sua aromaticità particolare ma non aggressiva, gradita all'olfatto ed al palato; una ottima degustazione, considerata la lunghezza, senza evidenti alterazioni di gusto; buona la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 60mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa-capote&tripa* si presentano con foglie molto regolari di taglio perfettamente uniforme, molto ben rollate tra di loro, la *capote* ha un colore verdastro; 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.* è stata degustata n°01 unità, confermo la precedente positiva degustazione; considerata la particolarità della *V.* la sconsiglio ad un neofita, sicuramente apprezzata dagli intenditori, un *S.* non da tutti i giorni, da gustarsi in assoluta tranquillità;

voto personale: 4,75;

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**