

## Milano 20 agosto 2003 (ore 20,40 p.m.)

-Galeras: JOSE' L.PIEDRA;

-Vitolas de Galera: CAZADORES, grueso 43, lunghezza 162mm;

-Vitolas de Salidas: CAZADORES;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: profumo secco, ligneo;

-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 piena, di media corposità, aromatica, dolce, piacevole al palato; espellendo il fumo, al palato rimane una piacevole sensazione aromatica, morbida, un retrogusto di mandorle; molto gradevole al palato;

>durante la degustazione, il **S.** aumenta la corposità, diventa una fumata piena ma sempre gradita; persiste l'aromaticità ed il retrogusto mandorlato, un aroma non aggressivo, gradito al palato; perde in modo impercettibile la sensazione dolciastra percepita all'inizio; per ovvi motivi, verso la fine il gusto del **S.** si rafforza leggermente, rimanendo sempre gradito al palato;

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

>l'aroma sprigionato dalla *V.* è intenso, corposo, aromatico, piacevole all'olfatto ed al palato;

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

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

-Tempo di degustazione: 80 minuti (circa);

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 73% & 74%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: un ottimo **S.** pieno, corposo, aromatico, non aggressivo, con un piacevole retrogusto di mandorle, eccellenti caratteristiche, qualità gradite all'olfatto ed al palato; ottima la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 40mm circa di **S.** sono stati sezionati: *capa-capote&tripa* si presentano con foglie regolari di taglio uniforme, molto 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; personalmente ritengo la presente *V.* da sconsigliare ad un neofita, per le sue caratteristiche sopra descritte; personalmente un **S.** per tutte le occasioni;

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**