

## Milano 21 agosto 2003 (ore 18,45 p.m.)

-Galeras: RAMON ALLONES;

-Vitolas de Galera: ROBUSTO, grueso 50, lunghezza 124mm;

-Vitolas de Salidas: ALLONES SPECIALLY SELECTED;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: profumo secco, intenso, 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, leggermente corposa, aromatica, morbida, non aggressiva, 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, la fumata rimane morbida, aumenta la corposità in maniera non eccessiva, diventa una fumata piena ma sempre gradita; persiste l'aromaticità ed il retrogusto mandorlato, un aroma non aggressivo, gradito al palato; si percepisce una leggera ed impercettibile punta di amarognolo, ma rimane sempre una fumata morbida, non aggressiva, gradita al palato; 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: 60 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.** morbido, 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 35mm 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°07 unità, riconfermo le precedenti positive degustazioni; personalmente ritengo la presente *V.* troppo audace per un neofita, per le sue caratteristiche sopra descritte, ma sicuramente un **S.** apprezzato dagli intenditori; personalmente un **S.** adatto per tutte le occasioni; personalmente posiziono il presente **S.** al 4° posto tra le **VITOLAS ROBUSTO**, dove al 1° posto a pari merito colloco: **HOYO DE MONTERREY, JUAN LOPEZ, PARTAGAS;**  
voto personale: 5,25;

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**