

Milano 04 ottobre 2003 (ore 13,40 p.m.)

-Galeras: EL CREDITO;

-Vitolas de Galera: ROBUSTO, grueso 50, lunghezza 127mm;

-Vitolas de Salidas: ROBUSTO;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: secco, pizzica;

-Tatto/Fattura: **VITOLAS** uniformemente morbida, fin troppo, pronta per la degustazione;

-Degustazione:

>l'accensione del *piede (boquilla)* della *V.* è risultata omogenea, perfetta;

>accendendo il **SIGARO**, la prima "boccata" è piena, secca, con una punta di amarognolo; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto di mandorle amare;

>durante la degustazione, il *S.* non ha nessuna evoluzione, la "boccata" rimane piena, secca, ma senza sapore, è scialba; la sensazione amarognola rimane costante, non aggressiva; stesso giudizio per il retrogusto percepito, costante, non aggressivo; al momento dell'interruzione della degustazione per controllare la composizione di *capa, capote&tripa*, l'evoluzione non ha subito variazioni;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è di scarsa intensità, poco aromatico, non aggressivo, quasi inesistente, di conseguenza non disturba l'olfatto;

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

>la *testa (perilla)* della *V.* si è bagnata facilmente, troppo morbida, sufficiente 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 78% & 80%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: un *S.* sufficiente, di boccata piena, secca ma priva di sapore e di gusto, non aggressiva; leggermente amarognolo, un discreto retrogusto non aggressivo; ottima la combustione ed il tiraggio; l'aroma sprigionato dal *S.* è di scarsa intensità, poco aromatico, di conseguenza non disturba l'olfatto; sufficiente il comportamento della *perilla*, troppo morbida; gli ultimi 40mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa&capote* si presentano con foglie regolari di taglio e colore uniforme, ben rollate tra di loro, la *tripa* si presenta con foglie molto irregolari, alcune uniformi nel taglio altre molto spezzettate; 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; una *V.* adatta per un neofita, da sconsigliare agli intenditori; personalmente una degustazione tranquilla non impegnativa, un *S.* da battaglia;

voto personale: 1,5;

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

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

Cordialmente

Marco Ugo Longo by **GrandeOrso**