

Milano 06 ottobre 2003 (ore 21,08 p.m.)

-Galeras: ASHTON (vsg-cabinet);

-Vitolas de Galera: PIRAMIDES, grueso 52, lunghezza 169mm;

-Vitolas de Salidas: ?????;

-Capa: maturo;

-Olfatto: secco, speziato, piccante;

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

-Degustazione:

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

>accendendo il **SIGARO**, la prima "boccata" è piena, leggermente aromatica, morbida, poco corposa, una leggera ed impercettibile punta di amarognolo, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un leggero retrogusto di mandorle, non aggressivo;

>durante la degustazione, il **S.** non ha evoluzione, la "boccata" rimane piena, morbida poco corposa, perde leggermente l'amarognolo a favore di un leggero aumento della aromaticità, rimanendo non aggressiva; il retrogusto percepito rimane costante per tutta la degustazione, rimanendo non aggressivo; tale evoluzione non cambia fino al momento dell'interruzione della degustazione per controllare la composizione di **capa, capote & tripa**;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è di media intensità, leggermente aromatico, non aggressivo, apprezzabile olfattivamente;

>la cenere si presenta bella compatta, di un colore bianco ghiaccio;

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

-Tempo di degustazione: 95 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 ottimo **S.** di boccata piena, morbida, discretamente aromatica, di scarsa corposità, una impercettibile punta amarognola, non aggressiva; un buon retrogusto non aggressivo; ottima la combustione, eccellente il tiraggio; l'aroma sprigionato dal **S.** è media intensità, leggermente aromatico, apprezzato dall'olfatto, non aggressivo; eccellente il comportamento della **perilla**; gli ultimi 50mm circa di **S.** sono stati sezionati: **capa-capote & tripa** si presentano con foglie regolari di taglio e colore 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°01 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita per la sua delicatezza, senz'altro apprezzata dagli intenditori; personalmente una degustazione tranquilla non impegnativa, un **S.** per tutte le occasioni;

rispetto alla degustazione effettuata ieri, il presente **S.** è più aromatico, più morbido, più delicato;

voto personale: 4;

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**