

## Milano 09 ottobre 2003 (ore 20,11 p.m.)

-Galeras: PARTAGAS; (fabbricazione anno 2002 da Mr. Bajlini)

-Vitolas de Galera: TACOS, grueso 47, lunghezza 158mm;

-Vitolas de Salidas: PRESIDENTES;

-Capa: maturo;

-Olfatto: secco, aromatico;

-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, aromatica, morbida, corposa, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un leggero retrogusto mandorlato, non aggressivo;

>durante la degustazione, il **S.** ha una evoluzione costante, la "boccata" rimane piena, morbida corposa, l'aromaticità si perde leggermente e si percepisce un leggero gusto amarognolo che non disgusta il palato e non diventa aggressivo; il retrogusto percepito rimane costante per tutta la degustazione, rimanendo apprezzabile non aggressivo; verso la fine, per ovvi motivi il gusto si accentua leggermente rimanendo sempre gradito e non aggressivo al palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è intenso, aromatico, spesso, tuttavia rimane molto apprezzabile olfattivamente;

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

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

-Tempo di degustazione: 75 minuti circa;

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 79% & 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, aromatica, corposa, con una impercettibile punta amarognola che non è aggressiva; un buon retrogusto, costante non aggressivo; eccellente la combustione ed il tiraggio; l'aroma sprigionato dal **S.** è intenso, aromatico, spesso tuttavia è apprezzato dall'olfatto, non aggressivo; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 40mm 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, senz'altro apprezzata dagli intenditori;

personalmente un'ottima degustazione tranquilla non impegnativa, un **S.** per occasioni importanti;

voto personale: 4,75;

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**