

Milano 10 ottobre 2003 (ore 20,57 p.m.)

-Galeras: **PUNCH;**

-Vitolas de Galera: **CORONAS GORDAS,** grueso 46, lunghezza 143mm;

-Vitolas de Salidas: **PUNCH PUNCH;**

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: morbido, aromatico quasi mieloso;

-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 ottimo retrogusto mandorlato, non aggressivo;

>durante la degustazione, il **S.** ha una ottima evoluzione costante, la "boccata" rimane piena, morbida, corposa, molto aromatica non aggressiva; il retrogusto percepito rimane costante, ottimo per tutta la degustazione, non aggressivo; verso la fine, per ovvi motivi il gusto si accentua impercettibilmente rimanendo sempre gradito e non aggressivo al palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è molto aromatico, intenso non aggressivo, molto apprezzato dall'olfatto;

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

>la *testa (perilla)* della *V.* si bagna leggermente, tuttavia le qualità sprigionate dal **S.** non vengono alterate minimamente, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 85 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 eccellente **S.**, pieno, morbido, aromatico, corposo, non aggressivo; un buon retrogusto, costante per tutta la degustazione, non aggressivo; eccellente la combustione ed il tiraggio; l'aroma sprigionato dal **S.** è intenso, aromatico, molto 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 molto 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°03 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita, senz'altro apprezzata dagli intenditori; personalmente un'eccellente degustazione tranquilla non impegnativa, un **S.** per occasioni importanti;

voto personale: 5,75;

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**