

Milano 13 ottobre 2003 (ore 21,49 p.m.)

-Galeras: GRAYCLIFF; (27.09.03 da Sig.ra Bertacca - serata Hotel Cavalieri - Milano)

-Vitolas de Galera: PIRAMIDE, grueso 52, lunghezza 156mm;

-Vitolas de Salidas: PIRATE CRYSTAL;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: aromatico, secco, speziato;

-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 buona evoluzione, la "boccata" rimane piena, morbida, corposa, perde leggermente di aromaticità e si percepisce un leggero gusto amarognolo, rimanendo sempre non aggressivo; il retrogusto percepito all'inizio si affievolisce leggermente, rimanendo 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 aromatico, di media intensità non aggressivo, apprezzato dall'olfatto;

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

>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: 70 minuti circa;

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 78% & 79%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: un ottimo **S.**, pieno, morbido, aromatico, corposo, leggermente amarognolo non aggressivo; un buon retrogusto, non aggressivo; eccellente la combustione ed il tiraggio; l'aroma sprigionato dal **S.** è di media intensità, aromatico, 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 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°00 unità; una *V.* troppo azzardata per un neofita, senz'altro apprezzata dagli intenditori;

personalmente una ottima degustazione, tranquilla non impegnativa, un **S.** per occasioni importanti; voto personale: 4,5;

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**