

Milano 14 ottobre 2003 (ore 18,12 p.m.)

-Galeras: ASHTON (vsg-cabinet); (07.10.03 da Andrea Lorenzi)

-Vitolas de Galera: CORONA GORDA, grueso 46, lunghezza 145mm;

-Vitolas de Salidas: ?????;

-Capa: maturo;

-Olfatto: secco, di legnaia di montagna, da cantina vinicola;

-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, dolce, secca, corposa, pizzica leggermente, leggermente aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto misto tra il cuoio ed il mandorlato, non aggressivo;

>durante la degustazione, il **S.** dopo un paio di tirate ha una brusca evoluzione, la boccata rimane secca, corposa ma la sensazione dolce si perde del tutto e subentra una forte sensazione pizzicante, aumenta anche la aggressività, rimanendo però sempre accettabile al palato, si percepisce anche una forte sensazione amarognola, che rimane sempre nei limiti della sopportabilità; nel retrogusto la sensazione di cuoio prende il sopravvento sulla sensazione mandorlata; tale percezione rimane costante fino alla fine della degustazione, rimanendo abbastanza sopportabile e gradito al palato;

>buona la combustione del **S.**, buono il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è secco, intenso, aggressivo, per chi non è abituato a certi aromi forti è senz'altro fastidioso, personalmente è apprezzabile olfattivamente;

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

>la *testa (perilla)* della *V.* rimane asciutta, 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 77% & 78%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: un buon **S.**, pieno, corposo, secco, vivace, forte, amarognolo nella giusta misura, aggressivo ma non disgustoso; un buon retrogusto, non aggressivo; buona la combustione ed il tiraggio; l'aroma sprigionato dal **S.** è secco, forte, deciso, apprezzabile olfattivamente 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.* non adatta per un neofita, potrebbe essere apprezzata dagli intenditori che amano i sapori forti, selvaggi;

personalmente una ottima degustazione, sufficientemente impegnativa, un **S.** per occasioni importanti, senza ombra di dubbio da gustarsi non a digiuno;

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**