

Milano 15 ottobre 2003 (ore 17,59 p.m.)

-Galeras: **BOLIVAR**; (da Alberto - Roboto)

-Vitolas de Galera: **MAREVAS**, *grueso* 42, lunghezza 129mm;

-Vitolas de Salidas: **PETIT CORONAS**;

-Capa: maturo;

-Olfatto: secco, dolce, 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, dolce, morbida, corposa, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto di mandorle amare, buono non aggressivo;

>durante la degustazione, il **S.** ha una evoluzione costante, la boccata rimane morbida, aromatica, piena, si perde leggermente il gusto dolciastro percependo una leggera punta di amarognolo, non aggressiva piacevole al palato; il retrogusto rimane costante, si attenua leggermente il sapore mandorlato, rimanendo non aggressivo; tale percezione rimane costante fino alla fine della degustazione, rimanendo gradita al palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è morbido, di media intensità, non aggressivo, gradito all'olfatto;

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

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

-Tempo di degustazione: 60 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 15 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: un eccellente **S.**, pieno, corposo, aromatico, dolce all'inizio leggermente amarognolo verso la fine nella giusta misura, non aggressivo; un ottimo retrogusto, non aggressivo; eccellente la combustione ed il tiraggio; l'aroma sprigionato dal **S.** è di media intensità, morbido, non aggressivo, gradevole all'olfatto; 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.* da consigliare senza ombra di dubbio ad un neofita, decisamente e sicuramente apprezzata dagli intenditori;

personalmente una eccellente degustazione, assolutamente non impegnativa, un **S.** per tutte le occasioni;

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**