

Milano 18 ottobre 2003 (ore 18,08 p.m.)

-Galeras: CARLOS TORANO exodus 1959; (27.09.03 da Mr. Bajlini)

-Vitolas de Galera: ROBUSTO, grueso 48, lunghezza 125mm;

-Vitolas de Salidas: ROBUSTO;

-Capa: maturo;

-Olfatto: secco, speziato, pizzica al naso;

-Tatto/Fattura: **VITOLAS** uniformemente morbida, pronta per la degustazione;

-Degustazione:

>l'accensione del *piede (boquilla)* della *V.* è risultata omogenea;

>accendendo il **SIGARO**, la prima "boccata" è piena, morbida, di media corposità, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto mandorlato, amabile non aggressivo;

>durante la degustazione, il **S.** ha una buona evoluzione, la boccata rimane piena, morbida, di media corposità, non aggressiva; il retrogusto mandorlato rimane costante, buono, non aggressivo; verso la fine, per ovvi motivi, si percepisce una leggera punta di amarognolo, tuttavia la degustazione rimane gradita al palato;

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

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

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

>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 30 minuti circa;

-Giudizio conclusivo: un ottimo **S.**, morbido, di media corposità, leggermente aromatico, leggermente amarognolo verso la fine nella giusta misura, non aggressivo; un ottimo retrogusto, costante, non aggressivo; buona 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 ad un neofita, sicuramente apprezzata dagli intenditori;

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

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**