

Milano 18 ottobre 2003 (ore 20,56 p.m.)

-Galeras: RISERVA DEL PRESIDENTE; (15.10.03 da Mr. Bajlini)

-Vitolas de Galera: PIRAMIDE, grueso 52, lunghezza 158mm;

-Vitolas de Salidas: PIRAMIDE;

-Capa: maturo;

-Olfatto: secco, intenso, pizzica al naso;

-Tatto/Fattura: **VITOLAS** troppo compatta, si è reso massaggiarla prima della degustazione;

-Degustazione:

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

>accendendo il **SIGARO**, la prima "boccata" è piena, corposa, secca, leggermente aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un forte e marcato retrogusto mandorlato, non aggressivo;

>durante la degustazione, il **S.** ha una buona e costante evoluzione, la fumata aumenta di corposità, rimane secca, piena, diventando più marcata perdendo l'aromaticità, diventa leggermente aggressiva; il retrogusto mandorlato si fa più marcato, rimanendo sopportabile, non aggressivo; tali sensazioni percepite rimangono invariate fino alla fine, rimanendo sempre su un livello accettabile e gradito al palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è secco, forte, vivace, intenso, rimanendo non aggressivo e gradito all'olfatto;

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

>la *testa (perilla)* della *V.* rimane asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 80 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 eccellente **S.**, pieno, secco, corposo, vivace, una aggressività forte, vivace, ma sempre entro limiti di accettabilità; un marcato retrogusto, forte, intenso, ma non aggressivo; eccellente la combustione ed il tiraggio; l'aroma sprigionato dal **S.** è corposo, intenso, ma non aggressivo, gradevole all'olfatto; 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°01 unità; una *V.* da sconsigliare ad un neofita per la sua forza espressa, sicuramente apprezzata dagli intenditori;

personalmente una eccellente degustazione, abbastanza impegnativa, un **S.** per occasioni importanti, da gustare non a stomaco vuoto;

voto personale: 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**