

Milano 24 ottobre 2003 (ore 21,28 p.m.)

- Galeras: **RAMON ALLONES**; (11.10.03 Gerard - Ginevra)
- Vitolas de Galera: **PETIT CORONA**, grueso 42, lunghezza 110mm;
- Vitolas de Salidas: **PETIT CORONA**;

- Capa: colorado maturo;
- Olfatto: secco, intenso, ligneo, non aggressivo;
- 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 di media intensità, morbida, una leggera punta di amarognolo, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto corposo, deciso, di mandorle amare, non aggressivo;
- >durante la degustazione, il **S.** ha una leggera evoluzione, la boccata rimane morbida, si intensifica leggermente la corposità, la sensazione amarognola si accentua leggermente, rimanendo gradita non aggressiva; il retrogusto rimane corposo, pieno, perde leggermente di aromaticità rimanendo non aggressivo e gradito al palato;
- >ottima la combustione del **S.**, ottimo il tiraggio;
- >l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è forte, amaro ma amabile, non aggressivo, gradito all'olfatto;
- >la cenere si presenta discretamente compatta, di un colore grigio chiaro;
- >la *testa (perilla)* della *V.* si inumidisce leggermente, tuttavia è eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 40 minuti circa;

-Conservazione:

- >la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 74% & 75%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

- >ottimo **S.**, morbido, corposo, deciso, amabilmente amaro, non aggressivo; il retrogusto è corposo, pieno, leggermente aromatico, non aggressivo gradito al palato; l'aroma sprigionato nell'aria è amabile, deciso, amaro al punto giusto, gradito all'olfatto; ottima la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 40mm circa di **S.** sono stati sezionati: *capa, capote&tripa* si presentano con foglie 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°02 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita, sicuramente apprezzata dagli intenditori;
- >personalmente un **S.** piacevole, non impegnativo, adatto 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**