

Milano 26 ottobre 2003 (ore 19,30 p.m.)

- Galeras: **RAMON ALLONES**; (11.10.03 Gerard - Ginevra)
- Vitolas de Galera: **PROMINENTES**, grueso 49, lunghezza 194mm;
- Vitolas de Salidas: **DOUBLE CORONAS**;

- Capa: maturo;
- Olfatto: secco, aromatico;
- 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 intensa, corposa, morbida, aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto di nocciole, morbido, aromatico, intenso, non aggressivo, molto gradito;
- >durante la degustazione, l'evoluzione del *S.* è costante, la fumata rimane corposa, intensa, morbida, aumenta l'aromaticità, una fumata molto gradita, non aggressiva; il retrogusto diventa più corposo, sempre morbido ed aromatico, ottimo, non aggressivo molto gradito al palato; tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine della degustazione;
- >eccellente la combustione del *S.*, eccellente il tiraggio;
- >l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è corposo, aromatico, morbido, assolutamente non aggressivo, molto gradito dall'olfatto;
- >la cenere si presenta bella compatta, di un colore grigio chiaro;
- >la *testa (perilla)* della *V.* rimane asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 110 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 15 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

- >eccellente *S.*, morbido, aromatico, corposo, assolutamente non aggressivo; eccellente il retrogusto, costante, assolutamente non aggressivo, molto gradito al palato; eccellente l'aroma sprigionato nell'aria, morbido, aromatico, corposo, assolutamente non aggressivo, molto gradito dall'olfatto; eccellente la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 60mm 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°01 unità; una *V.* probabilmente troppo azzardata per un neofita, sicuramente apprezzata dagli intenditori;
- >personalmente un *S.* eccezionale, molto piacevole, leggermente impegnativo, adatto per occasioni importanti, da gustarsi in assoluto relax, per assaporare al meglio le qualità sprigionate dalla *V.*;
- >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**