

Milano 26 ottobre 2003 (ore 12,57 p.m.)

-Galeras: SAN LUIS REY; (11.10.03 Zab - Davidoff - Ginevra)

-Vitolas de Galera: ROBUSTO, grueso 48, lunghezza 126mm;

-Vitolas de Salidas: REGIOS;

-Capa: colorado;

-Olfatto: secco, speziato/leggermente pizzicante;

-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, di aroma secco e deciso, leggermente aromatica, lievemente amarognola, non aggressiva; espellendo il fumo, rimane un retrogusto secco, di media intensità, non aggressivo, molto gradito al palato;

>durante la degustazione, l'evoluzione del *S.* è costante e lineare, la fumata rimane di media intensità, secca, si rafforza leggermente l'aroma ed il gusto amarognolo, rimanendo gradito, non aggressivo; il retrogusto rimane costante ed invariato, ottimo, non aggressivo gradito al palato; tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine della degustazione;

>ottima la combustione del *S.*, ottimo il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è secco, corposo, aromatico, amarognolo, assolutamente non aggressivo, gradito dall'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: 45 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.*, secco di aroma, corposo, leggermente aromatico, leggermente amarognolo, assolutamente non aggressivo; ottimo il retrogusto, costante, assolutamente non aggressivo, molto gradito al palato; eccellente l'aroma sprigionato nell'aria, secco, aromatico, corposo, assolutamente non aggressivo, gradito dall'olfatto; ottima la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 35mm 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°00 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita, sicuramente apprezzata dagli intenditori;

>personalmente un *S.* molto 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**