

Milano 30 ottobre 2003 (ore 18,33 p.m.)

-Galeras: HOYO DE MONTERREY; (11.10.03 Gerard - Ginevra)

-Vitolas de Galera: JULIETA, *grueso* 47, lunghezza 178mm;

-Vitolas de Salidas: CHURCHILLS;

-Capa: maturo;

-Olfatto: morbido, aromatico;

-Tatto/Fattura: *VITOLAS* leggermente dura, si è reso necessario massaggiarla prima della degustazione;

-Degustazione:

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

>accendendo il *SIGARO*, la prima "boccata" è leggermente piena, morbida, aromatica, assolutamente non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un morbido, aromatico e delicato retrogusto di nocciole, leggermente corposo, non aggressivo, molto gradito;

>durante la degustazione, il *S.* a metà fumata ha una brusca accelerazione, la boccata diventa piena, corposa, perde di aromaticità tramutandosi in un sapore amarognolo, è aggressiva; il retrogusto diventa più marcato, corposo, aggressivo, sufficientemente sopportato dal palato; tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine della degustazione;

>ottima la combustione del *S.*, insufficiente il tiraggio, molto duro a tratti forzato;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è corposo, amarognolo, aggressivo, poco 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: 75 minuti circa;

-Conservazione:

>la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 73% & 74%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>discreto *S.*, morbido, corposo, amarognolo durante la degustazione, aggressivo al palato; il retrogusto è corposo, spesso, aggressivo, poco gradito al palato; l'aroma sprigionato nell'aria è amarognolo, secco, corposo, aggressivo, poco gradito dall'olfatto; ottima la combustione insufficiente il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 50mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa, capote* si presentano con foglie regolari di taglio e colore uniforme, ben rollate tra di loro, la *tripa* si presenta con foglie omogenee di taglio uniforme, ma troppo pressate tra di loro, difficoltoso è stato sezionare il *filler*; 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, ed anche agli intenditori;

>personalmente il *S.* mi ha molto deluso, avendo avuto modo di degustare diverse *V.* della medesima *galeras* con diversi *gruesi*, speravo di assaporare le stesse aromaticità, morbidezze, fragranze, riscontrate nelle precedenti *V.* della *HOYO DE MONTERREY*;

>voto personale: **2**;

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*