

Milano 01 novembre 2003 (ore 17,45 p.m.)

-Galeras: RISERVA DEL PRESIDENTE; (28.10.03 da Mr. Bajlini)

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

-Vitolas de Salidas: CHURCHILLS;

-Capa: maturo;

-Olfatto: secco, forte, pizzica il naso;

-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 di media intensità, morbida, leggermente amarognola, leggermente aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto piccante, pizzica leggermente la lingua, leggermente aggressivo e fastidioso;

>durante la degustazione, il *S.* aumenta di intensità, perde la morbidezza iniziale e diventa più aggressivo, aumenta il gusto amarognolo, si accentua la sensazione di piccante; il retrogusto diventa più marcato, aggressivo, piccante, diventa molto fastidioso e mal sopportato dal 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 corposo, amarognolo, aggressivo, poco gradito dall'olfatto;

>la cenere si presenta discretamente 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 73% & 74%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>sufficiente *S.*, amaro, piccante, troppo aggressivo al palato ed all'olfatto; il retrogusto è marcato, spesso, aggressivo, amaro, poco gradito; l'aroma sprigionato nell'aria è amarognolo, secco, corposo, aggressivo, poco gradito; ottima la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 45mm 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 sconsigliare ad un neofita, ed anche agli intenditori;

>personalmente il *S.* è troppo amaro, aggressivo, piccante,è insopportabile ;

>voto personale: 1;

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**