

## Milano 08 novembre 2003 (ore 15,23 p.m.)

-Galeras: HOYO DE MONTERREY;

-Vitolas de Galera: CREMAS, *grueso* 40, lunghezza 140mm;

-Vitolas de Salidas: PALMAS EXTRA;

-Capa: colorado chiaro;

-Olfatto: morbido, leggermente 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 morbida, piena, corposa, molto aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un buon retrogusto amarognolo, non aggressivo con un impercettibile gusto di liquirizia, molto gradito al palato;

>durante la degustazione, il **S.** ha una buona evoluzione nel gusto e nella forza, rimane morbido, corposo, aromatico, non aggressivo; il retrogusto non subisce alterazioni, rimanendo morbido, leggermente amarognolo, il sentore di liquirizia rimane e non disturba il palato e l'olfatto, non aggressivo, molto gradito; tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine della degustazione;

>buona la combustione del **S.**, buono il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è morbido, leggermente corposo&amarognolo, non aggressivo, gradito dall'olfatto;

>la cenere si presenta ben compatta, di un colore grigio scuro;

>la *testa (perilla)* della *V.* si inumidisce leggermente, tuttavia è eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 60 minuti circa;

### -Conservazione:

>la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 72% & 73%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 15 minuti circa;

### -Giudizio conclusivo:

>**S.** ottimo, morbido, corposo, una giusta proporzione tra aromatico&amarognolo, una leggera venatura di liquirizia che non guasta il sapore ed il gusto, non aggressivo; il retrogusto è ottimo, costante per tutta la degustazione, non aggressivo, apprezzato dal palato; l'aroma sprigionato nell'aria è morbido, lievemente corposo&amarognolo, apprezzato dall'olfatto; buona 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°00 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita, senz'altro apprezzata dagli intenditori;

>personalmente un **S.** ottimo, una degustazione semplice, adatto per tutte le occasioni, unica pecca che è troppo corto e di *grueso* piccolo;

>voto personale: **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**