

Milano 09 novembre 2003 (ore 20,47 p.m.)

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

-Vitolas de Galera: GRAN CORONA, grueso 47, lunghezza 235mm;

-Vitolas de Salidas: PARTICULARES-GIANT; (da Luigi Ferri "l'emporio del sigaro")

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: secco, intenso, di legnaia;

-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, aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto mandorlato, non aggressivo, gradito al palato;

>durante la degustazione, il **S.** ha una evoluzione costante, rimane morbido, pieno, corposo, aromatico, assolutamente non aggressivo; il retrogusto mandorlato rimane costante, morbido, corposo, assolutamente non aggressivo, molto gradito al palato; solo verso la fine il gusto si accentua leggermente, rimanendo non aggressivo e gradito al palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è corposo, aromatico, assolutamente non aggressivo, molto gradito dall'olfatto;

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

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

**-Tempo di degustazione:** 120 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 10 minuti circa;

**-Giudizio conclusivo:**

>**S.** ottimo, costante, morbido, aromatico, pieno, corposo, assolutamente non aggressivo; ottimo il retrogusto costante per tutta la degustazione, assolutamente non aggressivo, molto gradito ed apprezzato dal palato; l'aroma sprigionato nell'aria è corposo, aromatico assolutamente non aggressivo molto gradito dall'olfatto; buona la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 55mm 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 tranquilla, costante nell'evoluzione del gusto, corposo, aromatico, morbido, assolutamente non aggressivo e molto gradito al palato ed all'olfatto, da gustare dopo un lauto pasto, assolutamente non da passeggio, da assaporare in completo relax, una *V.* per occasioni importanti;

>voto personale: 4,75;

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**