

Milano 16 novembre 2003 (ore 18,08 p.m.)

-Galeras: PARTAGAS;

-Vitolas de Galera: EMINENTES, grueso 42, lunghezza 132mm;

-Vitolas de Salidas: PETIT CORONAS ESPECILAES;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: secco, forte;

-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 secca, di corpo medio, aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto secco, di medio corpo, gradito, non aggressivo;

>durante la degustazione il *S.* ha una buona evoluzione, diventa leggermente più corposo, la fumata da secca diventa morbida ed aromatica, rimane non aggressiva e molto gradita; il retrogusto prende corpo e spessore, diventando molto aromatico, assolutamente non aggressivo, molto apprezzato dal palato; tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine della degustazione;

>eccellente la combustione ed il tiraggio del *S.*;

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

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

>la *testa* (*perilla*) della *V.* rimane asciutta, 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 70% & 72%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>un *S.* eccellente, dopo un avvio in sordina, prende corpo ed aroma, è quasi dolce, morbido, assolutamente non aggressivo, gradito al palato; il retrogusto diventa corposo, dolce, assolutamente non aggressivo, molto gradito al palato; l'aroma sprigionato nell'aria è corposo, aromatico, non aggressivo, gradito all'olfatto; eccellente 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°01 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita, sicuramente apprezzata dagli intenditori;

>personalmente un *S.* eccezionale, una morbidezza ed aromaticità che aumenta con la degustazione, assolutamente non aggressivo, molto gradito ed apprezzato dal palato e dall'olfatto; tra le *vitolas de galera EMINENTES*, posiziono la presente *V.* al primo posto; *S.* di degustazione semplice, tranquillo, non impegnativo, non aggressivo, apprezzato dal palato e dall'olfatto, adatto per tutte le occasioni;

>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*