

Milano 16 novembre 2003 (ore 20,14 p.m.)

-Galeras: ROMEO Y JULIETA;

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

-Vitolas de Salidas: ROMEO N°1;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: aromatico, secco;

-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, forte, di corpo medio, ½ aromatica & ½ amara, leggermente aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto secco, di medio corpo, sufficientemente gradito, leggermente aggressivo;

>durante la degustazione il *S.* aumenta di corpo, rimane secco, forte, aumenta la sua aggressività quasi al limite della sopportazione; il retrogusto aumenta di corpo e spessore, rimane secco & forte, molto marcato, aggressivo, sufficientemente sopportato 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 spesso, secco, marcato, decisamente aggressivo, poco 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.* sufficiente, troppo repentina l'evoluzione che diventa marcata, forte, eccessivamente aggressiva, sufficientemente sopportata dal palato; il retrogusto segue di pari passo l'evoluzione, diventa spesso, marcato, decisamente aggressivo, difficilmente sopportato dal palato; l'aroma sprigionato nell'aria è corposo, secco, di spessore, mal sopportato dall'olfatto; eccellente 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 sconsigliare a tutti;

>personalmente un *S.* troppo secco di boccata, forte, spesso, molto aggressivo, male sopportato dal palato e dall'olfatto; le qualità percepite non ripagano il costo effettuato;

>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**