

Milano 17 novembre 2003 (ore 19,13 p.m.)

-Galeras: JOSE' L. PIEDRA;

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

-Vitolas de Salidas: CREMAS;

-Capa: double claro (candela); (Luigi Ferri da "l'Emporio del Sigaro"; parte 1 - pag.19)

-Olfatto: aromatico, morbido;

-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, leggera, aromatica, dolce, non aggressiva molto gradita; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto leggero, aromatico, dolce con una impercettibile punta di amaro, non aggressivo, gradito all'olfatto;

>durante la degustazione il *S.* ha una evoluzione piatta, le qualità percepite alle prime boccate, rimangono invariate fino al termine della degustazione;

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

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

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

>la *testa* (*perilla*) della *V.* rimane asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 50 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.* discreto, considerato l'attuale prezzo di mercato (€1,10 a *S.*) la *V.* si difende molto bene, un boccato morbido, aromatico, dolce con una impercettibile punta di amaro alla fine di ogni fumata, assolutamente non aggressivo gradito al palato ed all'olfatto; stessa considerazione viene applicata per la fabbricazione del prodotto, gli ultimi 35mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa, capote&tripa* si presentano con foglie regolari di taglio e colore uniforme, ben rollate tra di loro; buona la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; 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°02 unità; una *V.* da consigliare a tutti, Signore comprese;

>personalmente un *S.* più che discreto, considerata la *galeras J.L.PIEDRA*, che non è ritenuta tra le migliori, il presente *S.* è di gran lunga migliore del *ROMEO Y JULIETA romeo n°1* della medesima *vitolas de galera*, è comunque un prodotto semplice, leggero, assolutamente non aggressivo, adatto per tutte le ore; solo in questa circostanza, il prezzo di vendita lo considero troppo inferiore alle positive qualità emanate dalla *V.*;

>voto personale: **2,75;**

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*