

Milano 18 novembre 2003 (ore 18,19 p.m.)

-Galeras: PARTAGAS; (04.11.03 Dott.ssa Cittone from CUBA)

-Vitolas de Galera: PROMINENTES, grueso 49, lunghezza 194mm;

-Vitolas de Salidas: LUSITANIAS;

-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 morbida, leggera, aromatica, una leggera punta amarognola alla fine di ogni degustazione, non aggressiva, gradita; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto leggero, aromatico, con una impercettibile punta di amaro, non aggressivo, gradito all'olfatto;

>il *S.* dopo un avvio in sordina, oserei dire anonimo, aumenta gradatamente di corpo ed aroma, la boccata rimane morbida, diventa un buon aroma mandorlato, rimane sempre presente la lievissima punta di amaro che non rompe l'ottimo boccato percepito, rimane una fumata non aggressiva e molto gradita al palato; stessa sorte subisce il retrogusto, diventa più corposo, pieno, aromatico, assolutamente non aggressivo e molto gradito all'olfatto; verso la fine, per ovvi motivi, si percepisce un gusto leggermente più amarognolo, tuttavia questa percezione non compromette le ottime qualità riscontrate e percepite durante la degustazione;

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

>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 chiaro;

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

-Tempo di degustazione: 100 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, corposo, molto aromatico, morbido di boccata, costante nell'evoluzione, una leggera e costante presenza amarognola che non infastidisce assolutamente, assolutamente non aggressivo gradito al palato; il retrogusto è corposo, pieno, aromatico, costante per tutta la degustazione, assolutamente non aggressivo, molto gradito dall'olfatto; 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; eccellente 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°00 unità; una *V.* da consigliare a tutti;

>il presente *S.* rispetto ai *lusitanias* acquistati in Italia, ha più corpo, aroma, morbidezza, solo il *lusitanias* acquistato da Gerard a Ginevra, ha riservato delle qualità non eccellenti rispetto al presente *S.*; la presente *V.* è da gustare in assoluto relax, dopo un lauto pasto, non la trovo indicata per ogni momento della giornata;

>voto personale: 5,75;

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**