

Milano 19 novembre 2003 (ore 18,07 p.m.)

-Galeras: HOYO DE MONTERREY; (04.11.03 A. Lorenzi da Bruxelles - rollati il 2002)

-Vitolas de Galera: ROBUSTO, *grueso* 50, lunghezza 124mm;

-Vitolas de Salidas: EPICURE n°2;

-Capa: colorado;

-Olfatto: secco, aromatico;

-Tatto/Fattura: *VITOLAS* uniformemente morbida, pronta per la degustazione;

-Degustazione:

>in data **07 dicembre 2003** durante la pausa pranzo, con l'Amico Lorenzi abbiamo degustato il *S.* sopra citato. Rispetto alla precedente degustazione avvenuta in data 19 novembre 2003, la presente *V.* ha dato i seguenti giudizi, acquistando una valutazione positiva rispetto alla precedente degustazione: boccata morbida piena corposa, leggermente amaro ma dentro valori tollerabili al palato, non si sono percepiti sapori pepati o pizzicanti, un retrogusto leggermente aromatico con uno spunto di amaro ben tollerato e gradito al palato e dall'olfatto; ottima la combustione ed il tiraggio; discretamente compatta la cenere; l'aroma sprigionato è risultato leggermente amarognolo, di media corposità; eccellente il comportamento della *perilla* che è rimasta asciutta; una *V.* assolutamente non aggressiva molto gradita a palato ed olfatto. Questa variazione di gusto, probabilmente è data dal fatto che i *S.* acquistati tempo addietro erano ancora troppo giovani o troppo carichi di umidità, un adeguato riposo in ambiente climatizzato, humidor o cantina, ha senz'altro giovato positivamente alla maturazione dei *S.*; per ovvi motivi avendo effettuato la degustazione nel retro del negozio, non è stato possibile seguire la consueta *anatomia* dell'ultimo terzo di *S.* rimasto e non fumato;

-Tempo di degustazione: 60 minuti circa;

-Conservazione:

-Giudizio conclusivo:

>voto personale: **4,5**;

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