

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, forte, pizzica;

-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, aromatica, piena, corposa, una fumata non aggressiva, gradita; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto leggermente marcato, corposo, aromatico, non aggressivo, gradito all'olfatto;

>il *S.* dopo un avvio tranquillo, aumenta in crescendo la corposità, diventa una fumata secca, forte, acquista un sapore pepato molto marcato quasi fastidioso, poco sopportato e gradito; il retrogusto rimane leggermente aromatico ma si fa più corposo e secco, pizzica il palato ed è appena sopportabile, direi aggressivo; tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine della degustazione;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è secco, corposo, poco aromatico, leggermente aggressivo, sufficientemente 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: 55 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 15 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>un *S.* discreto, sufficientemente aromatico ma molto forte e pepato, pizzica il palato, aggressivo poco sopportabile; il retrogusto è leggermente aromatico ma è secco, forte, aggressivo poco sopportato dal palato; 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; 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°04 unità; una *V.* da sconsigliare a tutti;

>il presente *S.* rispetto agli altri *robusto* finora degustati, si presenta troppo forte, secco di boccata, pepato, pizzica la gola ed è male sopportato dal palato e dall'olfatto; un *S.* che mi ha molto deluso, lo sconsiglio a tutti, il prezzo di mercato non ripaga le pessime qualità ricevute; purtroppo la degustazione dei precedenti 04 *S.* ha riservato le stesse sensazioni;

>voto personale: 2;

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*