

Milano 22 novembre 2003 (ore 20,42 p.m.)

-Galeras: VEGAS ROBAINA;

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

-Vitolas de Salidas: DON ALEJANDRO;

-Capa: maturo;

-Olfatto: morbido, floreale, aromatico;

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

-Degustazione:

>l'accensione del *piede (boquilla)* della *V.* è risultata omogenea;

>accendendo il *SIGARO*, le prime "boccate" sono morbide, piene, di media corposità, leggermente aromatiche, non aggressive, gradite; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto di media corposità, amabile, non aggressivo, gradito;

>dopo il primo terzo di degustazione passato quasi in sordina, il *S.* nei restanti 2/3 aumenta leggermente la corposità, rimane una fumata morbida, piena, si percepisce una più concreta aromaticità molto amabile, rimane non aggressivo e molto gradito al palato; il retrogusto prende corpo ma in maniera graduale, si percepisce un sapore mandorlato, non diventa aggressivo ed è molto gradito al 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 morbido, aromatico, corposo, non aggressivo, molto gradito dall'olfatto;

>la cenere si presenta bella compatta, di un colore grigio scuro quasi colore antracite;

>la *testa (perilla)* della *V.* si inumidisce in maniera molto leggera, tuttavia è 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 10 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>un eccellente *S.*, aromatico, molto morbido, corposo, una aromaticità che non è aggressiva molto gradita al palato, non si percepisce nessun sentore di amarognolo, una evoluzione costante ed ottima; il retrogusto è morbido, molto amabile, aromatico, assolutamente non aggressivo e molto gradito al palato; l'aroma sprigionato, olfattivamente è molto morbido ed apprezzato; gli ultimi 60mm 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°01 unità; una *V.* da consigliare a tutti;

>personalmente rispetto alla precedente degustazione, il *S.* ha sprigionato le stesse positive sensazioni ricevute a suo tempo, affermo che l'attuale degustazione è migliorata rispetto alla precedente (8,50 di 10/100), una degustazione tranquilla, non impegnativa; una *V.* che si può apprezzare in qualsiasi momento della giornata;

>voto personale: 5,5;

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**