

Milano 23 novembre 2003 (ore 14,59 p.m.)

-Galeras: VEGAS ROBAINA;

-Vitolas de Galera: PIRAMIDES, grueso 52, lunghezza 156mm;

-Vitolas de Salidas: UNICOS;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: secco, intenso, di legnaia;

-Tatto/Fattura: **VITOLAS** uniformemente morbida oserei dire fin troppo, pronta per la degustazione;

-Degustazione:

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

>accendendo il **SIGARO**, le prime "boccate" sono morbide, piene, corpose, aromatiche, non aggressive, gradite; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto corposo, aromatico, non aggressivo, gradito, si percepisce un leggero filo amarognolo;

>già dal primo terzo di degustazione il **S.** diventa più vivace e corposo, il sentore aromatico cala ed aumenta la sensazione amarognola percepita in maniera sottile all'inizio, la fumata diventa più spessa, aggressiva, al limite della sopportazione, sufficientemente sopportata dal palato; il retrogusto prende decisamente corpo, diventa più marcato, amaro, eccessivamente aggressivo, mal sopportato dal palato, pizzica leggermente; verso la fine, per ovvi motivi, il **S.** aumenta ancora la propria forza, ed amarezza, diventando decisamente aggressivo e mal sopportato dal palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è secco, amaro, forte, aggressivo, al limite della sopportazione olfattiva;

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

>la *testa* (*perilla*) della *V.* si inumidisce oltre il consentito, tale comportamento è stato riscontrato anche nelle precedenti degustazioni; sufficiente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 60 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 **S.** sufficiente, dopo le primissime boccate diventa subito forte di gusto, aggressivo, una sensazione amara troppo marcata e male sopportata dal palato; il retrogusto è decisamente corposo e spesso, troppo amaro, aggressivo, mal sopportato dal palato; l'aroma sprigionato, olfattivamente è secco, amaro, troppo forte, non apprezzato; 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; sufficiente 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 sconsigliare a tutti;

>personalmente rispetto alle precedenti degustazioni, il **S.** non migliora le proprie qualità emanate, rimane troppo amaro, forte, aggressivo, non sopportabile al palato ed olfattivamente; riconfermo i precedenti giudizi negativi espressi (6 di 10/100 & 6 di 10/100);

>voto personale: 1;

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**