

Milano 26 novembre 2003 (ore 18,00 p.m.)

-Galeras: **SAINTE LUIS REY;**

-Vitolas de Galera: **CORONAS GORDAS**, grueso 46, lunghezza 143mm;

-Vitolas de Salidas: **SERIE A;**

-Capa: maturo;

-Olfatto: discretamente intenso, di stalla;

-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 piene, corpose, secche, poco aromatiche, delle boccate decisamente "maschie" che non danno fastidio e sono apprezzate dal palato; espellendo il fumo, al palato rimane un buon retrogusto marcato, deciso, vivace, si percepisce un leggero aroma di liquirizia che è ben sopportato e gradito dal palato;

>l'evoluzione del *S.* è discreta, rimane un boccato secco, corposo, maschio, una forza marcata che però rimane dentro i limiti della accettabilità, gradita al palato; il retrogusto di liquirizia, che si avverte alla fine di ogni fumata, prende più spessore e corpo, ma rimane sempre dentro i limiti della accettabilità; tali sensazioni percepite rimangono invariate fino alla fine della degustazione;

>buona la combustione, forzato il tiraggio del *S.*;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è secco, spesso, marcato, un leggero sentore di liquirizia, leggermente aggressivo, olfattivamente è accettabile;

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

>la *testa* (*perilla*) della *V.* si inumidisce troppo, si è reso necessario reciderne circa 7mm, per poter avere delle sensazioni di ritorno il più pulito possibile; giudizio n.c.;

-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 15 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>un discreto *S.*, secco di boccata, corposo, maschio, che rimane dentro i limiti della accettabilità, lievemente aggressivo; il retrogusto di liquirizia che si percepisce, pur aumentando di corpo, rimane dentro i limiti della accettabilità, lievemente aggressivo; l'aroma sprigionato, olfattivamente è accettabile; gli ultimi 50mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa&capote* si presentano con foglie regolari di taglio e colore uniforme, ben rollate tra di loro, la *perilla* si presenta con una rollatura di foglie non omogenee, di diversi tagli; buona la combustione, forzato il tiraggio; n.c. 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 sconsigliare senza ombra di dubbio ad un neofita, potrebbe essere apprezzata da chi ama i sapori forti, maschi, di cuoio;

>personalmente un *S.* che non rientra nelle mie grazie, tuttavia lo ritengo eccellente se lo si degusta dopo un lauto pasto a base di selvaggina o carne rossa alla brace, accompagnato da dell'ottimo vino rosso di annata; riguardando la scheda di degustazione effettuata presso la CCA-Mi in una serata dove si esaminava la presente *V.*, non posso che riconfermare i giudizi espressi in tale occasione; colloco la presente *V.* all'ultimo posto tra le *vitolas de galera CORONA GORDA*;

>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**