

Milano 27 novembre 2003 (ore 18,24 p.m.)

-Galeras: ROMEO Y JULIETA;

-Vitolas de Galera: CAZADORES, grueso 43, lunghezza 162mm;

-Vitolas de Salidas: CAZADORES;

-Capa: maduro maduro;

-Olfatto: secco, intenso, di legnaia;

-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, discretamente corpose, secche, lievemente aggressive ma tollerate da palato; espellendo il fumo, al palato rimane un lieve retrogusto amarognolo che al momento non disgusta né risulta eccessivamente aggressivo, tollerato;

>già dal 1/3 il *S.* sviluppa tutta la potenza e la corposità che ha in "corpo", rimane secco di boccata, aumenta la corposità in maniera quasi aggressiva ma sempre abbastanza tollerata dal palato, alla fine di ogni boccata dal *S.* si percepisce un lieve gusto aromatico di nocciola ma non sufficientemente corposo e marcato per dichiarare il medesimo di gusto aromatico; il retrogusto amarognolo aumenta in maniera troppo esagerata, arrivando al limite della tollerabilità; per i restanti 2/3 & 3/3 del *S.* le sensazioni percepite rimangono quasi invariate fino alla fine della degustazione; sul finire della degustazione il *S.* pizzica leggermente il palato;

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

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è secco, marcato, amaro, aggressivo, olfattivamente è poco tollerabile;

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

>la *testa* (*perilla*) della *V.* si inumidisce leggermente, tuttavia è eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 80 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 discreto *S.*, secco di boccata, corposo, amaro, rimane cmq tollerabile, aggressivo; il retrogusto amaro aumenta in maniera eccessiva diventando aggressivo; l'aroma sprigionato olfattivamente è secco, ha molto corpo ed è abbastanza aggressivo, poco tollerato; gli ultimi 50mm 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°01 unità; una *V.* da sconsigliare ad un neofita, potrebbe essere apprezzata da chi ama i sapori forti, decisi;

>personalmente un *S.* che non rientra nelle mie grazie, rispetto alla precedente degustazione (8 su 10/100) la presente *V.* perde dei punti, la boccata è troppo secca, amara, poco tollerabile dal palato e dall'olfatto; tuttavia la ritengo apprezzabile per chi ama i sapori decisamente forti e marcati; colloco la presente *V.* all'ultimo posto tra le *vitolas de galera CAZADORES*;

>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*