

Milano 13 dicembre 2003 (ore 15,00 p.m.)

-Galeras: **BOLIVAR**; (09.12.03 da Alberto alias Roboto)

-Vitolas de Galera: **CAMPANAS**, *grueso* 52, lunghezza 140mm;

-Vitolas de Salidas: **BELICOSOS FINO**;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: morbido, di legno stagionato;

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

-Degustazione:

>l'accensione della **boquilla** è risultata omogenea;

>accendendo il **S.** le prime boccate sono morbide, piene, corpose, molto aromatiche, non aggressive egregiamente apprezzate; espellendo il fumo, al palato rimane un ottimo retrogusto aromatico, morbido, con una leggera punta di amaro eccellentemente apprezzata, non aggressivo gradito al palato;

>l'evoluzione del **S.** è ottima costante lineare senza improvvise variazioni, la boccata rimane morbida corposa molto aromatica assolutamente non aggressiva egregiamente apprezzata dal palato, nel 2°/3 il **S.** offre tutta la bontà pienezza rotondità di gusto ed aroma che le foglie di tabacco hanno; il retrogusto non si discosta di molto dalle prime impressioni ricevute, è morbido aromatico corposo con una eccellente punta di amaro, assolutamente non aggressivo molto gradito al palato; verso la fine del 3°/3 per ovvi motivi, si accentua ma di poco la sensazione amarognola, rimanendo sempre tollerata e molto gradita al palato;

>eccellente la combustione ed il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria è morbido, corposo, aromatico, non aggressivo molto apprezzato olfattivamente;

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

>la **perilla** si inumidisce leggermente, tuttavia è eccellente 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 72% & 74%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>un eccellente **S.** morbido corposo pieno aromatico con una leggera ed apprezzata punta di amaro che non rovina, anzi arricchisce l'ottimo boccato ricevuto, assolutamente non aggressivo molto apprezzato dal palato e dall'olfatto; il retrogusto è costante, morbido corposo aromatico con una apprezzata punta di amaro, assolutamente non aggressivo apprezzato dal palato; gli ultimi 50mm circa di **S.** sono stati sezionati: **capa, capote & tripa** si presentano con foglie di taglio e colore uniforme ed omogenee eccellentemente rollate tra di loro; 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, ed una precedente scheda redatta in data 31 luglio 2003; **una V. da consigliare a tutti**;

>personalmente un **S.** eccellente che rientra tra i preferiti, rispetto alla precedente scheda di degustazione il presente giudizio non si discosta di molto dal precedente e riconfermo le ottime qualità riscontrate anche in questa occasione, una **V.** adatta per occasioni importanti e anche come degustazione giornaliera, una fumata semplice tranquilla rilassante;

>voto personale: 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**