

Milano 13 dicembre 2003 (ore 20,42 p.m.)

-Galeras: **LA AURORA**; (Rep. Dominicana)

-Vitolas de Galera: **ROBUSTO**, grueso 50, lunghezza 127mm;

-Vitolas de Salidas: **ROBUSTO**;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: leggero;

-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, leggere, poco corpose, aromatiche, non aggressive; espellendo il fumo, al palato rimane un ottimo retrogusto di cioccolato, aromatico, morbido, non aggressivo gradito al palato;

>l'evoluzione del **S.** è costante le sensazioni percepite inizialmente rimangono invariate per tutto il tempo della degustazione; stessa valutazione è da attribuire al retrogusto di cioccolato che rimane invariato; il **S.** fino alla fine non subisce mutamenti e rimane molto gradito al palato, non si avvertono altri gusti sgradevoli e sensazioni amare;

>eccellente la combustione ed il tiraggio;

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

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

>la **perilla** rimane asciutta, 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 72% & 74%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>un ottimo **S.** morbido leggero aromatico dolce non invadente, assolutamente non aggressivo molto apprezzato dal palato e dall'olfatto; il retrogusto è costante, morbido aromatico dolce, assolutamente non aggressivo apprezzato dal palato; gli ultimi 35mm circa di **S.** sono stati sezionati: **capa, capote & tripa** si presentano con foglie di taglio e colore uniforme omogenee ben 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; **una V. da consigliare a tutti**;

>personalmente un ottimo **S.**, il gusto potrebbe essere un po' più ricco e corposo come è la tradizione dei **ROBUSTO**, tuttavia si apprezza la delicatezza e la non invadenza del presente **S.**, una degustazione leggera semplice tranquilla, adatto per ogni occasione della giornata;

>**voto personale: 4**;

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**