

Milano 17 dicembre 2003 (ore 17,46 p.m.)

-Galeras: VEGUEROS;

-Vitolas de Galera: MAREVAS, grueso 42, lunghezza 129mm;

-Vitolas de Salidas: MAREVAS;

-Capa: colorado;

-Olfatto: inodore;

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

-Degustazione:

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

>accendendo il *S.* le prime boccate sono leggere, poco aromatiche et corpose, si percepisce un lieve sapore amaro ed un leggerissimo pizzicare, non sono aggressive; espellendo il fumo, al palato rimane un leggero retrogusto aromatico poco corposo et aromatico con una leggera vena amara, non aggressivo al palato;

>l'evoluzione del *S.* è buona e costante, le sensazioni percepite all'inizio rimangono invariate fatta eccezione per la sensazione amarognola che acquista un leggero spessore e la sensazione di pizzicorio che anch'essa acquista un leggero spessore, tuttavia il *S.* rimane su dei valori accettabili ed apprezzabili, non troppo aggressivo, gradito e tollerato dal palato e dall'olfatto; il retrogusto rimane presso che invariato con un leggero aumento ma tollerabile della vena amara;

>discreta la combustione buono il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria è leggero poco aromatico, non aggressivo;

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

>la *perilla* rimane asciutta, 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 discreto *S.* semplice leggero poco corposo ed aromatico con una leggera vena amara ed un costante pizzicorio che rimangono dentro i limiti dell'accettabile; 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°00 unità;

>personalmente non rientra tra le personali preferenze, un *S.* da sconsigliare agli intenditori ed ai neofiti, molto leggero non impegnativo, i *toscanelli* sono di gran lunga molto più apprezzabili;

>voto personale: 1,75;

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*