

Milano 21 dicembre 2003 (ore 17,00 p.m.)

-Galeras: JOSE' L. PIEDRA;

-Vitolas de Galera: PETIT CETROS, grueso 40, lunghezza 129mm;

-Vitolas de Salidas: PETIT CETROS;

-Capa: colorado maturo;

-Olfatto: inodore;

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

-Degustazione & Giudizio:

>Un *S.* molto semplice leggero poco corposo non pieno lievemente aromatico, la boccata è leggermente secca, nel retrogusto si percepiscono lievi sentori di nocciola, verso la fine si percepisce una leggera vena amara ma essendo in chiusura di degustazione tale accentuazione del gusto passa inosservata;

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

>buona la combustione ed il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria è molto leggero poco corposo non aggressivo all'olfatto;

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

>la *perilla* rimane asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 50 minuti circa;

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 75% & 76%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

-Note:

>gli ultimi 50mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa&capote* si presentano con foglie di taglio e colore uniforme omogenee ben rollate tra di loro, la *tripa* è costituita da un insieme di foglie di tabacco frantumate tipo coriandoli e segatura;

>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;

>personalmente un *S.* che non rientra tra i preferiti xè insoddisfacente, da sconsigliare a tutti;

>voto personale: 0;

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*