

MUNDIDRINK IMPORTS

El 18 de octubre se presentó en el aula del I.F.E la firma Mundidrink Imports, de la mano de Adam Perkal. La filosofía que mueve a esta casa es la de trabajar con productores pequeños pero que posean una calidad contrastada. Tras una breve reseña de cada bodega y el porqué de su elección, el anfitrión pasó a celebrar una cata de diversos vinos.

CHAMPAGNE PLOYEZ JAQUEMART 1995

Elaborado a partes iguales con Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Menier.

Fase visual: dorado pálido con algún ribete de evolución. Tiene una burbuja pequeña, continua y forma en superficie una corona compacta.

Fase olfativa: desprende una mezcla de frutas rojas, membrillo, frutos secos, miel y pétalos de flor.

Fase gustativa: equilibrado, con una

acidez bien integrada donde vuelven a presentarse las notas de frutos rojos y amielados.

COTE BLUE JEAN LUC COLOMBO 1999

Deliciosa mezcla de uva Syrah y Mouastrell.

Fase visual: rojo picota con ribete violáceo.

Fase olfativa: notas de mora, especiadados, regaliz y monte bajo.

Fase gustativa: el paso de la boca es amable y equilibrado, con las notas de las frutas y del tanino perfectamente conjuntadas.

LES PINS COUCHÉS 99

Sabio "assamblage" de Jean-Luc Colombo, Provence Cote Bieu de la Bahía de Marselle, Syrah y Moureuedre.

Fase visual: presenta un color cereza granate con visos lilas.

Fase olfativa: es de crianza reductiva, desprende aromas de cueros, balsámicos, eucalipto, vegetales, regaliz y fruta roja sazónada abriendo a monte bajo.

Fase gustativa: es un vino seco, equilibrado y con un tanino pulido, posee una acidez equilibrada con matices de tiza "Syrah", además de un tacto cálido "Mouastrell" con final a suave regaliz.