

Un blanco amielado

JOC BLANC, la nueva creación de Jordi Oliver, es un vino de aromas de fruta blanca muy madura, flor blanca, terruño y ciertas notas amieladas

CARLOS DELGADO

3 AGO 2012 - 12:35 CEST

Jordi Oliver, enólogo y sumiller, es hijo de su paisaje, las duras tierras del Alt Empordà que parecen haberle tallado cara y figura: enjuto, seco, fibroso, de mirada luminosa y carácter suficientemente inquieto como para abandonar, tras veinte años, la gerencia de Celler Oliver Contí. A sus espaldas, una intensa y tenaz labor que ha contribuido decisivamente a potenciar esta zona abandona a la mano de Dios y sometida a la tramontana, el viento que enloquece.



Ahora inicia andadura en solitario con un par de blancos. No ha sido fácil, aunque Jordi Oliver lo tiene claro: elige el terreno, selecciona la viña y marca su protocolo. En este caso, la franja granítica y pizarrosa de Espolla, buscando la finura de sílice que nace de la tierra, se engarza en las uvas y sale a la luz en una elaboración de filigrana que distingue a los mejores blancos: bajos rendimientos por cepa, óptima maduración del fruto, maceraciones a baja temperatura, removido suave y posterior reposo con sus lías finas...

Así, el vino ofrece una nariz expresiva, con aromas de fruta blanca muy madura, flor blanca, terruño y ciertas notas amieladas. Tiene un paso de boca ágil y ligero que llena el paladar de frescura y gratas sensaciones finales. Un vino a seguir en próximas añadas.

JOC BLANC 2011

Jordi Oliver. Mas Martí. 17467 Sant Mori (Girona).

Teléfono: 607 22 20 02. **Internet:** www.vinojoc.com.

DO: Empordà. **Tipo:** blanco crianza, 13,5%.

Cepas: garnacha y macabeo.

Precio: 8 euros.

Puntuación: 8,7/10.