

Celler JOC

Els vins de Jordi Oliver Conti



Jaime Abel Varón

Sommelier

[sommelier_jaime_abel](#) [Jaime Abel Varón](#)

Fotografies: Jordi Perich - direccio@gidona.com

Jordi Oliver Conti és un dels majors impulsors de vins d'alta gamma de l'Empordà. En els seus inicis, als voltants dels anys noranta, va aconseguir posicionar en el pòdium el primer projecte que el va introduir en el món del vi. Els vins del seu celler familiar eren els més comentats, no només en l'àmbit nacional, sinó amb repercussió internacional. La qualitat era tan excepcional que van arribar a posar-se a l'altura d'altres vins de gran prestigi.

Després d'aconseguir la titulació de sommelier, va sentir curiositat per estudiar i analitzar les propietats organolèptiques de noves varietats de raïm, que fins aleshores no havia vinificat.

No va trigar gaire a decidir que havia arribat el moment d'iniciar un viatge en solitari i crear el seu projecte més personal, un somni que avui esdevé una realitat i que actualment coneixem com a **JOC**, els vins de Jordi Oliver Conti.

La meua primera aproximació al seu projecte no va ser una trobada casual, sinó més aviat una cosa *causal*. No és una d'aquestes persones que s'asseuen a esperar que les coses passin, sinó que fa que esdevinguin realitat. La primera vegada que vaig conèixer en Jordi, va baixar d'una Honda Àfrica Twin, se'm va acostar i sense titubear em va dir: "T'he vingut a veure perquè has de tastar els meus vins!"



Amb això n'hi va haver prou per entendre que aquell home que venia vestit amb roba de feina, botes enfangades i les mans castigades per la feina de la vinya no marxaria sense aconseguir el seu objectiu, i així va ser.

Aquell dia vaig entendre que els vins que elabora Jordi Oliver Conti són el resultat de tota la seva passió amb l'únic objectiu de donar plaer a diferents paladars.

Vam tastar tota la gamma dels seus vins, que ja aleshores no era petita, ja que, a més dels vins que actualment elabora a l'Empordà, treballava en altres projectes a les denominacions d'origen de Valdeorras, Rueda i Ribera del Duero.

Actualment ha volgut estrènyer el cercle elaborant vins només a l'Empordà, però com a contrapartida ha ampliat la gamma dels seus vins.



Des d'aquella inoblidable visita d'hivern, he tingut el plaer de repetir diverses vetllades amb aquest geni dels vins, i he de dir que cada vegada que ens veiem gaudeixo escoltant-lo. Amb el seu eloqüent repertori de coneixements, el bon humor que el caracteritza i les ganes de menjar-se el món, aconsegueix encomanar aquest entusiasme a tothom que estigui al seu voltant i amb qui comparteix el seu coneixement.

“N'hi ha prou amb tastar una copa de vi de Jordi Oliver Conti per descobrir la seva ànima.”

Els vins de **Celler Joc** són vins versàtils que segueixen unes línies molt específiques basades en la filosofia del seu creador. L'únic blanc de la gamma, el De Cap a Peus, esdevé un assemblatge de garnatxa i macabeu, repartits a parts iguals i reposat en barrica entre quatre i cinc mesos, fet que li dona un caràcter diferent de la resta de vins que s'elaboren en diferents llocs amb aquestes varietats, un vi que neix com a resultat dels viatges a la vall del Loira.

Peligrú és un vi elaborat amb la varietat de raïm merlot, amb aromes de fruita vermella, que convida insistentment en portar-lo a la boca, on confirma aquesta càrrega frutal i la subtilesa que caracteritza aquesta varietat. És un vi amb molta extracció però amb tanins molt rodons.

El nom del vi és un modisme de la dita "oju peligrú", molt utilitzat a Girona, i els colors i la forma de l'etiqueta representen visualment les alertes de "compte, no t'acostis". Tot això representa una al·legoria del risc al qual està exposat el vi en general, des del moment exacte de la recol·lecció del raïm fins a la dificultat que comporta el procés de vinificació i criança. Fer vi és una veritable proesa.

Petardo y 9set2, són dos germans que neixen del cupatge de cabernet sauvignon, merlot i garnatxa negra, però que arribat el moment cadascú escull el seu camí.

La procedència del primer és de les vinyes de Garriguella, de terrenys argilosos-pissarroso. Concebut per ser un vi jove, és un vi explosiu com la pólvora que transmet fruita. 9set2, el germà gran, és un vi negre amb criança i amb una mica més de complexitat que l'anterior.

L'Empordà té tres tipus de sòls característics que són el granet i el sauló, de textura sorrenca, gran permeabilitat, pissarroso, que transmeten als vins aromes minerals, lleugers tocs salins i una bona acidesa, i el tercer està compost en gran part pel mineral conegut com a argila. Això el converteix en un sòl de textura pesada, enganxosa quan està humit i molt dur davant la carència d'aigua. Els sòls d'aquestes vinyes en concret juguen un paper important en aquests dos vins: mentre la pissarra aporta unes característiques al vi, l'argila reté la humitat en temps de sequera.

Amunt

El vi de Sant Mori (Alt Empordà)



Un vi que suposa un plaer per als sentits és el vi negre Amunt, que neix d'una hectàrea de vinya a Sant Mori, està elaborat amb una barreja molt atípica a la zona, 80% de syrah, 10% de monastrell i un 10% de garnatxa, i reposa durant vuit mesos en barrica nova de roure francès.

El vi està vestit amb una etiqueta dissenyada per Roser Capdevilai Valls, amb un dibuix infantil dels castellers, que representa *la unitat* (de tres variables); *la força* (del syrah i la monastrell, en posar-se d'acord per fer un cupatge de tres varietats), i fer *pinya* (beure el vi en companyia i compatir-lo). Es tracta d'un missatge metafòric de l'autor, amb el qual vol transmetre aquest sentiment que representa *la pinya*: molta gent aportant el seu granet de sorra per fer realitat un projecte, i amb el qual cerca l'objectiu d'elaborar un vi millor i que el conegui i gaudeixi molta gent.