



## CARTELLA STAMPA

### MONTECAPPONE, MEZZO SECOLO DI STORIA



Via Colle Olivo, 2, Jesi (AN)

[www.montecappone.it](http://www.montecappone.it)

Tel. + 39 0731 205761 / [info@montecappone.com](mailto:info@montecappone.com)

## L'AZIENDA MONTECAPPONE – 50° ANNIVERSARIO



Valorizzare i vitigni autoctoni, Verdicchio in testa (vino ambasciatore delle Marche nel mondo), esaltandone la grande versatilità e producendo esclusivamente vini imbottigliati all'origine. E' questa la vocazione di **Montecappone**, l'azienda vinicola della famiglia **Mirizzi** - già proprietari della storica Enoteca Bomprezzi a Roma, in zona Tuscolana - che quest'anno **festeggia i suoi 50 anni di attività**. Dura infatti da mezzo secolo la storia d'amore con le proprie vigne situate sulle colline e sui Castelli di **Jesi**, dove da tre generazioni si producono vini che sono un'autentica espressione del territorio e che rispondono a requisiti imprescindibili come l'accurata selezione delle uve sul vigneto, le basse rese per ettaro e la vinificazione senza ossigeno, senza mai perdere di vista l'importanza della sostenibilità ambientale.

Fondata nel 1968 da Recildo Bomprezzi con altri due soci marchigiani, l'azienda vive un momento di grande svolta quando nel 1997 la proprietà passa interamente nelle mani della famiglia Mirizzi-Bomprezzi che decise di ampliare la cantina esistente e avviare importanti lavori di rinnovamento dei vigneti. Una scelta che ha permesso a questa realtà marchigiana, **oggi guidata da Gianluca Mirizzi**, di crescere in modo esponenziale e di imporsi nel panorama vitivinicolo regionale, coniugando numeri e qualità.



La Montecappone attualmente si estende su quasi **35 ettari**, coltivati principalmente a **Verdicchio** e **Montepulciano** secondo i principi della lotta integrata, esprimendo una produzione che si aggira sulle **180mila bottiglie l'anno**, vendute per il **40% all'estero**, soprattutto in Usa, Giappone, Danimarca, Olanda, Belgio, Svizzera e Germania.

Una quindicina le **etichette** aziendali, tra bianchi, rossi, rosati, bollicine e vini dolci, realizzate sotto la supervisione dell'**enologo Lorenzo Landi**: prime fra tutte, **Utopia** (Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Docg) e **Federico II A.D.1194** (Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore). Ma nella produzione bianchista della cantina ci sono anche **Madame** (Marche IGT Passerina), **Monsieur** (Offida Docg Pecorino), **Tabano** (Marche IGT Bianco), **La Breccia** (Marche IGT Sauvignon) e altri tre

Verdicchi, tra cui **Muntobe** (Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore). Completano la gamma, tre rossi (**Tabano** e **Utopia**, entrambi Marche IGT Rosso, e **Rosso Piceno**), due bollicine **Spumante Passerina Brut** e **Spumante Sauvignon Igt**, il rosato **Pergolesi A.D. 1710** Marche IGT e i due vini dolci **Ákinos** Marche IGT Bianco e **Résio** Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito da uve bottrizzate.

Accanto ai vigneti, Montecappone possiede anche **13 ettari di oliveti** situati nel comune di Jesi: circa 3.400 piante che danno origine a **4 oli extra vergine di oliva**, di cui tre monovarietali, **Ascolana Tenera, Raggia e Leccino**; e a **tre oli fruttati**, ottenuti dalla frangitura delle olive con erbe e frutta biologica (limone, basilico e chili).

## L'AZIENDA MIRIZZI



Dal **2015 Gianluca Mirizzi** firma da solista una personalissima linea di vini dall'impronta fortemente innovativa rispetto alla storica impresa familiare, sia nell'estetica che nell'etichetta e nei sapori, seguendo i criteri dell'agricoltura biologica e i dettami dell'enologia di qualità **nei 17 ettari complessivi** di proprietà. Questo stile produttivo diverso, contrassegnato dallo stemma araldico di famiglia, si sintetizza in **Ergo**, un Cru di Verdicchio più "grasso", più tradizionale e carico di colori, esattamente come si produceva anticamente, con aromi di frutta matura. Un vino nuovo ma antico, ricavato dalle viti delle colline di Monte Roberto (fulcro aziendale di **6 ettari** a 300 mt di altitudine), che è la perfetta sintesi di una selezione molto accurata di uve coltivate in regime biologico, raccolte tardivamente, vinificate con metodi tradizionali nella storica cantina Montecappone di Jesi e di un lungo affinamento, di cui una parte in anfora e una parte in cemento. Una sezione dei vigneti ha quindici anni di età, mentre gli altri ettari sono stati ripiantati utilizzando antichi cloni di Verdicchio, che garantiscono al vino una qualità eccellente. Accanto a Ergo, anche il neo-nato **Metodo Classico da uve Verdicchio**: un Millesimato Extrabrut con 24 mesi di permanenza sui lieviti.

Sorgono lungo la strada Aguzzana, che porta nel centro storico di Cupramontana, inoltre i circa **3 ettari di oliveto**, posti proprio di fronte al vigneto Mirizzi: un terreno su cui trovano dimora 600 piante, prevalentemente a varietà Raggia e Rosciola, gestite secondo le regole dell'agricoltura biologica, che danno vita a un eccellente olio extravergine di oliva.

## **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI - I 50 ANNI DELLA DOC (1968 - 2018)**

Longevità, versatilità, grande struttura e personalità fanno del Verdicchio il vino bianco fermo più premiato dalle guide di settore. Un 'rosso vestito di bianco' in grado di esprimere in una straordinaria unicità un territorio al plurale. Nasce infatti dal vitigno emblematico delle Marche la **Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi, che quest'anno celebra il suo 50° anniversario**.

Cinque decenni di storia che hanno caratterizzato la viticoltura marchigiana, dando vita ad uno dei più grandi vini bianchi d'Italia rappresentato da **400 produttori** e **2.200 ettari** distribuiti su un territorio di **25 comuni** (23 in provincia di Ancona e 2 in quella di Macerata). Il riconoscimento della Doc il 26 settembre 1968 e successivamente della Docg Castelli di Jesi Verdicchio Riserva nel 2010 ne hanno sancito l'assoluta qualità, che oggi si traduce in numerosissimi premi e riconoscimenti (255 le etichette di Verdicchio che hanno ricevuto i massimi punteggi nelle principali guide italiane solo tra il 2014 e il 2018) e in risultati più che performanti sui mercati: **37,5 milioni di euro di fatturato**, di cui il **48% all'estero** (in testa Usa; Nord Europa; Germania; Regno Unito; Cina) per **18 milioni di bottiglie** prodotte tra Matelica e Jesi (dati Istituto Marchigiano di Tutela Vini - IMT).

Il nome Verdicchio deriva dal colore dell'acino, che mantiene evidenti sfumature di verde anche a piena maturazione. Con le sue infinite varianti, dalle bollicine al passito, il Verdicchio è notoriamente un vino versatile, conosciuto anche per la sua spiccata capacità di invecchiamento, e si distingue per sapidità, mineralità e persistenza aromatica e olfattiva. Caratteristiche, queste ultime, determinate proprio dal territorio d'origine, la valle Esina, le cui alture risentono contemporaneamente dell'aria fresca di montagna e dei venti salmastri dell'Adriatico, creando un microclima unico. La stessa composizione dei terreni, diversa da zona a zona, è del tutto peculiare: suoli calcarei che passano dalle arenarie alle argille con altimetrie mediamente comprese tra 80 e 450 metri, fino a raggiungere i 600 metri slm. Dal gusto secco, fresco e morbido, ha un finale lunghissimo con la caratteristica nota di mandorla e una vivida scia minerale; al naso ripropone espressioni fruttato-floreali (frutta a polpa bianca, agrumi, fiori bianchi e gialli, mandorle, finocchietto e anice). In grado di accompagnare dall'aperitivo al dessert, si sposa perfettamente con i piatti della cucina mediterranea (pesce, crostacei e molluschi, carni bianche e bollite, fughi e tartufi, fritti di verdure e formaggi), ma anche ai sapori della cucina internazionale.

Dagli Etruschi a Federico II, la parabola storica del Verdicchio copre un arco di tempo vastissimo: presente sui colli della valle Esina da tempo immemore, si narra che fu storicamente molto apprezzato già dai barbari (secondo i racconti il re dei Visigoti, Alarico, caricò 40 muli con barili di Verdicchio quando nel 410 d.C. attraversò le Marche per raggiungere e assediare Roma). Reso celebre dal suo famoso design ad anfora firmato dall'architetto Antonio Maiocchi, il Verdicchio conobbe una vera svolta qualitativa a partire dagli anni Ottanta, andando oltre la popolare immagine di vino beverino per arrivare alla consacrazione di miglior bianco d'Italia.

### **COLPO D'OCCHIO SUL VERDICCHIO** (dati Istituto Marchigiano di Tutela Vini – IMT)

**Superficie coltivata:** 2.200 ettari

**Produttori:** 400

**Territorio:** 23 comuni della provincia di Ancona e 2 della provincia di Macerata

**Riconoscimento Doc:** 26 settembre 1968. Nel 2010 arriva la Docg "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva"

**Fatturato:** 37,5 milioni di euro, di cui il 48% estero (Usa 22%; Nord Europa 20%; Germania 17%; Regno Unito 8%; Cina 6%)

**Bottiglie prodotte:** 18 milioni (tra Jesi e Matelica)