



IMPRESE ECCELLENTI L'AZIENDA AGRICOLA MONTECAPPONE DI JESI

La tecnica che preserva i profumi del Verdicchio «Ci salverà dalle insidie del clima che cambia»

Il personaggio Gianluca Mirizzi

GIANLUCA Mirizzi ha ereditato dal nonno Recildo l'azienda agricola Montecappone. Dal 2000 sono stati fatti nuovi impianti con criteri di qualità, con la consulenza dell'enologo Lorenzo Landi. Il Verdicchio viene esportato in Germania, Belgio, nord Europa. Utopia Verdicchio è il vino bandiera, già vincitore di tre bicchieri al Gambero rosso, Eccellenza slow food e tre stelle Veronelli. Con Gianluca lavora sua moglie Annarita. L'azienda produce anche un ottimo olio extravergine di oliva: leccino e rosciola jesina, varietà questa con più polifenoli. All'interno dell'azienda agricola, a due chilometri da Jesi, c'è un punto vendita [info 0731 205761], in via Colle Olivo 2.



6

Le migliaia di bottiglie di Montepulciano «Utopia» prodotte dall'azienda agricola Montecappone

8

Il costo in euro del vino «anticrisi»: il Federico II Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore Ad

• **JESI** (Ancona)

GIANLUCA Mirizzi, cosa significa oggi fare l'imprenditore agricolo nel settore del vino?

«Sacrificare la propria vita, con un pizzico di pazzia, per il territorio, investendo sull'uva in un momento delicato come questo. Significa anche giocare in prima persona: è fondamentale personalizzare l'azienda e allora a partire dalla vendemmia 2012 sulla bottiglia, oltre a Montecappone, ci sarà scritto viticoltori Mirizzi, il nome che identifica la famiglia».

Qual è il vino che meglio personifica la vostra filosofia?

«Utopia Castelli di Jesi classico riserva, che valorizza la città come lo spumante per Asti. Noi abbiamo vigneti e sede a Jesi. Ne produciamo dalle 6 alle 12 mila bottiglie, sulle complessive 100 mila bottiglie di Verdicchio. Ma sono dati in crescita nei mercati esteri. Utopia interpreta il territorio: uva sana, a basse rese, ombreggiata e cioè ricca di profumi. Io penso che raccogliere l'uva troppo tardi sia un errore perché porta le uve a non avere aromi i quali sono termolabili. Noi siamo stati tra i primi ad usare la tecnica della vinificazione in iper-riduzione

con uso di anidride carbonica liquida in modo da non perdere nel processo di vinificazione alcun aroma dell'uva la bottiglia è stata pensata in questo senso, in formato renano».

State valorizzando anche il Montepulciano, con quali risultati?

«Ottimi. Utopia rosso è un Montepulciano in purezza che produciamo in 6 mila bottiglie. E' molto importante ridurre le rese e piantare le uve di Montepulciano in punti dove l'uva matura più lentamente, in modo che eventuali colpi di sole non possano bruciare l'acino che porta ad avere gradazioni alcoliche alte e sensazioni di acerbo al palato. Non ci piacciono i vini-marmellate, ma quelli profumati e fruttati, con uno stile bordolese innescato su su vitigni della tradizione come il Montepulciano che deve trasmettere grande equilibrio».

Un vino anti-crisi?

«Tra i bianchi il Federico II Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore Ad, che sta per anno domini 1194, visto che l'imperatore è nato a Jesi. E' il Verdicchio più buono d'annata, costa solo 8 euro al pubblico. E consiglieri anche il Rosso Piceno selezione a 7 euro».

Davide Eusebi