



# MIRIZZI

Le ricette di  
Angelo Sabatelli



Alto Adige Wine Summit • Gorgona, il vino del riscatto  
Torrevento, verticale Vigna Fedale e Ottagio  
Extravergine delle Marche • Le Manziane, vendemmia solidale  
Focus Romagna Albana Secco

## PROFILI DIVINI

A CURA DI ENOFOLLIA



## Ergo Mirizzi

### Moderno ma antico

La famiglia Mirizzi ha una lunga storia nel campo del vino. Nascono come commercianti e fin dal 1957, iniziando con la conduzione di una prestigiosa enoteca a Roma fondata da nonno Ricildo, ora gestita da Alessandro sotto l'attenta e vigile presenza della mamma Rosanna (una delle prime donne sommelier diplomate), facendo del vino una vera e propria passione. Dopo l'esperienza che Gianluca ha conseguito presso l'azienda di famiglia, la Montecappone, nel 2015, nel più assoluto silenzio fonda l'azienda Mirizzi, acquistando circa sei ettari in un luogo storico per il Verdicchio nel comune di Monteroberto (An) che gestirà secondo le pratiche agronomiche dell'agricoltura biologica.

Ergo è il primo vino che deriva da questa nuova disciplina, a dimostrazione della grande sensibilità di Gianluca verso le antiche tradizioni e il rispetto della natura. I terreni si trovano sulla riva destra dell'Esino a trecento metri di altitudine, adagiati su una collina in forte pendenza, con esposizioni che vanno da est a ovest. Sono composti da formazioni marnose e arenarie e derivano dal riempimento del bacino marino lì presente in ere geologiche antiche e vanno a costituire quello scheletro sapido e calcareo che riscontriamo poi nel vino. L'impianto del vigneto è costituito per una parte da piante di quindici anni di età mentre nella restante sono state ripiantate viti di verdicchio di oltre cinquanta anni, già presenti nell'azienda Montecappone, in modo da dare contiguità tra le due aziende. Dopo la raccolta delle uve, che avviene a maturazione avanzata con vinificazione effettuata in quel di Jesi, presso l'azienda Montecappone, l'affinamento successivo si svolge in anfore di terracotta nuda e non rivestita, un'esperienza che Gianluca ha maturato

negli anni, avvalendosi tra l'altro della consulenza di un enologo prestigioso come Lorenzo Landi. Con Ergo ha voluto realizzare "un vino nuovo ma antico, che sapesse esprimere i profumi sinceri e schietti del vino di una volta", scegliendo il meglio fin nei minimi particolari, dallo stemma araldico di famiglia alla scelta dell'etichetta stessa dal taglio innovativo e ben esplicativa, bottiglia e vestito importante, tutto rapportato alla dimensione del vino contenuto. Ergo, è giovane di nascita ma ha già il piglio di un grande che possiamo sicuramente annoverare tra i vini più interessanti di questi ultimi anni. (L.N.)

### ERGO 2016 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC



14,5% vol - € 25,00  
Uve: verdicchio  
Bottiglie prodotte: 3.000

Vino di grande intensità e spessore, potente e gentile, inebriante al naso, esplosivo ma anche carezzevole in bocca. Di colore giallo pieno e brillante, al naso accoglie con immediate note floreali e di frutta tropicale dolce e matura ben fuse tra loro, seguono nuance vegetali di macchia con minerali di scisto e salgemma. Troviamo mango, banana, arancia bionda, acacia con il suo miele, infiorescenze di mimosa, gelsomino, melone giallo, note di pan di Spagna con bagna alla frutta e crema chantilly, il tutto attraversato da intriganti percezioni balsamiche mentolate e di frutta secca. In bocca è subito pieno e avvolgente, morbido, fresco e sapido, di grande equilibrio per un retrolfatto che replica largo lo spartito scoperto al naso, conservando a lungo il ricordo del vino.

Consente piatti molto elaborati, noi lo abbiamo assaggiato "semplicemente" con un uovo *en cocotte* con scaglie di tartufo bianco di Acqualagna.