



WEINWELTEN

FAMILIE CECCHI IN ROT UND WEISS



Das neue Lieblingsprojekt von Andrea heißt Villa Rosa ... und das Herz von Cesare hängt am Castello di Montaùto. Weinwelten berichtet, was die beiden sympathischen Brüder in der Toskana um- und antreibt - und was sich in 7 Jahren alles verändern kann ...



Das Terroir der Villa Rosa Weinberge in Castellina



Sangiovese im Glas und in konischen Betontanks

Das Chianti Classico ist eine authentische und einzigartige Herkunft des italienischen Rotweins! Der Sangiovese bezogene Stil der letzten Jahre gefällt den Nordamerikanern sehr, und auch in Deutschland entdeckt man den Gallo Nero neu. Das zeigt sich auch am Interesse an den Weinen der Villa Cerna aus Castellina, denn sie sind in Qualität und Ausstattung ein echter, moderner Gallo Nero!

Mit dieser Zuversicht investierte die Familie in ihre Wurzeln, um die Zukunft zu gestalten mit dem Kauf der Weinberge der Tenuta di Villa Rosa der Familie Lucherini Bandini. Die Tenuta ist eines der historischen Anwesen im Chianti. Dort war der berühmte Weinmacher Giulio Gambelli – ein Freund beider Familien – zuständig fürs Weinmachen und er hielt diese Weinberge stets für ein ganz großes Terroir im Chianti. Andrea und Cesare Cecchi konnten die hoch gelobten Weinberge im Jahre 2015 erwerben; ein Coup besonders gleichen, denn es sind stolze 36 ha Weinbergfläche.

100% SANGIOVESE

Die Böden sind geprägt einerseits vom Kalkstein Alberese und andererseits vom Galestro-Tonschiefer und es gibt natürlich auch Mischformen in den Parzellen, die sich den ganzen Hang hinauf (255–455 m) erstrecken. Für die Familie Cecchi war schnell klar, dass man sich in diesen Weinbergen auf den Sangiovese konzentrieren wollte. Sowohl die Gran Selezione Villa Rosa als auch der Chianti Classico Ribaldoni bestehen zu 100% aus Sangiovese.

FAMILIE CECCHI

Vater Luigi legte den Grundstein für den Erfolg, nun hat Cesare als Unternehmensboss auch schon 40 Jahre Erfahrung im Weinhandel. In der Toskana und Umbrien besitzen Sie verschiedene Weingüter mit rund 350 ha Weinbergfläche, denen Bruder und Agronom Andrea sich mit viel Hingabe widmet. Die Weingutsweine erhielten in den letzten 7 Jahren in Presse und Fachhandel sehr gute Kritiken.

Andrea hat die Parzellen katalogisiert: Der höchst gelegene Weinberg Vigneto Casetto ist mit reichlich Galestro durchzogen, und sein Gesteinsanteil ist allgemein sehr hoch. Demgegenüber zeichnet sich Vigneto Palagione e Villa durch das Vorhandensein von Alberese und eine große Hangneigung aus. Daraus selektiert er die Besten der alten Weinreben aus dem Jahre 1965 für neue Reben, und pflanzt diese direkt im Weinberg. Denn diese Klonvielfalt sei eine wichtige Basis für die Aromakomplexität des Rebsorte Sangiovese, der dadurch klarer seine Herkunft ausdrücken vermag.

Und im Vigneto Ribaldoni ist das Terroir in erster Linie ein Lehm-Tongemisch. Diese Weinbergfläche wurde mit den besten Sangiovese-Klonen neu bepflanzt, weshalb der Chianti Classico Ribaldoni vornehmlich aus den jüngeren Weinbergen erzeugt wird. Seinen Charakter bestimmen Frische, Saftigkeit, rote Früchte und eine vibrierende Mineralität, die dem Chianti Classico eigen ist. „Dieser moderne Sangiovese begleitet eine große

Bandbreite an Gerichten von schmackhaften Antipasti bis zu kräftigen Nudelsoßen auf Tomatenbasis“, referiert Andrea Cecchi.

ERFAHRUNG MIT SANGIOVESE

Bei der Gran Selezione Villa Rosa will Andrea den Fingerabdruck des Terroirs von Castellina schmecken; eine dem Sangiovese eigene Finesse und Eleganz, die auch aus dem hohen Gesteinsanteil des Bodens resultiert. Typisch für Castellina ist die GS im duftig-blumigen Spektrum ausdrucksstark und in seinen Frucht- und Gewürzkomponenten intensiv und nachhaltig. Eingefangen wird dies durch ein feines, französisches Holztannin.

Als externen Berater konnten Andrea und Cesare übrigens den geschätzten Weinmacher Carlo Ferrini gewinnen. Ähnlich wie beim Weingut Villa Cerna mit seinen 60 ha Weinbergen werden auch bei Villa Rosa nur die besten Weinpartien bzw. Parzellen für die zwei Chianti Classico Weine verwendet.



Die Brüder sind ein gutes Team, jeder hat seine Verantwortung und auch seine Eigenheiten. Andrea lebt in der Villa Cerna in Castellina und interessiert sich fürs Rennradfahren, Bruder Cesare seit einigen Jahren im Castello Montaùto in San Gimignano und verfolgt eher das Motorradfahren. In San Gimignano sind die Rahmenbedingungen komplett andere als im Chianti Clas-

RESTAURANTIPP

In kurzer Zeit hat sich die Foresteria samt Enoteca zu einem beliebten Restauranttreffpunkt der ganzen Umgebung entwickelt. Denn mit den jungen Pächtern Matteo, Marco und Koch Luca haben Andrea und Cesare ein motiviertes Team gefunden, das mit Begeisterung sowohl eine klassische Pasta mit Ragout bzw. eine neu interpretierte Taube als Hauptgang anbietet. Dazu lädt der Blick von der Terrasse auf die Weinberge der Villa Cerna und Castellina zum Verweilen ein: www.foresteriavillacerna.it

Villa Rosa



sico. In der Touristenmetropole – neben Florenz und Siena – verweilen rund 3 Mill. Menschen pro Jahr, trinken ein Glas Weißwein oder essen ein Eis beim Weltmeister. Jedoch finden sich in den Regalen und auf den Weinkarten im Ausland weit weniger Vernaccia-Weine. Zum einen gibt es nur 5 Mill. Fl. davon, im Vergleich zu den 35 Mill. Fl. Chianti Classico, zum anderen sind derzeit andere Weißweine erfolgreicher. Das ist sehr bedauerlich, denn die Weinqualität hat sich auf breiter Basis in den letzten 7 Jahren spürbar gesteigert.

CASTELLO MONTAÙTO IN SAN GIMIGNANO

Cecchi hat dem Weißwein über die Jahrzehnte die Treue gehalten. Und im Jahre 1988 erwarb Vater Luigi Cecchi dann das Castello, das sich mit dem Weiler Montaùto auf einem erhabenen Hügel nur wenige Kilometer südlich des Ortes befindet. Es ist ein zusammenhängender Besitz mit circa 50 ha Rebfläche, wie es nur wenige in San Gimignano gibt. Rund ein Drittel der Rebfläche ist mit



Castello Montauto

Vernaccia bestockt, daneben gibt es einen Chianti und einen IGT Rosso Toscana. Cesare liebt den eigenständigen Ausdruck des Vernaccia als toskanischer Weißwein im Land der Roten: „Dank der modernen Weinbereitung im Stahltank und dem Feinhefelager sind die Weine heute frisch und mineralisch“. Das kühlere Klima und die lehmreichen Böden bedingen einen Weintypus, der sich vom Vermentino der Küste mit seinen aromatischen Noten, den Trockenkräutern und dem kräftigen Körper abhebe. Natürlich freut es ihn als Anwohner, dass in den letzten 7 Jahren auch sein Vernaccia von Castello Montaùto neben dem angesagten Vermentino Litorale von Val delle Rose in den Bestenlisten der Weißweine der Weinführer auftaucht.

Der Schwung, der das Unternehmen erfasst hat, hört hier nicht auf. Mit dem Erwerb von 6 ha Rebfläche in Montalcino verfolgt sie ihre Passion für die Weine der Toskana weiter. Und in einigen Jahren wird der erste Brunello der Familie Cecchi dies auch im Glase zeigen.

FAMIGLIA CECCHI | Casina dei Ponti, 56
53011 Castellina in Chianti (Siena)
Tel. +39 0577 54 311 | www.famigliacecchi.it

Castello Montauto www.castellodimontaauto.it
Villa Rosa www.villarosa.wine

 www.instagram.com/famigliacecchi
 www.youtube.com/user/Cecchiwinery

Kontakt in Deutschland und der Schweiz
www.weinwelt.de und www.obrist.ch



Cesare Cecchi