



WEINWELTEN

# VILLA CERNA IM LAND DES „GALLO NERO“

DAS WEINGUT DER FAMILIE CECCHI IN DER TOSKANA



Inmitten alter Zypressen liegt die Villa, der Blick schweift über Weinberge und die zentrale Hügelkette des Chianti, wo der berühmte Chianti Classico angebaut wird.



## VON DER NEUSTRUKTURIERUNG PROFITIEREN ALLE



Cesare Cecchi, CEO

Cesare Cecchi ist ein erfahrener Unternehmensboss, der auf fast 40 Jahre Weinerfahrung vertrauen kann. Zusammen mit seinem Bruder Andrea hat er die verschiedenen Weingüter durch die letzten Jahrzehnte geführt. Alle wichtigen Einkäufer der Supermärkte in Europa und Übersee gehen in der Zentrale in Castellina in Chianti ein und aus und beziehen von Cecchi rebsortentypische, preiswerte Wein der Toskana und angrenzenden Regionen.

Daneben besitzt die Familie Cecchi in den ausgesuchten Terroirs der Toskana und Umbrien fast 350 ha eigene Weinberge, die dem studierten Agronom Andrea besonders am Herzen liegen. Mit viel Hingabe widmet er sich seiner Arbeit, auffallend ist stets auch die Herzlichkeit der beiden Brüder beim Wiedersehen auf Messen oder in der Toskana.

Mit einem intelligenten Schachzug hat die Familie vor einigen Jahren das Unternehmen neu ausgerichtet, es begann mit der Verpflichtung von Leonardo Raspini, ein Eigengewächs der Toskana, der sich seine Lorbeeren als Direktor der Tenuta Ornellaia verdiente. Unter seiner Führung wurden die Zentrale mit neuen Köpfen im Marketing, Kommunikation und Vertrieb besetzt. Diese Neuausrichtung wirkt hinunter bis zum Weinanbau



Leonardo Raspini, Direktor

und Weinausbau in den Kellereien der Gruppe. „Die Qualität der Weine ist heute besser als jemals zuvor, denn viele Reben sind nun im besten Alter und es sind etliche Euros in die Modernisierung bzw. in den Neubau der Keller gesteckt worden“, erklärt Cesare Cecchi. Davon profitiert natürlich auch das Weingut Villa Cerna, das allen Dreien und dem ganzen Team besonders am Herzen liegt.

## AKTIONSKUNST FÜR DIE COMMUNITY

In der Villa auf dem Hügel oberhalb der Kellerei haben sich viele Zeitzeugen der jahrhundertalten Geschichte der Toskana angesammelt, hier in Castellina Scalo am Rande des Chianti Classico Weinterritoriums. In die Größe dieses Rotweines und seines Gebietes haben sie von Anfang an vertraut. Oftmals blieb Ihnen nicht die Zeit für die Kommunikation und Vermarktung ihrer Spitzenweine. Doch mit der Neustrukturierung hat sich dies geändert. Regelmäßig organisieren die Mitarbeiter Verkostungen in Verbindung mit



Lifestyle-Themen und Kunst. Locken etliche Weinliebhaber an den Ort, wo der Wein entsteht und kommunizieren ihre Events wie „Luci in Vigna“ mit den modernen tools wie Instagram, Facebook und Youtube. „Dies überlassen wir den Jüngeren, unsere Kinder zeigen uns ab und zu, wie schnell unsere Fangemeinde wächst und wie viele „likes“

wir erhalten haben“, sagt Andrea mit seinem Lächeln auf den Lippen, und kehrt zu seiner Passion zurück: Zwischen Chianti und Chianti Classico ist rebsortentechnisch quasi kein



Unterschied, doch die Weinberge, die Kultur der Winzer vor Ort und die Geschichte dieses von Florenz und Siena beeinflussten Gebietes rechtfertigen die höhere Preisstellung und erlauben die wichtigen Investitionen in die Qualität, die sich heute in breiter Front beim Gallo Nero zeigen. Das Chianti (wo der Classico wächst) ist ein wahres und großes Terroir des italienischen Rotweins und spielt sicher mit Barolo und Brunello in der Serie A. Andrea, der in der Villa Cerna lebt, interessiert sich jedoch eher fürs Radfahren und Bruder Cesare, in San Gimignano auf Castello Montauto zuhause, fürs Motorradfahren.



## SANGIOVESE – EIN BEGNADETER ESSENSBEGLEITER

Zur Neuausrichtung zählt auch die Aufwertung der Gastronomie in der Foresteria am Weingut. In kurzer Zeit ist der Ort ein beliebter Restaurantspot für die ganze Umgebung geworden, der vor allem zum Lunch auf der schönen Terrasse viele Gäste anzieht. Mit den jungen Pächtern Matteo und Marco und Koch Luca haben Andrea und Cesare ein motiviertes Team gefunden, das mit Begeisterung dabei ist.

Das Restaurant ist ein weiterer, wichtiger Baustein des Weinerlebnisses Villa Cerna. Ob sie im wineshop die Weine von Cecchi bzw. des Gallo Nero und der Toskana verkosten, oder sich zu einer leckeren Pasta mit Ragout bzw. der traditionellen aber neu interpretierten Taube als Hauptgang verführen lassen, ist ihre Entscheidung. Auf jeden Fall ist der Sangiovese ein perfekter Begleiter der toskanischen Gerichte. Und der Ort mit Blick auf die Weinberge und das Chianti lädt einfach zum Verweilen ein.

Gefeilt und feinjustiert wurde an den Rotweinen von Villa Cerna. Immerhin besitzt Cecchi mittlerweile 60 ha innerhalb des Gebietes, aus denen er auswählen kann. Kürzlich erst wurde ein sehr alter Weinberg mit Stöcken in der Nähe der Villa Rosa gekauft. Mit den hochwertigen, alten Klonen der Sechziger Jahre wird eine weitere „Gran Selezione“ entstehen. Für die Beratung haben Cesare und Andrea den angesagten und allorts geschätzten Weinmacher Carlo Ferrini gewinnen können, der im Chianti groß geworden ist.



## NEUES PACKAGING - GLEICHER SANGIOVESE CHARAKTER

Die Jahrgänge von Villa Cerna reichen zurück bis Ende der Sechziger, als der Vater Luigi in das Territorium investierte, das gerade seine DOC-Anerkennung erhalten hatte. Seitdem ist viel passiert und auch im Packaging hat sich die Neuausrichtung positiv bemerkbar gemacht: „Klassisch und wertig mit ansprechender Typografie“, so das Fazit von Giacomo Tarquini, Marketingverantwortlicher, ebenfalls ein New Entry im Hause Cecchi. Der wichtigste Wein für Cecchi ist Chianti Classico DOCG Villa Cerna Primocolle, benannt nach dem ersten Hügel am Rande des Gebietes. Seine Prägung erhält er vom Blend Sangiovese mit etwas



Chianti Classico Primo Colle von Villa Cerna

Colorino und den tonhaltigen Böden in diesem Teil des Chianti. Sein Sangiovesecharakter mit der Kirschenfrucht und den blumig-duftigen Aromen ist unverfälscht in die Flasche gebracht worden, ein ausgewogener, eleganter Rotwein des Jahrgangs 2014 mit mittlerem Körper, der viel Trinkfreude bietet und mit 12-15 EVP im Gebietsvergleich preiswert ist. Preiswert ist auch die Riserva Villa Cerna, welche den 2013er Jahrgang mit seiner rassigen Säure und der intensiven Frucht gut abbildet.

Ein lang anhaltender Wein mit griffigen Gerbstoffgerüst, das Lagerfähigkeit garantiert. „2013 war in Teilen auch ein sehr heißes Jahr, was zu kleinen Beeren führte, das uns in Atem gehalten hat“, sagt Andrea Cecchi, der weiß, dass gerade im Chianti mit der sensiblen Rebsorte Sangiovese die großen Weine viel Einsatz verlangen. Deshalb konzentrieren sie sich auf die besten Weinberge und stufen etliche Partien zum einfachen Chianti-Wein ab. Freuen dürfen sich die Sangiovese-Liebhaber auf zwei Gran Selezione-Weine des Jahrgangs 2015, die jedoch erst im Frühjahr 2018 erhältlich sind. Mit der Gran Selezione Riserva di Famiglia und dem Topwein Gran Selezione Villa Rosa vertieft sich der Eindruck, das Cecchi im Chianti Classico trotz seiner langen Geschichte für viele noch ein Geheimtipp ist.



Chianti Classico Primo Colle von Villa Cerna

Famiglia Cecchi

Località Casina dei Ponti, 56

53011 Castellina in Chianti (Siena)

Tel. +39 0577 54 311

info@famigliacocchi.it

www.famigliacocchi.it

Deutschland: [www.weinwelt.de](http://www.weinwelt.de)

Schweiz [www.obrist.ch](http://www.obrist.ch)