

CORRIERE FIORENTINO

A Castellina, Cecchi fa 125

E accende le luci in vigna



CASTELLINA IN CHIANTI Il 2018 sancirà i 125 anni dalla fondazione dell'azienda Cecchi winery, nel cuore del Chianti Classico. Per l'occasione è anche previsto un restyling grafico delle confezioni delle linee "Storia e Riserva di famiglia". Nel frattempo però si accendono le luci in vigna, in occasione delle feste natalizie, un'installazione artistica luminosa realizzata dall'artista Angela Nocentini e prodotta da Riccardo Cioni. Protagonista assoluta sarà Villa Cerna, che dà il nome anche al primo vino, un antico monastero dell'anno 1000, divenuto poi residenza di famiglia, che domina il vigneto principale e la cantina. L'azienda nasce nel 1893 e oggi raggruppa realtà vitivinicole tra le più rappresentative in Toscana: oltre al Chianti Classico, il primo investimento, c'è la Maremma (Val delle Rose), il Montefalco (Tenuta Alzatura) e la Vernaccia (Castello Montauto) a San Gimignano. "Il progetto Luci in Vigna – ha detto Andrea Cecchi - è nato per diventare un appuntamento annuale fisso: la rinascita invernale della vigna. Attraverso questa installazione artistica, l'impatto emotivo è molto forte e può condurre a riscoprire la campagna durante l'inverno". Importante il nuovo progetto di rinnovamento che interessa il Palagione, un vigneto del 1965, all'interno di una delle più grandi cipressete europee, a Villa Rosa, la cui produzione sta alla base della Gran Selezione. Si tratta di mantenere in vita le piante più vecchie, prelevandone le gemme da rinnestare su barbatelle franche di piede. In questo modo si avrà la propria riserva genetica, frutto di lavoro di selezione che si perde negli anni del IX secolo. IL PUNTO DI FORZA In occasione dell'installazione le foglie del vigneto prendono vita, luce, dimensione, dall'imbrunire a notte fonda. Sono profili luminosi di foglie di Sangiovese che nascono dal terreno, si connettono con la natura adagiata nel suo riposo invernale e la risvegliano. Una dedica, evocativa, al lavoro dell'uomo in questo territorio unico al mondo. I VINI SCELTI Coevo 2013 (40 euro circa, blend sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot) sentore di affumicato, salinità dell'acciuga, dolcezza della prugna. Bel naso, bocca in divenire. Tenuta della Famiglia Cecchi, Chianti Classico, Gran Selezione 2015 (circa 50 euro, sangiovese). Da una vigna del '65, un vino che disorienta per la sua completezza, lungo, armonico, elegante. Una leggerezza disarmante in vesti di Sangiovese. L'amarena sottospirito, il finale in confettura, da assaporare con rapimento. Divina Vitale