

LA CUCINA ITALIANA



Cecchi, sinonimo di Chianti Classico, compie 125 anni

07 maggio 2018



di **Carlotta Garancini** contributor



Chianti Classico ma non solo. Oltre a Villa Cerna e Villa Rosa, anche Castello Montauto nella terra della Vernaccia e Val delle Rose in Maremma con il Morellino di Scansano e il Vermentino. Una storia iniziata nel 1893 e un traguardo da festeggiare

Colline a perdita d'occhio dominate dal monte San Michele e cipressi immobili che aiutano invece a non perdersi. Boschi rigogliosi, ma anche antichi borghi. E poi i **filari di viti** che maturano d'estate. Non ci sarebbe **Chianti** senza il suo **vino**, e vale anche il contrario.

Una storia lunga 125 anni

La Casa Vinicola Cecchi

(<http://www.famigliacecchi.it/>) nasce a **Castellina in Chianti**, nel lontano **1893**, quando **Luigi Cecchi** intraprese un percorso che lo avrebbe portato lontano, nel mondo e nel tempo. A far due conti, ci si accorge che da allora sono trascorsi ben **125 anni**, un importante traguardo da festeggiare come si deve, celebrando l'amore, la passione e la dedizione con cui ieri e oggi si producono vini espressione dei territori e della storia enologica dell'azienda ora guidata da **Andrea e Cesare Cecchi**, quarta generazione familiare.

Non solo Toscana

Con **cinque tenute tra Toscana e Umbria** (Villa Cerna e Villa Rosa nel Chianti Classico, Castello Montaùto a San Gimignano, Val delle Rose in Maremma e Tenuta Alzatura

in territorio umbro) per un totale di circa **400 ettari vitati**, **Cecchi** (<http://www.cecchi.net/>) vanta una produzione di circa **8,5 milioni di bottiglie** distribuite per metà in Italia e per l'altra metà in oltre 50 Paesi esteri per un fatturato totale di **37 milioni di euro l'anno**. Lungimiranza nell'inventare il futuro e sperimentazione nel rispetto della tradizione caratterizzano la produzione di Cecchi: "E' stato un percorso in costante crescita, fatto di duro lavoro per accreditarci presso pubblici variegati – racconta **Cesare Cecchi**, oggi presidente del Gruppo – Abbiamo costruito un brand solido e sono felice di poter testimoniare questo straordinario traguardo frutto di un lavoro di squadra".

Dalla cantina al ristorante passando per la sostenibilità

Un'evoluzione frutto di **investimenti sul piano produttivo e tecnologico** ma anche su **ristorazione, wine tasting e shopping**. A Villa Cerna c'è il ristorante Foresteria e presto ci sarà un'offerta completa anche a Castello Montaùto e a Montefalco dove esiste già la Foresteria Alzatura a palazzo Mustafà. Val delle Rose, che si estende per oltre 100 ettari con circa 2.000 mq dedicati all'ospitalità, la prossima estate sarà animata da **incontri gourmet, degustazioni e musica**. Saranno coinvolti **chef del territorio** oltre a **grandi artisti** come Stefano Di Battista e Nicky Nicolai, un duetto sax e voce celebre in tutti gli ambienti jazz del mondo e non solo, ed Elio, noto per le sue "storie tese", che si presenterà in una veste diversa insieme al pianista Luca Schieppati in un originale

spettacolo di musica classica. Nella tenuta, al di là del programma estivo, è sempre possibile organizzare tour in vigna, visitare la cantina, prenotare una degustazione o un pranzo tipico. E non manca **un'attenzione alla sostenibilità** che passa, ad esempio, dall'**impianto di fitodepurazione delle acque reflue** che permette di ridurre il consumo energetico e riutilizzare l'acqua depurata. "Il Gruppo continua a evolvere sia da un punto di vista tecnico che commerciale – continua l'amministratore delegato **Andrea Checchi** – e anche le nostre Tenute stanno divenendo brand nei quali crediamo e investiamo, affinché diventino realtà affermate in tutti i mercati in cui siamo presenti. Questo dei 125 anni è un traguardo importante e auguro a questa bella realtà ancora altrettanti anni di vita e successi".

Festeggiare con il Chianti Classico e una novità

Ambasciatore dei festeggiamenti non può essere che il **Chianti Classico nelle sue tre declinazioni della linea "Gli Scudi"**, che sono caratterizzate da un **logo celebrativo dei 125 anni**

(<http://www.cecchi.net/it/125anniversario>). C'è il

Chianti Classico – Storia di Famiglia con il suo rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, fine al naso e dal gusto inteso e persistente; c'è il **Chianti Classico Riserva – Riserva di Famiglia**, intima interpretazione della Docg, di colore rosso rubino, dal profumo ampio ed etereo, in bocca strutturato ed elegante; e poi c'è una novità, che sarà disponibile dal prossimo

luglio, il **Chianti Classico Gran Selezione – Valore di *Famiglia***, un sangiovese in purezza caratterizzato da raffinatezze, eleganza e pulizia. Noi siamo pronti a brindare, tanti auguri Cecchi!
