

FAMIGLIA CECCHI

Fred Nijhuis
Your favorite Dutch wine writer

FRED-NIJHUIS.NL – 6 SETTEMBRE 2019

De mensen en wijnen van famiglia Cecchi

Nadere kennismaking met de familie Cecchi en hun wijnen, een groot deel daarvan sinds kort verkrijgbaar via de Sligro



John Bindels hekelde onlangs maar weer eens de groep die zo graag door het leven gaat als professionele, onafhankelijke en kritische pers, maar doorgaans gewoon broodbloggers zijn. Hij bevestigde dat het lastig is om daadwerkelijk onafhankelijken te vinden, want er moet ook wat verdiend worden en (onhebbelijke) menselijke trekjes zijn niemand vreemd.

Ik had daarom gemengde gevoelens bij de uitnodiging om een persdiner van de Italiaanse wijnproducent Cecchi te ondersteunen, want er zijn mensen die de pers niet alleen onwetend, dom, lui en verwend noemen, maar ook corrupt, rancuneus en arrogant. Ik vroeg me af in welke categorie mijn bijdragen geplaatst zouden worden of wat de reacties op mijn optreden zouden zijn, maar bedacht me al snel dat het er niet toe doet. Ik honoreerde het verzoek en nam me voor gewoon mezelf te zijn en te doen wat ik altijd doe: me goed voorbereiden, serieus zijn, de bekende flauwe grappen maken, maar geen onzin verkondigen en bovenal eerlijk blijven en mijn persoonlijke mening geven; iets wat gelukkig veel mensen waarderen.



FAMIGLIACECCHI

Persoonlijk

Ik leerde Cecchi lang geleden al kennen, hoewel die kennismaking in eerste instantie vooral een persoonlijk karakter had. Het was in de tijd dat Andrea Cecchi, net als ik, in de veronderstelling was gelukkig getrouwd te zijn, om kort daarna als gescheiden man door het leven te gaan. Ik wist dat zijn familie ook 'in de wijn' zat, maar had daar eigenlijk nooit echt aandacht aan besteed, ik had meestal contact met zijn nu voormalige schoonfamilie. In de loop van de jaren bleven we elkaar echter altijd met een zekere regelmaat zien, bijvoorbeeld tijdens de Anteprema proeverijen in Florence, op de Vinitaly of andere wijnbeurzen. Die ontmoetingen waren open, fijn, persoonlijk en zonder enige commerciële druk of andere wederzijdse zakelijke verwachtingen.

Kennismaking

Zo'n twee jaar geleden begreep ik dat er veel veranderd was bij het toch wel 'historisch' te noemen wijnhuis Cecchi, ooit in 1893 door Giulio Cecchi gevestigd en tegenwoordig geleid door de gebroeders Andrea en Cesare Cecchi. Ik ging op een persoonlijke uitnodiging in, bezocht de verschillende domeinen en leerde de filosofie en mensen achter de naam Cecchi eindelijk eens écht kennen. Wat me opviel was het feit dat Cecchi in een wereld vol marketing- en social-media-lawaaï en de soms erg gewelddadige strijd om punten, veelal een rustige eigen koers vaart. Er is uiteraard genoeg aandacht voor promotie en sales, maar zowel de mensen als de wijnen zijn geen schreeuwers die altijd in het middelpunt van de belangstelling moeten staan.

Finesse

Die benadering werd me vooral duidelijk toen ik hun Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione proefde. Toen de wijn me werd ingeschonken, zette ik mezelf schrap en bereidde ik me voor op een diepe, donkere krachtpatser, gemaakt om onwetende schrijvers, journalisten en bloggers te overweldigen met een overdaad aan pracht en praal. Tot mijn verbazing bleek het een 100% sangiovese te zijn met finesse in een hoofdrol. Ik was aangenaam verrast en begreep van Andrea Cecchi dat hij nooit onder de indruk van- en geïnteresseerd is geweest in de overdreven stijl die zoveel andere Gran Selezione kenmerkt.



Giulio Gambelli

Zijn voorkeur voor sangiovese, en dan vooral de elegantie en complexiteit van deze onvolprezen druif, is voor een deel te danken aan de invloed van de meester van de sangiovese: Giulio Gambelli. Deze meesterproever heeft altijd een volledig vertrouwen gehad in de sangiovese en nooit de behoefte gehad om gebruik te maken van cabernet of merlot, zoals zoveel befaamde consultants. Gambelli wist echter heel erg goed dat de sangiovese geen gemakkelijke druif is en veel vergt van de wijnmaker. De druif eist maximale aandacht in wijngaard en kelder en elke fout wordt genadeloos afgestraft. Tekortkomingen kunnen gecorrigeerd worden met andere druiven of trucjes

FAMIGLIACECCHI

in de kelder, maar daar wordt de wijn zelden beter van. Gambelli wist als geen ander het maximale uit de sangiovese te halen en wordt dan ook beschouwd als een synoniem voor sangiovese en vice versa.

Poggibonsi

De familie Cecchi en Gambelli (1925-2012) werkten en woonden (net als andere beroemde wijnmakers waaronder Sergio Manetti van Monteverdine) in Poggibonsi, het stadje dat ooit zo belangrijk was voor de Toscaanse wijnbouw. Allerlei toeleveranciers waren er gevestigd en zoals alle wegen naar Rome leiden, zo leidden alle wijnroutes uit het Toscaanse binnenland naar het station in Poggibonsi. Je trof er pakhuizen vol vaten, stro voor de fiasco's, flessen en wijnbouwmaterialen aan, naast heel erg veel wijn uiteraard. Wat weinig mensen zich realiseren is dat de Toscaanse wijnbouw lange tijd vooral op zichzelf was gericht, d.w.z. de regionale markt. Italië was een sterk verdeelde natie met talloze zelfstandige steden, hertogdommen en zelfs koninkrijken, al dan niet onder bestuur of invloed van buitenlandse mogendheden. De productie voorzag primair in de lokale of regionale consumptie en handel met andere streken of landen was van ongeschikt belang, ook omdat de daarvoor benodigde infrastructuur ontbrak. Met de komst van het spoor kwam daar langzaam maar zeker verandering in. Rond 1850 kreeg Livorno zijn treinverbinding met Florence en werd later ook Siena bereikt, waarbij het traject Pisa-Lucca (1846) werd beschouwd als een internationale verbinding; van het Hertogdom Lucca naar het Groothertogendom Toscane. Een goed voorbeeld van de versnippering van Italië in die tijd.

Het begin

In 1893, besluit Luigi Cecchi (1863-1925) 'palatista' te worden; proever. Gewapend met de kennis en ervaring die hij opdeed op de landerijen van zijn vader start hij zijn eigen bedrijf in Poggibonsi waar hij als 'mediatore degustatore di commerciante in vino' wijnproducenten bijstaat als consultant en negociant. De handel in wijn groeit gestaag en leidt tot twee grote warenhuizen en belangen in Colle Val d' Elsa en de Maremma. Bijgestaan door Cesare (en later ook andere van zijn 5 kinderen) breiden de zaken zich steeds verder uit en vanaf 1930 wordt er al wijn onder de naam Cecchi geëxporteerd naar Zwitserland, Brazilië en Afrika. De productie groeit in die jaren naar 13.000 hl, een indrukwekkende hoeveelheid.

Cecchi en Gambelli

Kort voor het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog begint Giulio Gambelli voor Enopolio te werken, een afdeling van het Consorzio Agrario di Siena in Poggibonsi. Hij ontmoet er o.a. zijn leermeester Tancredi Biond-Santi en ontwikkelt zich tot proever met een onwaarschijnlijk nauwkeurig en betrouwbaar palet. Legendarisch zijn de momenten waarop zijn analyses van wijnen beter blijken te zijn dan die van de destijds gebruikte machines. Als stads-, klas- en branchegenoten, komen de Cecchi's en Gambelli frequent met elkaar in contact. Na de dood van Cesare in 1953 zet zijn zoon Luigi het bedrijf voort en koopt hij in 1965 het historische wijngoed Villa Cerna in Castellina in Chianti, een domein dat al wordt genoemd in een document gedateerd 4 februari 1001. Ook hier komen ze Giulio Gambelli weer tegen en bestendigen ze hun samenwerking.

Uitbreiding

De drang om uit te breiden is ook bij de nieuwe generatie aanwezig en in 1972 verhuist het bedrijf naar Castellina in Chianti om de almaar toenemende productie in goede banen te kunnen leiden. Luigi's zonen Cesare (1956) Andrea (1959) zijn getuige van de expansie van hun familiebedrijf met o.a. acquisities in San Gimignano (Montauto) en de Maremma (Val della Rosa). Andrea ontwikkelt zich tot wijnmaker en na het overlijden van zijn vader in 2004 tot algemeen directeur, met zijn broer Cesare als president. Andrea Cecchi: "De vorige generaties besloten om Cecchi te maken wat het is nu is qua omvang en stijl. Cesare en ik voelen ons vereerd en verplicht om die lijn voort te zetten,

FAMIGLIACECCHI

maar we zien ook de noodzaak om de organisatie aan te passen aan nieuwe standaarden en inzichten. Wat onze voorvaders hebben bereikt is indrukwekkend, maar Cecchi was toe aan een nieuwe fase, gebaseerd op een succesvolle toekomst met de nadruk op kwaliteit, marketing en duurzaamheid. Deze aspecten kregen in het verleden veel minder aandacht; destijds ontbrak de noodzaak, nu is het de realiteit.”

Veranderingen

2006 staat bij Cecchi te boek als een belangrijk jaar, het jaar van grote veranderingen. Als nieuwe generatie kunnen Cesare en Andrea afstand doen van verschillende oude denkbeelden en treden ze de toekomst tegemoet met nieuwe initiatieven die aansluiten op de moderne wijnwereld en maatschappij. Er worden plannen gemaakt om wijngaarden te herplanten (na uitgebreide analyses van de bodem, ligging en klimaat), de vinificatie te verfijnen en duurzaamheid een vast onderdeel te maken van de dagelijkse praktijk. Ze smelten traditie en innovatie samen en blijven het bedrijf ook op andere fronten ontwikkelen. In 2014 kopen ze Villa Rosa in Castellina, bouwen er hun Foresteria Villa Cerna (een restaurant met wineshop) en ook Tenuta Alzatura in Montefalco (Umbrië) wordt aan de bezittingen toegevoegd. Een (voorlopig?) laatste aanwinst is een klein domein in Montalcino (niet ver van de Sant’Antimo abdij), waarvan men over enkele jaren een eerste Brunello op de markt zal brengen.

Eigen stijl

Andrea Cecchi: “Ja, we volgen onze eigen filosofie en stijl, maar verliezen daarbij niet de realiteit uit het oog. Kijk bijvoorbeeld naar het fenomeen Chianti Classico. De wijn is een deel van ons en wij zijn een deel van Chianti Classico. Maar vergeet niet dat een groep met zo’n 600 leden en 70.000 ha aan wijngaarden enorme verschillen oplevert en dat de belangen, wensen en ideeën minstens zo gevarieerd zijn. We zagen dat ontwikkeling van de Gran Selezione als een trein die we niet aan ons voorbij konden laten gaan. Gran Selezione was een reactie op de markt, op de situatie rond Chianti Classico; er moest iets gebeuren om de wijn de aandacht te geven die het verdiende en ook nodig had. Ook wij hebben gebruik gemaakt van de innovatie rond het begrip Chianti Classico, maar dan wel vanuit onze eigen visie, gebaseerd op onze geschiedenis en ons beleid jegens de toekomst. We kozen voor een wijn van 100% sangiovese en dat bleek een serieuze uitdaging. De sangiovese is niet zomaar een druif en om over het juiste fruit te beschikken, moesten we ons richten op hele specifieke wijngaarden. We vonden ze niet bij Villa Cerna (teveel klei), maar wel bij Villa Rosa. Alleen daar was de sangiovese goed genoeg, hoefden we geen gebruik te maken van internationale druivenrassen. De vinificatie van alle wijnen werd bekeken en waar nodig aangepast, afgestemd op ons streven om drinkbare wijnen te maken, gebouwd op elegantie en niet puur op macht en kracht. Zelfs onze meest prestigieuze wijn en wijnen in een meer internationaal stijl moeten een Italiaans karakter behouden en tonen.” Dat is iets wat telkens afstemmen met onze technische mensen, waaronder wijnmaker Miria Bracali, agronoom Giuseppe Mezzedimi en ons commerciële team met o.a. marketing manager Giacomo Tarquini, sales manager Francesco Vitulli en country manager Serena Rettori.

Duurzaamheid

Op het gebied van duurzaamheid gebruikt Cecchi vooral hun domein in de Maremma om nieuwe inzichten en technieken in de praktijk te brengen. Water is schaars in deze regio en hergebruik van groot belang. Regenwater wordt opgevangen in reservoirs en gebruikt in zowel de wijngaarden als de kelder. Water dat wordt ingezet in de kelder, wordt op een volledig natuurlijke wijze gerecycled, een systeem dat internationaal onderscheiden is. Sinds 2016 worden nergens meer chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt en verwacht wordt dat de wijngaarden in 2021 volledig biologisch worden onderhouden en als zodanig gecertificeerd zijn.

FAMIGLIACECCHI

Commercie

Cecchi bezit momenteel zo'n 400 ha aan eigen wijngaarden en maakt jaarlijks ongeveer 8,5 miljoen flessen wijn. Een deel van de druiven wordt weliswaar ingekocht, maar de Vernaccia en de reguliere Morellino komen uitsluitend van eigen wijngaarden en nemen een aanzienlijk deel van de totale productie voor hun rekening. Circa 50% wordt in Italië zelf verkocht en enkele collega producenten maken dankbaar gebruik van dat verkoopnetwerk. Zo verzorgt Cecchi momenteel ook o.a. de distributie van de Champagnes van Collard-Picard en Vollereaux, de wijnen van Poggio Antico (Brunello di Montalcino), Castelfeder (Alto Adige) en Pedrotti (Trentodoc) in Italië. Al geruime tijd zijn wijnen van Cecchi verkrijgbaar bij Albert Heijn, zoals hun reguliere Chianti en Vino Nobile en daar verkopen ze prima. Voor de estate wijnen zocht men een ander verkoopkanaal met mogelijkheden om (ook) de horeca te bereiken. Sinds enkele maanden heeft Cecchi in de Sligro een partner gevonden die aan deze wens moet voldoen. Sligro heeft inmiddels een ruime selectie op voorraad, de meeste in alle vestigingen.



De wijnen:

Geproefd tijdens het persdiner in restaurant Bridges op 2 september en tijdens een persreis kortgeleden.

Castello di Montaùto

Gevestigd in San Gimignano en ooit onbeduidend qua omvang, maar nu met 800.000 flessen de grootste producent in de regio. Binnenkort vindt de oplevering van de nieuwe kelder plaats, de laatste nieuwbouw in de regio. Nieuwbouw is nu verboden in de streek, alleen (streng gecontroleerde) renovatie en verbouwingen zijn nog toegestaan.

Vernaccia di San Gimignano DOCG, 2018

90% vernaccia, 10% chardonnay; vinificatie in RVS

Een buitengewoon goed gemaakt glas wijn, laagdrempelig, toegankelijk, goed fris met een keurige balans; eerlijk en betaalbaar.

Villa Cerna

Een domein met 80 ha aan wijngaarden, verdeeld over diverse percelen met ieder hun eigen kenmerken o.g.v. hun ligging en de samenstelling van de bodem. Die bodem is 5 tot 7 miljoen jaar oud en heeft een mariene oorsprong, maar de lagere delen zijn veel rijker aan klei, terwijl conglomeraat (zandsteen) en zand de hogere delen kenmerken. Analyses van de bodem aan de hand van elektromagnetische en chemische eigenschappen (van bijna elke vierkante meter) hebben primair de keuze van de verschillende wortelstokken bepaald, maar ook de sangiovese kloon is er op afgestemd. In totaal beschikt men over circa 20 verschillende klonen van de sangiovese, gekozen op grond van het Chianti 2000 project en eigen onderzoek in samenwerking met de Universiteit van Florence.

FAMIGLIACECCHI

Primocolle Chianti Classico DOCG, 2015

Sangiovese 95%, colorino 5% van wijngaard op gemiddeld 250 meter hoogte; bodem overwegend alkalisch met veel rotsen. Gisting van 15 dagen in RVS op 26 °C, lagering van 9 maanden in barriques.

Iets bedrukt qua aroma's slanke aanzet, goed fruit in de mond, duidelijk sangiovese, zachte ontwikkeling, iets tannine, rijp, subtiel zoetje, makkelijk, gemiddelde afdronk, soepele toegankelijke stijl, dikker, warmer en krachtiger dan 2016

Primocolle Chianti Classico DOCG, 2016

Frisser, slanker, iets pittiger tannine, voor mij meer typisch Chianti Classico door zijn energieke karakter, gemiddelde lengte en diepgang, aangename, doordrinkbare eetwijn met een iets frissere, elegantere structuur dan de 2015.

Chianti Classico Riserva DOCG, 2015

Sangiovese 95%, colorino 5%; gisting van 15 dagen in RVS op 26° C, lagering van 14 maanden in mix van kleinere eikenhouten vaten.

Zuiver en doordrinkbaar met de frisse tonen van de sangiovese en een structuur die stevig is maar nooit onaangenaam wordt. Keurige balans tussen fruit en hout, betrouwbaar in stijl en kwaliteit; universeel inzetbaar in de gastronomie.

Villa Rosa

Van de 126 ha die dit historische domein groot is, zijn er 30 beplant met wijnstokken. Ze zijn omgeven door bossen die tot 1000 jaar oud zijn en ook de Palagione wijngaard wordt al in eeuwenoude documenten vermeld. Daarnaast worden twee andere belangrijke wijngaarden onderscheiden, de Casetto (op 425 meter hoogte) en de Fornace (op 255 meter). Cecchio heeft hier veel wijngaarden nieuw aangeplant of herplant, gebaseerd op uitgebreide analyses. Bepaalde delen bleken ideaal voor topklasse sangiovese en de druiven van deze percelen worden dan ook gebruikt voor de Villa Rosa Gran Selezione. Om de specifieke eigenschappen van de verschillende wijngaarden ook daadwerkelijk aan te tonen, brengt Cecchi twee wijnen uit met een duidelijk verschil stijl; de Ribaldoni en de Gran Selezione.

Ribaldoni Chianti Classico DOCG, 2016

Sangiovese 100% van wijngaard op 300 meter hoogte en een albarese bodem met veel kalk, zandsteen en mergel. Gisting en weking van 15 dagen op 25-28°C, lagering van 12 maanden in tonneaux Frans eiken.

Mooie diepe geur jeugdig met fijne structuur en veel energie, tannine beetgaar, fijne zuren, prima balans, mooie lengte, veel spanning en inhoud, hout is mooi verweven

Chianti Classico Gran Selezione DOCG, 2015

Sangiovese 100% van wijngaard op 340 meter hoogte en meer galestro dan albarese (compact); gisting en weking van 22 dagen in RVS, lagering van 15 maanden in tonneaux.

Elegante kleur, transparant rood met gerijpte gloed; in de neus duidelijk sangiovese, duidelijk Chianti Classico met fijn rood fruit, frisse en kruidige tonen en goed verweven hout; in de mond levendig, jeugdig, mooi doorzettingsvermogen, prima balans, opwekkende, mooie gevulde eetwijn met nog vele mooie jaren in het verschiet.

Val delle Rose

Dit domein in de Maremma werd al in 1995 aangekocht, maar de bouw van de nieuwe (ondergrondse) kelder, kantoren, professionele en andere faciliteiten werd pas in 2015 voltooid. De inrichting van de laatste delen verwacht men op korte termijn af te ronden. Het wijngaard

FAMIGLIACECCHI

oppervlakte bedroeg in den beginnen slechts 25 ha, maar is de laatste jaren gegroeid naar 105 ha, goed voor een 'substantiële' productie. In de eerste jaren maakte men hier alleen een reguliere Morellino di Scansano, maar werd al vrij snel een deel met vermentino aangeplant. Tussen 2006 en 2018 werden ook enkele Franse druivenrassen aangeplant, gebruikt voor zowel de Morellino di Scansano DOCG als wijnen met de classificatie Maremma Toscana DOC.

Net als in Chianti Classico werd ook hier uitgebreid onderzoek gedaan naar de specifieke kenmerken van de diverse wijngaarden en de aanplant hierop aangepast. Over het algemeen bestaat de bodem voornamelijk uit zand- en kalksteen met zand en weinig organisch materiaal. Klei ontbreekt hier vrijwel volledig, een groot verschil met diverse wijngaarden in Chianti Classico. Het klimaat is warm tot heet en droog, vergelijkbaar met Sicilië en Apulië. Irrigatie is toegestaan, zij het uitsluitend als uitzondering wanneer het echt nodig. In de praktijk betekent dat over het algemeen minimaal twee keer per jaar. Een (mobiel) systeem om de waterdruk in het blad te meten en sensoren op 25 en 55 cm diepte meten de hoeveelheid vocht in de bodem en de plant en geven aan wanneer irrigatie noodzakelijk is. De vermentino is de meest dorstige druif, de cabernet sauvignon het andere uiterste. De sangiovese is goed bestand tegen droogte, maar voor de rosé van deze druif wordt regelmatig meer geïrrigeerd. Suikers en rijping van tannine zijn doorgaans geen enkel probleem, maar om perfecte rijping te krijgen worden vaak wel bladeren rond de trossen verwijderd. Van de diverse wijngaarden is de Poggio al Leone één van de beste, hoog gelegen met een ideale expositie en een bodem die rijk is aan ijzer. De druiven van deze wijngaard worden gebruikt voor de topwijn van het domein; de Riserva.

Litorale, Vermentino Maremma Toscana DOC, 2018

De pure expressie van de druif door zijn vinificatie in RVS; heel zuiver, lekker doordrinkbaar met een etiket waarop strandstoelen verwijzen naar heerlijk zomers drinkplezier. Fris kruidige toets, brem, zacht en soepel, makkelijk, bittertje goede zuren, heerlijke terras- of strandwijn, perfect als aperitief.

Cobalto Maremma Toscana 2017

100% Vermentino, maar een selectie van de beste druiven van enkele specifieke percelen met een andere hoogte en expositie. Ook de vinificatie is anders: langer schilcontact, een deel opgevoed in anfora en ander deel in hout.

Wat meer kleur, veel vulling en spanning, mooie bitters en zuren, fijne eetwijn die unaniem tot favoriete wijn werd uitgeroepen tijdens het persdiner. Dit is een wijn die op de kaart van de beste restaurants thuisheert. Het goede nieuws is dat de productie binnenkort van uitgebreid van 2-3000 flesjes naar bijna 20.000 flessen. Bij Cecchi zelf zijn ook best tevreden over de wijn en zien ze veel klanten die heel graag met deze intrigerende witte wijn willen werken.

Litorale Rosato, Maremma Toscana 2018

100% Sangiovese

Fris rood fruit, plezierig glas, goede balans, eenvoudige, smakelijke wijn voor alledag in lente en zomer

Morellino di Scansano 2017

90% sangiovese, 10% diverse andere druivenrassen (momenteel nog vrij veel merlot)

Gisting en weking van 16 dagen in RVS op 26°C, lagering van 6 maanden in (gebruikte) barriques. Gestooft kersen, heel rijp, zeer toegankelijk, sangiovese voor beginners zo werd tijdens het persdiner opgemerkt en inderdaad; dit is een drempelloze, zeer goed gemaakte sangiovese.

FAMIGLIACECCHI

Poggio al Leone, Morellino di Scansano Riserva, 2015

90% Sangiovese 90%, aangevuld met diverse andere druivenrassen van wijngaard op ca 150 meter hoogte met een bodem die rijk is aan zand, quartz en zandsteen.

Gisting en weking van 15 dagen in RVS op 26°C, lagering van 12 maanden in gebruikte barriques. Veel kleur; rijk geurend, duidelijk hout, mooie brede aanzet, weelderig rijp fruit, donkere kersen, geweldige pruimen, wat bramen, zoethout; perfect bij rundvlees van de grill

Il Ciliegiole, Maremma Toscana, 2016

Kersen meer rood, fruitrijk, krachtige tannine, bitters, eetwijn, heeft wat compensatie nodig

Aurelio, Maremma Toscana, 2016

95% Merlot, 5% Cabernet franc

Veel kleur, zeer diep, veel hout, veel zoethout en laurier; de merlot heeft het lastig in de Maremma, het moment van optimale rijping is lastig te bepalen, een dag te lang kan de balans volledig verstoren; in 2016 hadden ze gelukkig veel minder problemen dan in 2017 met de merlot die zelfs voor de vermentino al werd geplukt. Commercieel gezien verkoopt merlot prima, maar het is niet de druif voor de toekomst voor de Maremma. De Aurelio 2016 is echter een aangename, gulle wijn met een warm hart en voorkeur voor stevige gerechten (ook vegetarische met bonen of gegrilde courgette etc.) of kazen.

Samma, Maremma Toscana, 2016

100% Cabernet franc

Mooie neus, mooi rijp fruit, donker, kruidige toets, goede balans rijp fruit zuren en hout, prima lengte, bijzonder lekker doordrinkbaar; perfect gerijpte cabernet franc die aangeeft dat deze druif in de Maremma veel meer te bieden heeft dan de merlot. De productie is nu nog beperkt, maar ook bij Cecchi is met al overtuigd van het potentieel van deze druif in de regio.



Coevo, Toscana IGT, 2010

Een beetje vreemde eend in de bijt, gemaakt ter nagedachtenis aan de vader van Andrea en Cesare Cecchi. Gemaakt van druiven uit zowel Castellina in Chianti (50% sangiovese en 20% cabernet sauvignon) als de Maremma (20% merlot en 10% petit verdot), na een gisting en weking van 2 weken opgevoed in de kelders in Castellina met een rijping van 18 maanden in barriques en tonneaux.

Een rijke wijn die opvallend genoeg een mooie finesse heeft. Vaak zijn dit soort prestigieuze wijnen enorme overrijp-fruit- en houtbommen, maar deze is opmerkelijk fijn gestileerd. Een fraaie mix van rood en zwart fruit en een decente houtinbreng; uitstekende balans en nog altijd veel lengte. Net als

FAMIGLIA CECCHI

bij de Gran Selezione staat de wijn centraal en niet het ego van de wijnmakers of de relatie met de pers. Andrea Cecchi eert zijn vader met een zeer fraaie wijn; **RESPECT!**

