FIRENZE SPETTACOLO
Mensile
Data 09-2018
Pagina 101
Foglio 1

Famiglia Cecchi

Un'azienda e una famiglia che rappresentano con la loro storia la crescita di consapevolezza del vino toscano fino a diventare il faro del nuovo modo di lavorare con il vino a contatto con la natura e con uno sguardo sempre attento a quello che ruota attorno alla cantina e al vino stesso, enoturismo e attività artistiche e culturali in primis. Oggi la famiglia Cecchi, con il **nuovo direttore Leonardo Raspini** in cabina di regia, è il prototipo della famiglia toscana che non sta mai ferma e riesce continuamente al tempo stesso a rinnovarsi pur rinsaldando sempre di più le radici in Toscana. **Andrea e Cesare Cecchi** negli ultimi anni hanno saputo allargare la propria idea di vino piacevole da bere senza mai esagerare con concentrazione, corpo e alcol, accanto al consolidamento della linea storica di vini tradizionali rossi e da invecchiamento. Famiglia Cecchi oggi non è solo **Chianti Classico** ma anche **Maremma** (che fornisce il **Merlot** e **Petit Verdot** per il vino portabandiera **Coevo**) con belle novità, nuove etichette e un restyling completo dei rossi della tenuta **Val delle Rose in Maremma** incentrata sulla figura della divinità Diana nell'atto di cavalcare un cervo in un movimento che si slancia in avanti, fortemente simbolico anche per l'azienda stessa che in autunno si presenta più determinata che mai a stupire i winelovers di tutta Italia e del mondo. E si avvicina anche il momento in cui i magnifici vini di **Villa Rosa**, la più recente e prestigiosa acquisizione nel Chianti Classico, arriveranno nei vostri bicchieri!

Arriva l'autunno e il vino italiano si prepara ad un'altra stagione dove dovrà dimostrare di essersi saputo rinnovare come comunicazione e approccio al mercato: con quale vino vi presentate al "ritorno a scuola"? Su cosa punterete per l'immediato futuro?
Sicuramente il vino-bandiera più rappresentativo per Famiglia Cecchi sarà il Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione 2015. Un progetto di valorizzazione di una delle aree più significative per il Sangiovese – Villarosa, appunto – storicamente tra le più autorevoli nel Chianti Classico. Torniamo a scuola, quindi, con la Divina Commedia pronta sul banco, pronti ad utilizzare metodi di comunicazione per farla apprezzare "in prosa". Inoltre, un aspetto fondamentale su cui stiamo puntando molto è l'ospitalità, una leva di comunicazione sacra nel nostro mondo e, secondo noi, la più importante. Visitando le nostre tenute ci si può immergere in prima persona in un contesto paesaggistico unico, e si può vivere un'esperienza che rispecchia il nostro modo di vedere il mondo del vino e del lifestyle.

Cambiamento climatico e vignaioli italiani: come siamo messi per il futuro?
È la vera grande sfida. Se ci immaginiamo cosa potrà succedere da qui a 40-50 anni, con buona probabilità assisteremo a 2 fenomeni principali: 1) la "migrazione" di alcune varietà "stressate" verso zone diverse in cerca dei loro "habitat" 2) l'ingresso di nuovi player nel mercato internazionale (basti pensare all'evoluzione agronomica-enologica in aree dove anni fa era impensabile produrre vino, come ad esempio l'Inghilterra). La proiezione verso un futuro incerto, da un punto di vista climatico, parte dalla conoscenza dei terreni, delle piante, e degli ecosistemi in generale e dal know-how più tecnico – sia agronomico che enologico – e come questo può evolversi per garantire un intervento più efficiente e rispettoso possibile.

Avremo uno degli chef più famosi e comunicativi d'Italia, Alessandro Borghese, come consulente per il food della serata, raccontaci il piatto o la situazione più particolare cui hai visto abbinare il tuo vino.
Un grande abbinamento dello chef Giuseppe Mancino (Piccolo Principe, Viareggio) durante il nostro evento al Vinitaly 2018. Sushi toscano, erbe amare, pane fritto, pecorino, tartufo e salsa di Saba. Vino: Val delle Rose, Litorale Rosato, Maremma Toscana DOC 2017.

Vini in degustazione a Obicà Firenze giov 27 settembre
Val delle Rose - Litorale Vermentino, Maremma Toscana DOC 2017
Val delle Rose - Litorale Rosato, Maremma Toscana DOC 2017
Val delle Rose - Morellino di Scansano, DOCG 2016

Famiglia Cecchi - Loc. Casina dei Ponti, 56 - 53011 Castellina in Chianti (Si) 0577 54311 - www.cecchi.net

Codice abbonamento: 144777

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.