

MEININGERS SOMMELIER – 6 SETTEMBRE 2019

PROBE famiglia cecchi

GROSSE PLÄNE MIT VILLA ROSA

Mit dem neuen Weingut Villa Rosa unterstreicht die Familie Cecchi ihr Bekenntnis zu Castellina in Chianti. Die Familie Cecchi feierte im vergangenen Jahr ist 125-jähriges Jubiläum als Weinunternehmen.

Die Familie Cecchi feierte im vergangenen Jahr ist 125-jähriges Jubiläum als Weinunternehmen. Wie fast alle großen Weinfamilie Italiens hat sich das Betätigungsfeld über die Jahrzehnte weit über die Grenzen des Chianti Classico und auch über die Grenzen der Toskana

ausgedehnt. Doch das Herz schlägt in Castellina in Chianti und seit 2015 noch ein Stückchen lauter. Villa Cerna war das erste Weingut, das die Cecchi-Familie in den 1960er-Jahren erwarb. Eigentlich handelt es sich um einen Hügel und zwar genau genommen den ersten, den man von Siena

kommend auf der Via Chiantigina erreicht. Er wurde deshalb auch immer wieder als das Tor zum Chianti Classico bezeichnet. Die rund 80 Hektar Weinberge verteilen sich rund um die kegelförmige Erhebung, ein bunter Mix am verschiedensten Sangiovese-Klonen sowie einigen Parzellen mit



Villa Rosa: Bodenvielfalt und alte Reben lassen in den Hügeln von Castellina Sangiovese der Extraklasse gedeihen

FAMIGLIACECCHI



Villa Cerna ist der ertse Hügel des Chianti Classico ganz im Südwesten der DOCG-Grenzen

Colorino und Cabernet Sauvignon. 2010 wurde als Versuchsanlage eine süd- bis südwest-exponierte Parzelle mit einem Mix an Sangiovese-Klonen auf einer bewusst ausgewählten schwachen Unterlage gepflanzt. Seit Jahren werden zwei Weine auf dem Weingut erzeugt: Der Primocolle Chianti Classico und der Villa Cerna Chianti Classico Riserva aus 95 Prozent Sangiovese und 5 Prozent Colorino. Auf der Suche nach dem idealen Land, um eine Gran Selezione zu erzeugen, stießen Cesare und Andrea Cecchi einige Kilometer weiter nördlich auf die Villa Rosa. 2015 kauften sie die 126 Hektar große Farm in den Hügeln von Castellina von der Familie Lucherini Bandini. Hier fanden sie genau die richtigen, kalkreichen Tonböden für ihr Gran-Selezione-Projekt, die sich von 255 bis 425 Metern über dem Meer verteilen. Der höchstgelegene Weinberg mit Galestro,

dem typischen toskanischen Mergel, trägt den Namen Casetto und ist nach Westen exponiert. Palagione und Villa mit verwittertem Albarese liegen auf 280 bis 350 Metern und sind bis zu 35 Grad geneigt. Hier sind zum Teil noch mehr als 50 Jahre alte Stöcke vorhanden. Der Ribaldoni Weinberg auf 255 bis 290 Metern mit tonigem Kalkstein ist nach Nordwest exponiert und wird gerade mit den besten Sangioveseklonen neu bestockt.

Auf den 36 Hektar Rebfläche – dazu kommen noch 15 Hektar Olivenbäume – werden zwei Weine erzeugt. Der Premierenjahrgang des Villa Rosa Gran Selezione wurde im September 2017 gefüllt und durfte anschließend noch einige Zeit in der Flasche reifen, bevor er in den Verkauf kam. Trotz seiner vergleichsweise hellen Farbe ein ebenso kraftvoller

wie tiefgründiger Sangiovese mit schokoladigen, mürben Tanninen, süßer Kirschfrucht und ätherischer Gewürz- und Kräuternoten wie Kardamom oder Thymian und der typischen Veilchennote. Die alten Reben verleihen ihm nicht nur Tiefe und auch eine sehr gute Balance. Trotz des Jahrgangs 2015 bleibt der Alkohol mit 13,5 %vol. moderat. Gerade einmal 10.000 Flaschen wurden vom Premierenjahrgang gefüllt, dessen Herzstück die tief im Galestro wurzelnden alten Reben sind. Auf diesem Grund wird die Menge immer limitiert bleiben.

Ein Jahr jünger ist der Chianti Classico Ribaldoni 2016, ebenfalls eher heller in der Farbe, ein klassischer Vertreter von Castellina, mit warmer, zimtiger und pflaumiger Frucht. Er zeigt sich zugänglicher als der große Bruder, ebenfalls mit gerundeten Tanninen und einer großzügigen Fülle ausgestattet.

Zweimal Villa Cerna, zweimal Villa Rosa – das unmissverständliche Bekenntnis der Familie Cecchi zu Castellina in Chianti.

Sascha Spelcher



Zweimal Castellina, aber zwei unterschiedliche Gesichter: Die Riserva von Villa Cerna und Ribaldoni von Villa Rosa