



Andrea Cecchi
CEO of Cecchi group.
Andrea and his brother, Cesare,
President of the Group,
are the fourth generation
of the Cecchi family to run
the Cecchi family estates

L'innovazione intelligente

La grande scommessa sull'eccellenza di Andrea e Cesare Cecchi
How Andrea and Cesare Cecchi are betting on quality

Vocazione per la vite, cura della filiera e tecnologia produttiva all'avanguardia sono gli elementi che accomunano la produzione di Andrea e Cesare Cecchi, i cui vigneti sono dislocati tra Toscana e Umbria. Realtà produttiva e commerciale imponente, nata nel Chianti Classico nel 1893, oggi dedica a perseguire risultati di qualità ed eccellenza. Ne parliamo con **Andrea Cecchi**.

Qual è lo stato dell'arte della produzione vitivinicola in Toscana?

Oggi i produttori devono fare i conti con una situazione in repentino cambiamento a partire dai fattori climatici, sempre più imprevedibili, che negli ultimi anni rendono le vendemmie più difficili. Ma il mercato straniero è in ripresa, e torna a dedicare nuove attenzioni ai rossi a base Sangiovese, dopo un periodo di fascinazione per i bianchi aromatici e le bollicine. Un segnale forte e positivo per il vino toscano.

Le scelte, per voi, decisive?

Puntare sul cambiamento della percezione del marchio e sui vini di qualità, legando il concetto di eccellenza alla produzione della nostra azienda.

Qualità che si traduce in trasparenza operativa, costanza qualitativa e grande rispetto della filiera. Lo spirito di collaborazione fatto di rapporti alla pari e la fiducia reciproca che siamo riusciti a tessere in questi anni con i piccoli produttori delle zone nelle quali operiamo è uno dei tasselli fondamentali della nostra filosofia.

Come avete affrontato il tema dell'innovazione?

Io e mio fratello Cesare rappresentiamo il cambio generazionale dell'azienda avvenuto dieci anni fa, ma siamo ancora con le mani in pasta, intenti a realizzare progetti, ad esplorare altre zone della Toscana come già abbiamo fatto in Maremma e a San Gimignano, motivati ad investire in innovazione intesa come ricerca e applicazione di tecnologie più sofisticate che industriali, ai processi produttivi. Possiamo fare questo perché sono i nostri anni migliori ma anche per la maturità di un'azienda di 125 anni.

E forse stimolati dalle dimensioni dell'azienda...

Nello sviluppo di un'azienda non contano le differenze dimensionali, è piuttosto una questione di pensiero.

Vino del cuore?

Senza dubbio Coevo, un blend di uve coltivate nel Chianti Classico, il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon, e una parte minore proveniente dalla Maremma, il Merlot e il Petit Verdot. Nelle annate le percentuali dei vari vitigni variano leggermente intorno ad un cuore di Sangiovese che è sempre tra il 50 e il 60%. Questo è il vino che abbiamo creato noi e che sintetizza il nostro impegno, i risultati e le nostre visioni e che più di tutti rappresenta il nostro orientamento qualitativo e territoriale.

A vocation to winemaking, care of the wine supply chain and innovative technology are the elements that characterize the winemaking work of Andrea and Cesare Cecchi, whose vineyards are distributed in different zones of Tuscany and Umbria. An important production and commercial company in the Chianti region that has been making wine since 1893, committed to producing the best quality wines. Let's talk about this with **Andrea Cecchi**.

What is the state of the art of wine production in Tuscany?

Today wine producer must deal with a situation in rapid change, starting from the climate, which has become ever more unpredictable in these last years, thus seriously affecting the grape harvests. But the international markets is growing, once more interested in Sangiovese – based red wines, after having spent some time of attention to aromatic white wines and sparkling wines.

What are the decision that, in your opinion, will make the difference?

To count both on the way the perception of Tuscan wines has changed and on quality wines, to make everything in our power so that idea of quality become associated with our company production. Quality in terms of operating transparency, qualitative consistency and respect for the wine supply chain. The feeling of cooperation resulting from the equal relationships and mutual trust that we have built during these years with small-scale producers in the areas where we operate is one of the basic elements of our company's philosophy.

How are you dealing with innovation?

Me and my brother Cesare represent the new generation, we started to work here ten years ago, though we have currently a lot of things on the agenda: we are working on projects, we still have to explore –as we have done in Maremma and San Gimignano- other areas of Tuscany, we are motivated to invest in innovation through a research work and the application of sophisticated rather than industrial technologies to the production procedures. We can do this because we are in our best years, but also because of the experience of a 125-year-old company.

And maybe because of the company's size..

The development of a company it is always a question of mindset.

Your favorite wine?

Undoubtedly the Coevo, a blend of grapes harvested in the Chianti Classico region, the Sangiovese and the Cabernet Sauvignon, and a minor part of grapes from the Maremma, the Merlot and the Petit Verdot. Every year we see different percentages of grapes, always with at least 50% of Sangiovese. This is the wine we have created: it is the result of our commitment, our achievements and our philosophy, and it is the wine that most represents our assessment from a qualitative and territorial point of view.