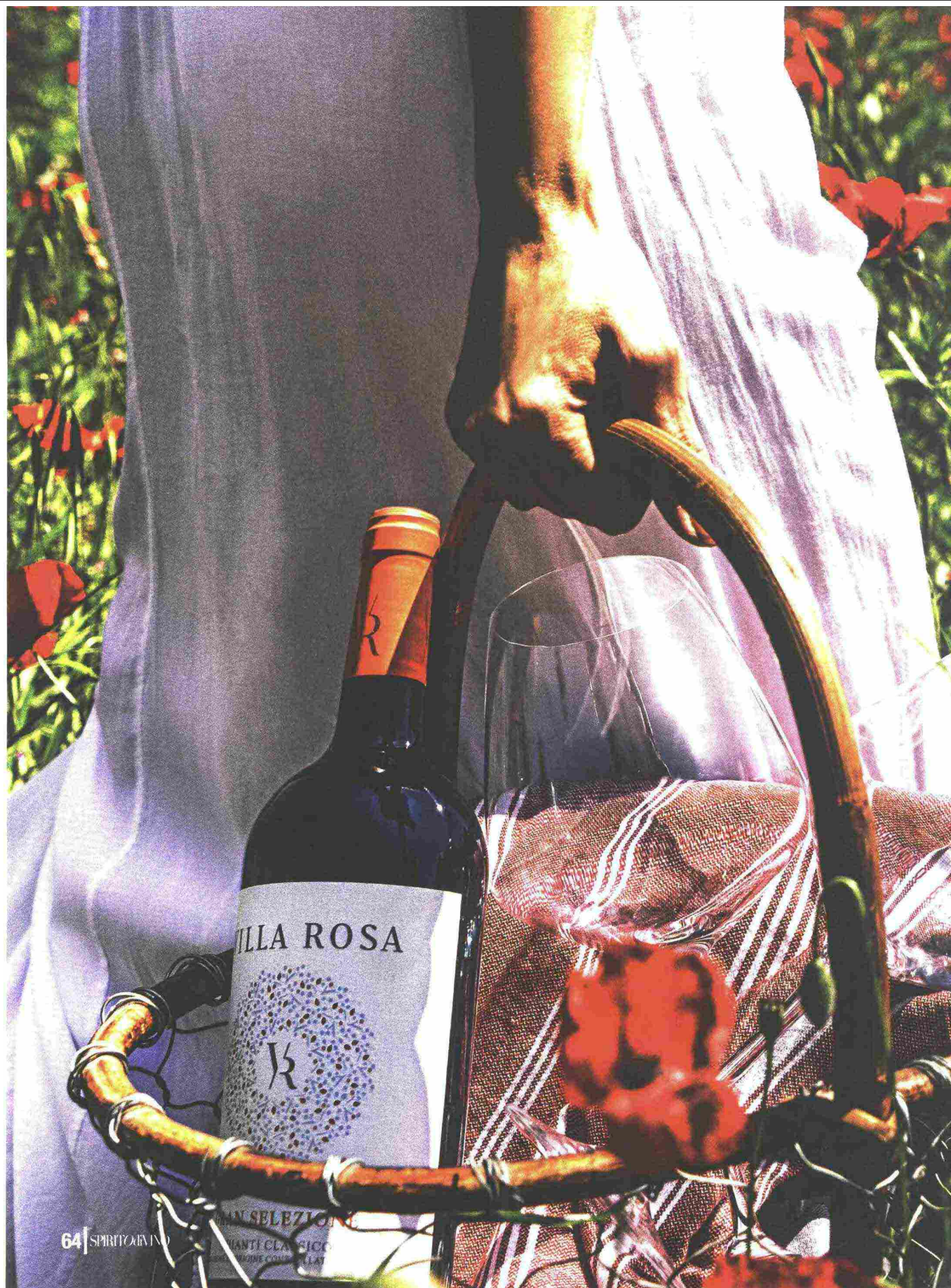




64 | SPIRITO di VINO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sangiovese in purezza

R

NELLA TENUTA
DI VILLA ROSA
DELLA FAMIGLIA CECCHI
SI RESPIRA L'ARIA
DEL CHIANTI CLASSICO
DA SEMPRE

La vita in Osa

di Leila Salimbeni
foto di Ugo Zamborlini

Dopo l'*Odissea*, uno dei tòpoi più fecondi del nostro immaginario fa leva sulla retorica del «nōstos», il «ritorno», dalla cui radice greca proviene l'incantevole parola «nostalgia». Benché non sia dato sapere quale emotività sia stata associata all'acquisizione, da parte di Andrea e Cesare Cecchi, di Villa Rosa, storica tenuta di Castellina di proprietà della famiglia Lucherini Bandini che ivi produceva sotto l'egida del celebre Giulio Gambelli, si può supporre che questo sia stato esattamente un nōstos alla maniera in cui lo intendevano i Greci. Un'odissea, quella dei fratelli Cecchi. Che, dopo la nuova cantina di Villa Cerna, il lancio del Supertuscan Coevo, gli investimenti in Maremma con Val delle Rose, a San Gimignano con Villa Montauto, a Montefalco con la Tenuta Alzatura e, infine, a Montalcino nella vocatissima enclave tra San Polo e Castelnuovo dell'Abate, chiudono il cerchio tornando in Chianti Classico. E da qui lanciano il dardo di una loro personale, antica velleità: la Gran Selezione. La tenuta si trova in una delle più grandi cipressete d'Europa a un'altitudine ideale, tra i 255

L'azienda si trova in località Villarosa, Castellina in Chianti (Siena). Il progetto della proprietà è chiaro: produrre vino vivendo pienamente il significato della Gran Selezione come apice della piramide qualitativa del Chianti Classico, dedicandola alla purezza del Sangiovese.

Sangiovese in purezza





In questa pagina, prima della degustazione la visita ai vigneti è avvenuta a bordo di auto storiche (a fianco, una Singer del 1939). Villa Rosa è posizionata tra le colline di Castellina in Chianti: 126 ettari di cui 30 a vigneto e 15 a uliveto. Nella pagina a lato, Villa Rosa Gran Selezione Docg, che incarna i connotati della sua eccezionale vendemmia.

ESORDIO NEL 2005, UN'ANNATA CONDOTTA ALL'INSEGNA DELL'EQUILIBRIO



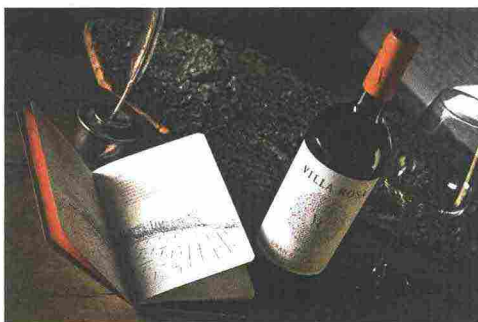
Sangiovese in purezza

e i 425 metri, su terreni calcarei a matrice argillosa. Che poi Gambelli fosse innamorato del Canaiolo, «vitigno che deve soffrire la sete», dice Otello (di cui l'annata 1997, col suo profumo profondo e rarefatto di fiori secchi rimpolpanti di prugna, saggina e alloro), è un'altra storia. Ma certo una storia che testimonia l'antica vocazione di Villa Rosa e dei suoi vini, tutti grafite e viola mammola. Con Villa Rosa, Andrea e Cesare Cecchi acquisiscono 126 ettari, di cui 26 a vigneto e 15 a uliveto. Tre vigneti che rispondono ai toponimi di Casetto, il più alto ed esposto a ponente che, col suo impasto fatto di galestro toscano e scheletro dona vini lirici e rarefatti, vigneto Villa e, soprattutto, Palagione,

È ALL'INTERNO DI UNA DELLE PIÙ GRANDI CIPRESSETE EUROPEE

dove dominano l'Alberese e i ciottoli e prospera il Sangiovese, e dove si trovano alcune tra le vigne più vecchie con ceppi del 1965. Infine, c'è il vigneto di Ribaldoni, col suo suolo

argillo-limoso, che è l'asilo delle migliori selezioni clonali fatte proprio sul Sangiovese: circa 70-80 cloni. La prima vendemmia dei fratelli Cecchi a Villa Rosa fu la 2015, che benedì il loro intento, quello della Gran Selezione, con un'annata provvida «che fece tutto da sola», dice Andrea, e che ha restituito un vino floreale e speziato dove la dolcezza del frutto si vivacizza nell'umami olfattivo della bacca di gogì e in un sorso che è un succo piccante di prugne, pepe e cioccolato e dal lungo e irretente andamento progressivo. Quanto al futuro, Villa Rosa regalerà due chicche antinomiche ma promettentissime: la Gran Selezione 2016, da vigneti Casetto e Palagione che, seppur più pieno, è timido e ombroso di pepe, grafite e profumi gambelliani di caccia, e la 2017, dal singolo vigneto di Casetto, che è invece un vino felice e gioviale, ricco di accenti tropicali, con una risoluzione e un'integrazione totali: commoventi.



Sotto, Andrea e Cesare Cecchi. A lato, Villa Rosa Gran Selezione Docg: il colore è vivace e rarefatto, l'olfatto elegante, con note floreali che si integrano a un delicato fruttato e a leggere nuance speziate; la bocca è sapida, equilibrata e vibrante, con il tannino che si distende e si apre a un finale vivo, teso e privo di spigoli (villarosa.wine).

