

# FAMIGLIA CECCHI

## SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

SPIRITO DI VINO – OTTOBRE 2019



Calici senza frontiere

La profonda conoscenza e la passione per il Sangiovese della famiglia Cecchi hanno decretato il successo di Val delle Rose

# PIONIERI DELLA MAREMMA

di Chiara Giovoni

Val delle Rose si trova in località Poggio la Mozza a Grosseto. La cantina è totalmente ipogea per un percorso di vinificazione a caduta, con le più moderne tecnologie e una suggestiva barricaia con 400 barrique e 60 tonneau. In alto, Cesare e Andrea Cecchi ([valdellerose.it](http://valdellerose.it)).

117

# FAMIGLIA ECCHI



# FAMIGLIA ECCHI



**Il futuro? Un po' meno Morellino e più autenticamente toscano**



# FAMIGLIA ECCHI



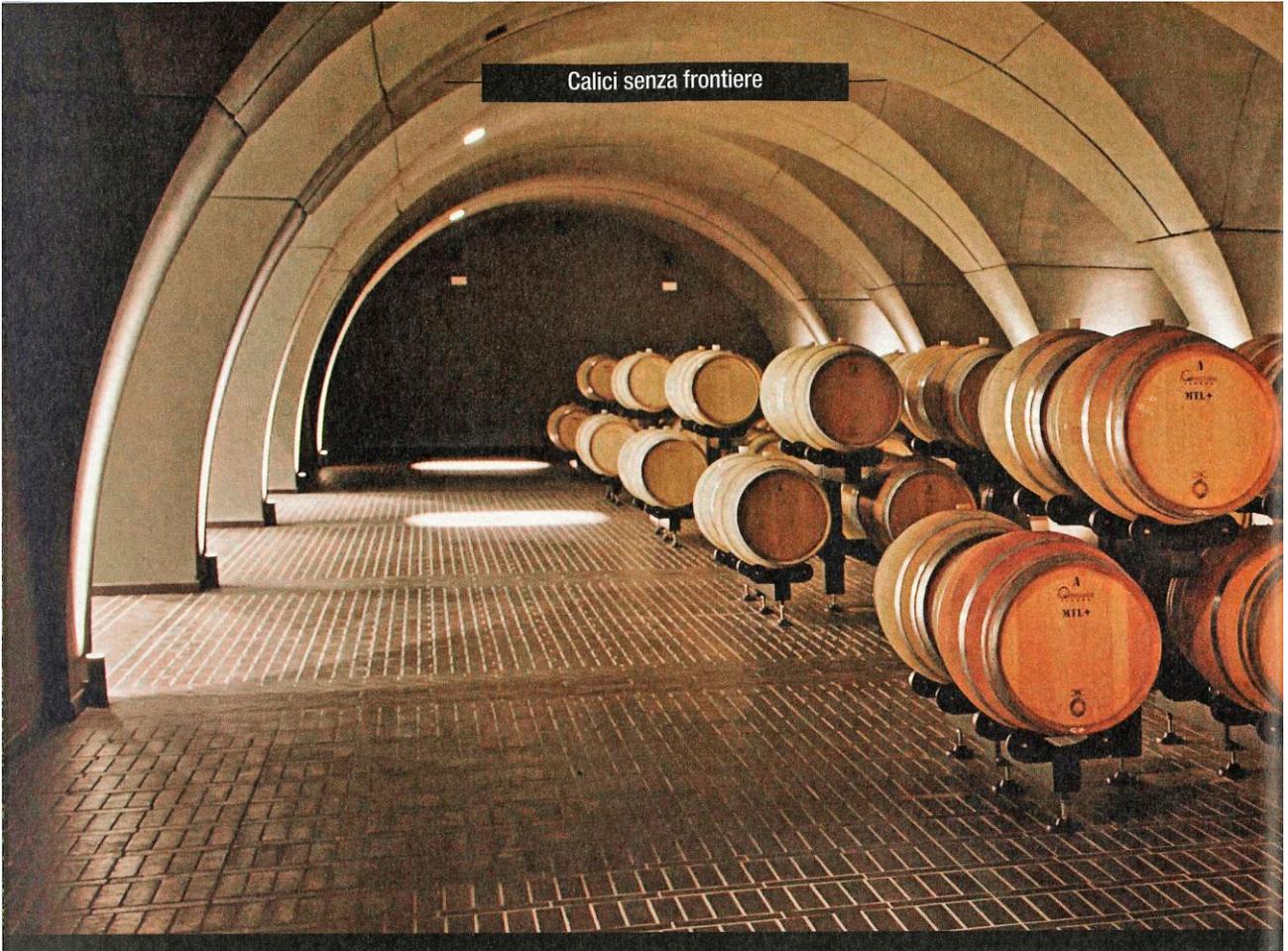
**L**a Maremma nei ricordi di Cesare e Andrea Cecchi, quarta generazione della storica famiglia del vino toscano, appare un po' come il Klondike nei fumetti, quando Paperone si trovava ad affrontare le difficoltà di una terra remota per setacciare le pepite d'oro nei fiumi in attesa di scoprire un giacimento. La Tenuta di Val delle Rose, a distanza di otto anni dalla prima vendemmia nella nuova cantina, vive una fase di nuova trasformazione, cui ha contribuito anche l'avvento anche della denominazione Maremma Toscana Doc nel 2011. La parola magica Toscana ha ricollocato il territorio non solo geograficamente, nell'ecosistema del percepito di milioni di persone che vengono in Italia per turismo e cultura, ma ha ridato impulso alla percezione del vino di Maremma, che con Toscana viene associato alle altre denominazioni già note e celebrate. La verità è che Val delle Rose si trova in un paesaggio splendido e molto toscano, essendo molto spesso meta dei fuoriporta di molti senesi e chiantigiani che da qui distano meno di un'ora. Cesare Cecchi ricorda ancora la telefonata di suo padre nel 1996, quando gli annunciò di voler comprare un'azienda in

Maremma per fare Sangiovese. Una decisione che all'epoca lo aveva lasciato un po' dubbioso, perché in quegli anni sul mercato c'era la cantina sociale del Morellino di Scansano, che vendeva la bottiglia a 1.120 lire più gli sconti. Andrea Cecchi ricorda che il padre aveva visto in queste terre non solo una possibile soluzione alle vicissitudini chiantigiane del tempo legate alle rese e agli approvvigionamenti (che per una produzione con un'importante gamma off trade in cui i numeri contano erano questioni serie), ma anche un territorio dove il Sangiovese si esprimeva in un modo più apprezzabile e gradevole, diverso dall'austerità tannica del Chianti Classico. Gli iniziali 60 ettari della tenuta, di cui 25 di vigneto, erano di proprietà di un agente immobiliare che aveva dato il nome all'azienda Val delle Rose, una realtà che oggi conta circa 105 ettari cui si aggiungono 84 ettari in affitto, e una cantina totalmente ipogea per un percorso di vinificazione a caduta, con le più moderne tecnologie e una suggestiva barriera con 400 barrique e 60 tonneau. Una cantina dove si fa

Val delle Rose conta circa 105 ettari vitati, cui se ne aggiungono 84 in affitto. A lato, alcune delle etichette. L'enoteca, posizionata all'interno della tenuta, offre l'opportunità di degustare i vini direttamente nel cuore della produzione, abbinando piatti tipici maremmani.

sperimentazione, come quella che ha portato alla nascita dell'interessantissimo Cobalto, un Vermentino che combina la vinifica-

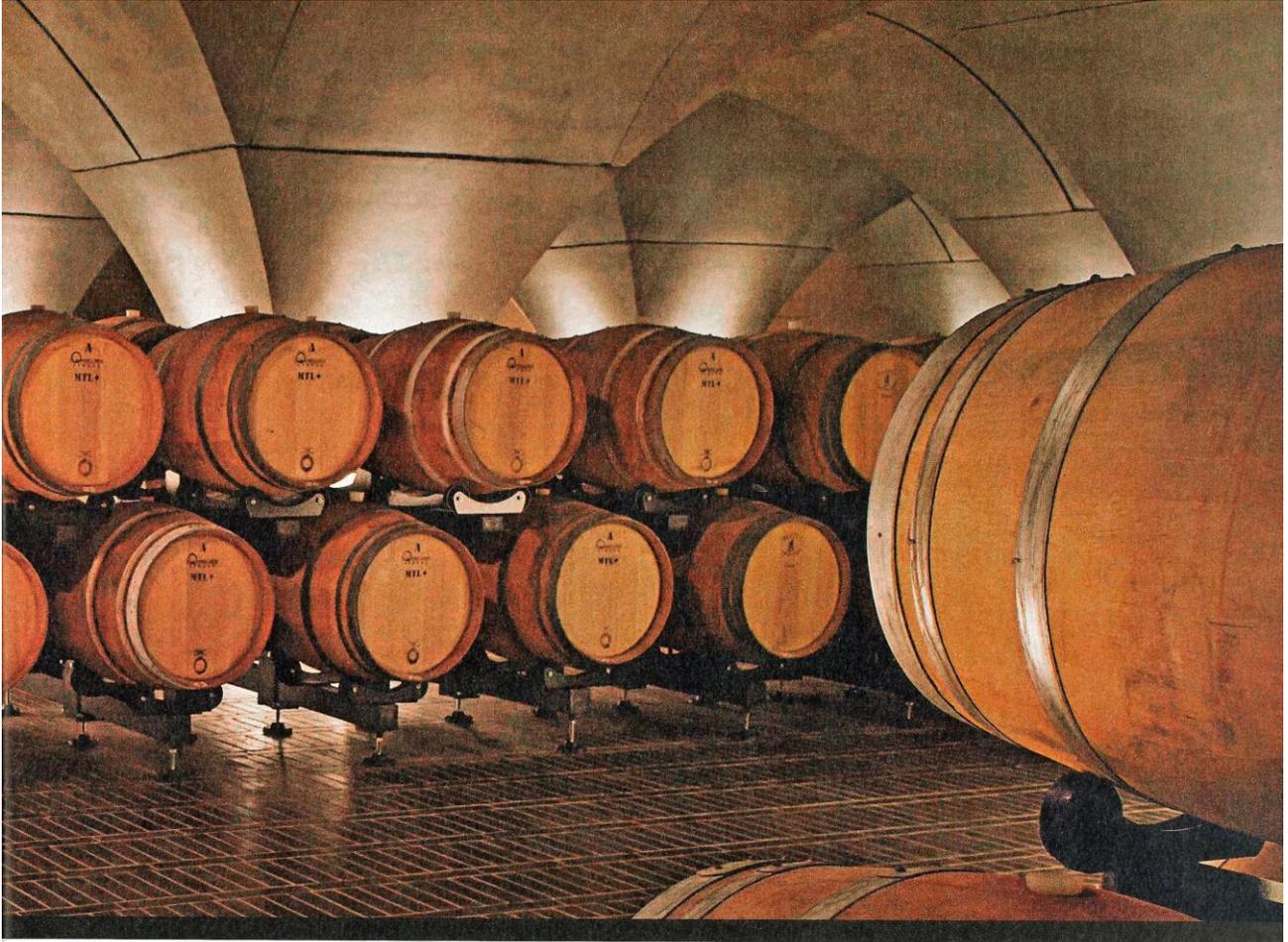
# FAMIGLIA ECCHI



**Nessuno credeva in questa zona. Ci sono voluti intuito e capacità**



# FAMIGLIA ECCHI



zione in inox, in legno e in anfora. Le vinificazioni in cantina seguono percorsi differenti per le diverse etichette della gamma, dalle fermentazioni che sfruttano l'azoto per i Morellino più giovani e meno strutturati che devono avere caratteristiche di immediatezza informale e generosa piacevolezza, alle fermentazioni per le Riserve e i Maremma Toscana Doc che prevedono l'uso di inox con sistemi di follatura e rimontaggi automatizzati per preservare l'umidità delle bucce e con questo la fragranza dei profumi dei vini destinati all'affinamento in legno.

La famiglia Cecchi un po' per capacità, un po' per intuito, e forse anche un po' per fortuna, ha senza dubbio avuto il ruolo del pioniere in questa zona, un'area vinicola in cui non credeva nessuno, tanto che MorisFarm, cantina allora già esistente, vendette loro 22 ettari di diritto di reimpianto di Morellino. Questa Doc storica dell'82 che ha fatto la fortuna della Maremma, ne ha anche involontariamente limitato la percezione del potenziale enologico che hanno queste terre, legandole finora all'idea di un vino semplice, e non a un terroir capace di esprimere la complessità del Sangiovese ma anche i vitigni internazionali. Dopo aver fatto del Morellino la

sua bandiera, interpretando in chiave contemporanea e accattivante, la prossima sfida di Val delle Rose sarà dare prova di questo potenziale ancora inespresso elevando la percezione della Maremma Toscana, un percorso già avviato con vini come la Riserva di Morellino Poggio al Leone, l'elegante, complesso e vellutato Samma da uve Cabernet Franc e l'intenso, speziato e avvolgente Aurelio a base Merlot. Il modello della Maremma è ancora da inventare, non è né quello bordolese né quello californiano, al limite più simile al sud della Francia, perché pone comunque al centro una concreta e percepibile toscanità, per una volta non necessariamente incentrata sul solo Sangiovese. Andrea Cecchi vede in quest'ottica il nuovo futuro della Maremma, un po' meno Morellino e un po' più caratterizzato da un'autenticità toscana che per Dna deve puntare a fare grandi vini, e deve essere sostenuto da un impegno importante verso il micro-ecosistema del territorio, già avviato in un percorso che nel 2021 porterà Val delle Rose a essere biologica. Un traguardo che poche grandi

realità possono vantare, ma che dimostra ancora una volta l'impegno della famiglia Cecchi nel futuro della loro amata Toscana. 🍷

**Nel 1996, quando venne acquistata da Cecchi, l'azienda aveva 25 ettari vitati. L'intervento fu assimilabile a una piccola rivoluzione agricola in quanto le tecniche agronomiche di allora non garantivano la costanza qualitativa necessaria alla sopravvivenza di un'azienda viticola.**