

## A Treviso e a Udine, la famiglia Cecchetto si misura con la storia della vitivinicoltura in bianco

**Con le aziende Ca' di Rajo (a Treviso) e Aganiss (a Udine), i fratelli Simone, Fabio e Alessio Cecchetto si mettono alla prova con "Iconema" e "Incjant", rispettivamente da uve Tai e Friulano**

**Ca' di Rajo** e **Aganis** sono due progetti aziendali e vitivinicoli della **famiglia Cecchetto**. La prima in terra trevigiana (San Polo di Piave) la seconda, invece, in Friuli, precisamente a **Borgo Salariis** a Treppo Grande (UD) all'ombra della Carnia, punta estrema dei Colli Orientali. Due territori differenti, per storia e cultura enologica, ma che trovano una *laison* molto forte nella visione di **produrre vino valorizzando l'autoctono**. Non solo. Importante sforzo è quello di **cercare di non perdere antiche forme d'allevamento**, come la **Bellussera trevigiana**, che hanno da sempre caratterizzato la produzione di questo territorio.

**Iconema di Ca' di Rajo, sorsi di Tai da Bellussere centenarie**

---

Sono passati sette anni da quando **Ca' di Rajo**, cantina guidata dalla famiglia Cecchetto, ha deciso di avviare un **progetto di salvaguardia della Bellussera** (in azienda ce ne sono quindici ettari con otto varietà di uva, di cui cinque autoctone).

Un **metodo antico e molto scenografico** visto che prevede la realizzazione di un complesso sistema architettonico d'**intreccio di fili di ferro e di verticalità** (si arriva fino a tre metri d'altezza di sviluppo), messo a punto alla fine dell'800.

Dai tre giovani **fratelli Cecchetto**, Simone, Fabio e Alessio, è così nata l'intenzione di dare vita – da questa sfida – a un vino tipico, identitario, vero. Si tratta di "**Iconema**", un Tai Doc Piave in edizione limitata, che parla di sorsi centenari.

Iconema di Ca' di Rajo, sorsi di Tai da Bellussere centenarie (Foto © Riccardo Isola).

Nello specifico, questa chicca enoica trae l'essenza da un vino Tai ottenuto da uve di una Bellussera che risale ai primi anni del Novecento. Un vigneto di proprietà della **famiglia Paladin di San Polo di Piave** che la cantina ha "adottato" sostenendone la salvaguardia. Del 2020, sono state prodotte 1.200 bottiglie da collezione e 110 magnum. **Le uve**, tutte raccolte a mano, **sono state adagiate per 25 giorni sui graticci ad appassire**. Da qui la vinificazione abbraccia tre diversi contenitori: acciaio, ceramica e legno. Incontro che crea un vino dalle caratteristiche assolutamente uniche e particolari.

Si parte da un **colore dorato che sospira con un'elegante nota ossidativa**. Un'espressione

aulica e molto gastronomica. Importante l'**imprinting fruttato**, con note di frutta matura gialla e tocco di tropicalità. Un **vino muscolare che diventa complesso** con una vibrante nota di fiore di cappero e ceralacca. **Al sorso è d'impatto**. Spicca su tutti la sapidità su un corpo comunque rotondo. C'è concordanza tra naso e sorso che si sostanzia in una complessità molto gastronomica e capace di reggere una tavola anche complessa. Una memoria storica che si fa eleganza e aulica raffinatezza.

## Cantina Aganis: “Balsim. Malvasia Millesimato Brut” e “Incjant Friulano 2022”

Spostandoci nel “vicino” Friuli troviamo **due referenze della cantina Aganis**. Un nuovo progetto di cantina, siamo nel 2021 che si trova a Treppo Grande in un contesto ambientale unico. Qui, nei 22 ettari di vigneti circondati di boschi, l'azienda si sviluppa all'ombra delle Alpi Giulie, a ridosso dei Colli Orientali. Territorio ricco di corsi d'acqua e verde.

Tra i primi sorsi iconici di questa realtà c'è “**Balsim**“, una **Malvasia Millesimato Brut** figlio di un anno di sosta sui lieviti nel metodo Charmat e un piccolo passaggio in legno. Un metodo che cerca di porsi a metà strada tra le bollicine fragranti e varietali del Martinotti e quelle più fini ed eleganti del metodo Classico. E ci riesce perfettamente. Si parte con un calice in cui il **perlage è fine e perdurante**, con un respiro che echeggia di decisa freschezza con richiami all'albicocca e agrume insieme a sferzate mediterranee di erbe aromatiche. Il **sorso è croccante**, rispettoso del varietale aromatico, senza ridondanza della panificazione ma con una bellissima sapidità e freschezza. Il palato è accarezzato dalla nota amaricante della mandorla che si esalta grazie a una sapidità netta e ben definita. **Prezzo enoteca**: 13-15 euro. Info: [www.cadirajo.it](http://www.cadirajo.it)



“Balsim“ Malvasia Millesimato Brut (Foto © Riccardo Isola).

Il secondo vino di Aganis è “**Incjant Friulano 2022**“, un prodotto che esprime al meglio il vitigno originario. Lo fa presentandosi di un **giallo paglierino con riflessi verdognoli**. C'è un respiro in tensione e finezza. Anche grazie al passaggio in legno acquisisce una complessità più marcata. Respira di mandorla, di sentori floreali di fiori d'acacia con incursioni nel fruttato grazie al ricordo di mela, pera e agrumi. Molto elegante è la timbrica fumée. Al sorso è sapido, fresco con una netta prevalenza dell'agrume giallo e verdello. Verticale nella sua evoluzione si amplia su un corpo comunque rotondeggiante. Il gioco tra la selvatica balsamicità della mentuccia e la spinta minerale, quasi solfurea, ne fanno vino elegante, da grande abbinamento in tavola. Incjant in lingua friulana significa “incanto”. **Prezzo enoteca:** 13-15 euro. Info: [www.cadirajo.it](http://www.cadirajo.it)



Aganis Incjant Friulano 2022 (Foto © Riccardo Isola).

**Data di creazione**

27/06/2024

**Autore**

riccardo-isola