

Aganis, così le ninfe acquatiche ispirano il vino

scritto da Gianna Bozzali | 06/10/2022



Preservare un ecosistema in cui la viticoltura si integri ad un habitat naturale di grande fascino, incorniciato da vette e circondato da boschi. È l'obiettivo di Aganis, la nuova scommessa dei fratelli Cecchetto

Aganis è il termine friulano che definisce le agane, figure femminili della mitologia alpina, che abitano attorno ai corsi d'acqua e alle grotte. È a loro, che popolano il mondo leggendario della zona, e al vicino fiume Cormor, che scorre scrosciante accanto ai vigneti, che si sono ispirati i **fratelli Cecchetto** quando hanno dato origine alla nuova azienda vitivinicola, situata ai piedi delle Alpi Giulie, a ridosso dei Colli Orientali.

Cantina Aganis, i fratelli Cecchetto investono in Friuli

22 ettari di vigneti e 15 di boschi per un progetto che ha visto un **investimento di ben cinque milioni di euro** per i prossimi cinque anni. Dietro, come detto, ci sono, Simone, Fabio e Alessio Cecchetto, titolari anche della cantina trevigiana [Ca' di Rajo](#).

Dall'acquisizione di una realtà da tempo dismessa nei pressi di Borgo Salariis a Treppo Grande (Udine) è nata Aganis, la nuova **cantina che punta su varietà autoctone** come il **Refosco** e il **Friulano**, nel rispetto della biodiversità come si evince dall'etichetta. La farfalla raffigurata è un «**simbolo guida**» che comunica l'attenzione alla sostenibilità e racconta di una terra incontaminata, ricca di corsi d'acqua e boschi, quasi "mitologica", dove la biodiversità è una realtà con caprioli e altri animali selvatici che convivono tra i filari e fiori di ogni genere.

«Vogliamo fare di Aganis un'azienda da vivere, - spiegano i fratelli Cecchetto - un luogo dove fermarsi a contemplare la natura, che rappresenti una sosta piacevole ai ciclisti che percorrono la vicina Ciclovía Alpe Adria che collega Salisburgo a Grado, e che offra un'evasione sensoriale a chi visita l'Ippovia e il parco botanico del Cormor».

Etichette che celebrano un territorio: il Refoscolo e la Malvasia

Anche i nomi dei vini sono la celebrazione del territorio e soprattutto delle sue tradizioni. Basti pensare al **Refosco dal Peduncolo Rosso PO' FOLC**, letteralmente "poi il fulmine". Una rivelazione che lascia pieni di stupore come un vino di carattere che si distingue e si fa ricordare grazie alle note di marasca, more, ribes e di violetta, il tutto completato da note balsamiche con un finale speziato. Un rosso delicato che sposa molto bene i piatti di selvaggina.

Stesso discorso anche per la **Malvasia FLÔR** ("fiore" in friulano) che vuole essere «*un omaggio a un paesaggio unico e lussureggiante per un vino dal profumo delicato, armonioso e fresco*». Una **Malvasia finissima** dai sentori che ricordano la frutta esotica, la frutta a polpa bianca, il mughetto con speziature mediterranee. Al sorso sapida, pulita e fresca. Ottima in abbinamento al pesce crudo.

Aganis fissa già precisi obiettivi futuri

Intanto Cantina Aganis sta per concludere la vendemmia e già guarda con fiducia ai prossimi obiettivi, con la **realizzazione di uno spazio dedicato all'ospitalità alberghiera** e la possibilità di poter dormire tra i filari.

«Nella nostra tenuta friulana Aganis l'annata 2022 ha registrato una buona maturazione delle uve - afferma **Alessio Cecchetto** -. Abbiamo dovuto fare i conti con la siccità ma siamo anche stati favoriti dalla collocazione geografica dei nostri filari, situati ai piedi delle Alpi Giulie. L'area collinare in cui ci troviamo ci ha garantito un'escursione termica tra giorno e notte che si è rivelata importante per la maturazione qualitativa delle uve. Le varietà a bacca bianca sono giunte in cantina con grappoli perfettamente sani dal punto di vista fitosanitario. Da questa annata **ci aspettiamo bianchi con buona acidità e mineralità**, verticali e di grande equilibrio. Vini freschi ed eleganti che sapranno raccontare al meglio il territorio in cui nascono. La maturazione delle varietà a bacca rossa è più lenta rispetto alla media degli anni precedenti - conclude Cecchetto-. Siamo impegnati in vigna nella fase finale che precede la raccolta dei vitigni autoctoni, fiore all'occhiello di Aganis».

Società agricola Aganis s.s.
Via Cocul, 2 - Treppo Grande (UD)
[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram