

SALVAN

www.salvan.com

Avvicinare una cantina di questi tempi in cui sembrano prevalere i luoghi comuni, le parole ai fatti, la forma alla sostanza può indurre ad essere prevenuti. Quando si varca il cancello segnato dal tempo dell'azienda agricola Salvan invece si ha subito l'impressione di entrare una dimensione più autentica. Una dimensione familiare, che ruota attorno ad un cortile dove i gatti sono di casa. La cantina è fatta di pochi edifici di servizio poco appariscenti. A parlare per Salvan sono le vigne e l'uva coltivata. Quanto è importante questo luogo?

«Noi crediamo che un vino per avere un'anima debba essere espressione della terra in cui nasce e della cultura che lo ha generato. Il vino deve trasmettere informazioni ed emozioni. Un'espressione quindi del modo di vivere, del sentirsi parte di un luogo, del lavorare in queste vigne che fa la famiglia Salvan coltiva da 100 anni. Siamo alla quarta generazione con mia figlia Francesca, per questo non possiamo che amare e rispettare il legame con la natura di questa terra. In molti in questo settore hanno intrapreso la via della produzione industriale, di vini destinati alla grande distribuzione, vini che devono essere costanti nel tempo, che nascono in cantina e spesso parlano più dell'enologo che li ha curati che della terra da cui provengono. Noi abbiamo scelto di produrre in modo diverso. Ciò che conta per noi è la scoperta, l'emozione di un incontro non solo con un prodotto, ma con le persone. Per questo i nostri sono vini che vanno "ascoltati", almeno la prima volta, sul luogo di produzione. Sono vini che nel tempo hanno assorbito il modo di essere della nostra terra, il tipo di cucina che varia col ritmo delle stagioni. Quando un enoturista fa mille chilometri per venirci a prendere due cartoni di vino lo fa perché ha anche altre motivazioni di viaggio: viene ad incontrare amici, a godere della buona tavola, a visitare i Colli o Padova e Venezia..... Poter raccontare il vino direttamente a chi viene in cantina ci permette di lasciarlo un po' più libero di esprimersi in ogni annata secondo l'andamento della stagione».

Quindi il legame con il territorio e i suoi prodotti è alla base del vostro modo di intendere la produzione?

«Quando i nostri clienti vengono in cantina facciamo assaggiare loro oltre ai vini i prodotti tipici della nostra terra. Cerchiamo di trasmettere la nostra cultura, spieghiamo che da noi il vino nasce per accompagnare i pasti, parliamo dell'abbinamento ai cibi della nostra tradizione. Consi-

gliamo cosa visitare, dove fermarsi per trovare prodotti sinceri e una tavola accogliente. Spesso collaboriamo con altre aziende artigiane o industriali che ci affidano per qualche ora i loro clienti perché possano conoscere anche altri aspetti del nostro territorio, la nostra storia, la nostra cultura i nostri cibi.

Ci capita di accompagnarli in percorsi enogastronomici di vigna in vigna, di cantina in cantina, di tavola in tavola. Tutto a volte diventa più semplice, anche negli affari commerciali, se c'è di mezzo qualcosa di piacevole da gustare. Per queste ragioni ci siamo impegnati moltissimo in programmi di formazione ed educazione agroalimentare. I nostri concittadini possono diventare i migliori ambasciatori del nostro stile di vita, l'accoglienza non deve essere chiusa all'interno della cantina ma aperta al territorio».

Come bilanciate il rapporto tra tradizione e innovazione?

«Le tradizioni di questa terra sono le fondamenta su cui costruire il futuro. Negli ultimi vent'anni abbiamo investito per migliorare la nostra produzione di vini. Si produce molto meno, ma meglio. Cerchiamo di lavorare in vigneto in modo da intervenire il meno possibile in cantina. Il sistema di potatura è più rispettoso della vigna per produrre uva più sana e adatta alla vinificazione. Abbiamo reintrodotta le siepi per rendere più naturale l'ambiente. Non usiamo diserbanti e il prato cresce anche tra i vigneti. Abbiamo anche recuperato la storia ripiantando vecchie varietà padovane che stiamo testando per capire quali riprendere nel futuro».

Come siete riusciti ad andare 'Oltre Il Limite' o a fare quello che Davide Paolini, "il Gastronomo", ha definito il vino all'incontrario?

«Siamo nelle pendici orientali dei Colli Euganei, in una zona DOC riconosciuta, tra le prime in Italia, da più di 40 anni. Nei venti ettari vitati coltiviamo principalmente varietà a bacca rossa come merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e friularo. Oltre Il Limite è un vino nato quasi per scherzo dall'amicizia con il maestro scultore e grafico padovano Gianni Cudin che nel 1997 aveva illustrato un libretto del poeta Zanon contenente alcune strofe intitolate Oltre Il Limite. Ne è nata un'etichetta che nel 1997 ha vinto il Premio nazionale Etichetta d'Oro a Cupra Montana come migliore etichetta italiana. Abbiamo così deciso di dedicare a questo vino le migliori partite di uva realizzando ogni tre o quattro anni una cuvée di merlot e cabernet franc che, affinata in botti al rovere, riempie un numero limitato di bottiglie».

In these times in which we are constantly exposed to clichés, in which words seem to prevail over facts and aesthetics over content, it is all too easy to be biased when approaching a winery. When crossing the weatherbeaten gate of the Salvan's farm, all of a sudden you get the impression of entering a dimension of rural genuineness. A domestic dimension, around a courtyard where the cats are at home. The wine cellars are a group of unimpressive service buildings. But it is the vineyards and the grapevines that speak for Salvan. So how meaningful is this place?

«We believe that a wine should have a soul and therefore should be the expression of the land on which it grows and of the culture that delivers it. Wine should carry knowledge and sentiment. It must be an expression of a way of life, of our being part of our land, of working in these vineyards that the Salvan family has been farming for a century. With my daughter Francesca we have reached the fourth generation, and therefore we can only love and nurture our bond with the nature of this land. Many in our field have chosen to produce industrially, making wines meant for mass distribution that must carry the same taste and characteristics over time. Such wines are created inside the cellars and often tell more about the winemaker that has conceived them than about the region that they come from. We have chosen to produce our wine in a different way. What matters to us is marvel, the thrill of meeting not just the product, but its very makers. That is why our wines should be "experienced" in their place of production, at least when tasting them for the first time. They are wines that in time have assimilated the way of life of our land, our local kitchen that varies with the rhythm of the seasons. When a wine tourist travels for a thousand miles just for buying two carton boxes of bottles, for certain he must also have other reasons for coming: meeting friends, enjoying good food, sightseeing in the Euganean Hills or visiting Padua and Venice... To have the opportunity to tell about our wine directly to the visitors of our cellars allows us to let it express itself with each vintage, according to the performance of the season».

So your bond with the region and its products is at the heart of your view on wine production?

«When our customers come visiting our cellars, along with our wine we make them try other specialties of our area as well. We try to convey our culture, we explain them that our wine should be served with our meals, we talk about how to match it with the dishes of our tradition. We suggest what they should visit and where to stop to eat, in order to find genuine products and a welcoming dining table. We fre-

quently collaborate with other artisan or industrial companies that may entrust us with their customers for a few hours in order to offer them the opportunity to discover different facets of our country, our traditions, our culture and our gastronomy. Sometimes we get to guide them in wine and gastronomy tours through vineyards and cellars to the pleasures of the table. Often things become easier, even in business, when you can enjoy some good food. These are the reasons why we have actively engaged in training and educational programs concerning food and agriculture. Our fellow citizens could become the best ambassadors of our lifestyle, our welcoming reception should not stay limited to the inside of our winery but be extended to our whole region».

How do you find a balance between tradition and innovation?

«Local traditions are the foundation on which we can build the future. In the past twenty years we have invested our resources in order to improve our wine production. We are producing much less, but do it better. We try to concentrate on the work in the vineyards, in order to have to intervene as little as possible in the cellars. Our method of pruning is deeply respectful of the vines, in order to produce healthier grapes that are more suited for winemaking. We have reintroduced the traditional hedges so as to create a more natural environment. We don't use weedkillers, and grass grows between the hedges. We have also recovered history by replanting old local Paduan varieties, which we are currently testing to understand which of them we might recover in the future».

How did you manage to go "Oltre Il Limite", or "Beyond The Limit", and produce what has been defined as "inside out wine" by Davide Paolini, "The Gastronomo"?

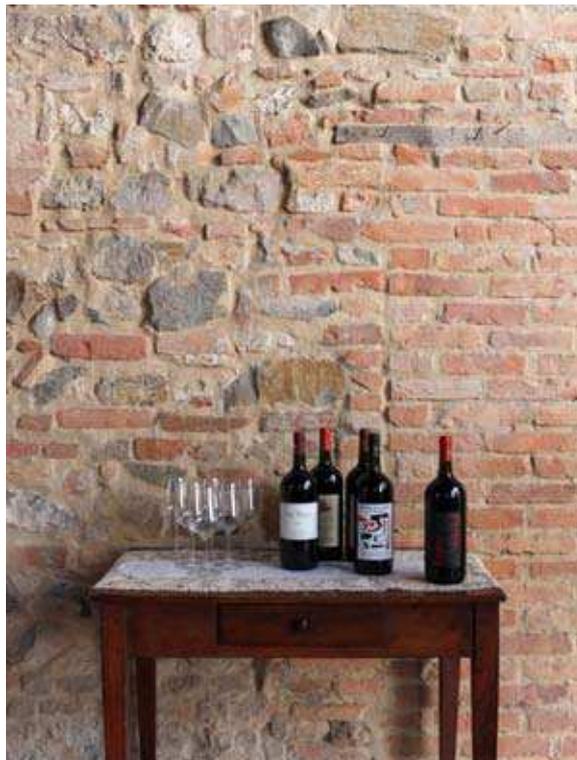
«For over 40 years we have been on the eastern slopes of the Euganean Hills, in an area that was among the first ones in Italy to be acknowledged as DOC. In our twenty hectares of vineyards we primarily grow varieties with red grapes, such as Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Friularo. "Oltre Il Limite" is a wine that came about almost as a joke from the friendship with the Paduan master sculptor and painter Gianni Cudin, who in 1997 had illustrated a booklet by the poet Zanon that held some verses with the title "Oltre Il Limite". It became a label that in 1997 has won the national award "Premio Nazionale Etichetta d'Oro" in Cupra Montana, as the best Italian label of the year. So we have then decided to dedicate the best lots of our grapes to this wine, to produce every three or four years a cuvée of Merlot and Cabernet Franc which, after maturing in barrels of oak, gives a limited number of bottles.

Salvan

OLTRE IL LIMITE
... E ALTRO

SO
SC
S
PIGOZZO

Questo vino, nato il 2 ottobre 2008 da uve
MERLOT e CABERNET FRANC raccolte nelle
Vigne del Pigozzo, cresciuto in piccole botti di
rovere, scalda il cuore e riscalda le amicizie.



NELLA PAGINA INIZIALE IL VINO 'OLTRE IL LIMITE'.
«LE TRADIZIONI DI QUESTA TERRA SONO LE FONDAMENTA SU CUI COSTRUIRE IL FUTURO. NEGLI ULTIMI VENT'ANNI ABBIAMO INVESTITO PER MIGLIORARE LA NOSTRA PRODUZIONE DI VINI. SI PRODUCE MOLTO MENO, MA MEGLIO. CERCHIAMO DI LAVORARE IN VIGNETO IN MODO DA INTERVENIRE IL MENO POSSIBILE IN CANTINA» GIORGIO SALVAN.

IN THE PREVIOUS PAGE THE WINE 'OLTRE IL LIMITE'.
«LOCAL TRADITIONS ARE THE FOUNDATION ON WHICH WE CAN BUILD THE FUTURE. IN THE PAST TWENTY YEARS WE HAVE INVESTED OUR RESOURCES IN ORDER TO IMPROVE OUR WINE PRODUCTION. WE ARE PRODUCING MUCH LESS, BUT DO IT BETTER. WE TRY TO CONCENTRATE ON THE WORK IN THE VINEYARDS, IN ORDER TO HAVE TO INTERVENE AS LITTLE AS POSSIBLE IN THE CELLARS» GIORGIO SALVAN

