

# All'insegna del biologico

La coltivazione bio dei vigneti è un sistema che impone l'adozione di rigide misure e regole. William Savian, specializzato in questo tipo di produzione, mette al primo posto la salvaguardia dell'ambiente e la qualità per il consumatore



**S**orta nell'area Venezia Doc/Lison-Pramaggiore, la Savian Vini ha radici storiche fondate sul passato e sulla tradizione. È un'azienda a conduzione familiare nata nel 1925 che ha fatto della dedizione alle origini la sua vocazione. La coltivazione avviene in maniera del tutto naturale e basata sui canoni dell'agricoltura biologica fin dal 1993. «La convinzione è di dover presentare al cliente un prodotto estremamente genuino e, nel contempo, di garantire la salvaguardia dell'ambiente» precisa William Savian, titolare dell'omonima azienda. La produzione spazia dai vini bianchi ai rossi, dai proseccchi agli spumanti. Dal 2016, inoltre, l'azienda si è diversificata con l'apertura di un microbirrifico, attivo per la produzione di otto birre artigianali con materia prima propria. «Credere nel nostro lavoro, nelle potenzialità dell'azienda, nel prodotto che of-

friamo al cliente come risultato dell'impegno quotidiano: questa è la nostra forza, ciò che ci ha permesso, negli anni, di crescere piano piano e di trasformare quel piccolo podere in quella che ora è una realtà affermata».

**Su quali principi e valori riposa la tradizione vitivinicola Savian?**

«L'azienda Savian porta avanti una tradizione lunga 93 anni fin da quando, nel 1925, il fondatore Marco Savian ha intrapreso quest'avventura vitivinicola. Nel 1993 si è deciso di trasformare la produzione convertendola in biologica. L'azienda è stata tra le prime a credere in quest'innovazione, votata al rispetto dell'ambiente e del consumatore finale».

**Quali sono le caratteristiche territoriali che conferiscono le peculiarità proprie del vino?**

«Il terreno dove risiedono i vigneti aziendali si presenta ricco di argille calcaree e

carboidrati a debole profondità, caratteristiche che conferiscono al prodotto finale piacevoli note saline tipiche del territorio di appartenenza».

**Quale considera il prodotto di punta della produzione vinicola?**

«Non abbiamo un vero e proprio prodotto di punta ma crediamo molto nel percorso intrapreso da poco di produzione di un vino bianco e di un vino rosso senza l'aggiunta di solfiti, da vitigni resistenti».

**Può descriverne le caratteristiche organolettiche?**

«Entrambi i prodotti provengono da vitigni resistenti, ovvero che non necessitano di trattamenti in campo. Durante le fasi di vinificazione non vengono aggiunti né solfiti né lieviti. Questo permette di ottenere un prodotto, sia bianco che rosso, che si presenta all'esame olfattivo e gustativo ricco delle primitive proprietà».

**Quali abbinamenti consiglierebbe con i piatti tipici della tradizione?**

«Il Lison Classico si abbina particolarmente bene a risotti in genere e a piatti tipici a base di pesce della laguna veneta. Il Merlot è un ottimo abbinamento a carni bianche e rosse delicate».

**Come avviene la selezione delle uve?**

«Disponiamo di quaranta ettari di terreno tutti coltivati con metodo biologico. La selezione delle uve avviene attraverso un attento e costante controllo in campo effettuato dal tecnico aziendale, dai titolari stessi, nonché dall'ente certificatore Icea».

**Di recente sono state introdotte tecnologie in grado di migliorare e facilitare il lavoro nei campi? Di quali innovazioni si tratta?**

«L'azienda dispone delle più moderne attrezzature utili alla lavorazione dei vigneti, che garantiscono la salvaguardia del prodotto e dell'ecosistema. Inoltre, è autosufficiente a livello energetico grazie a qua-

si 300 kw di fotovoltaico che alimenta gli impianti».

**L'azienda ha compiuto una scelta con una coltivazione solo biologica, quali sono i pro e quali i contro di questa tecnica?**

«La tecnica di coltivazione biologica prevede un attento controllo in campo e nelle successive fasi di lavorazione che impegnano notevolmente il personale addetto ma premiano il lavoro svolto con l'ottenimento di un prodotto sano, genuino, dall'alto livello qualitativo».

**Quali sono i vostri principali mercati di riferimento?**

«Fortunatamente negli ultimi anni abbiamo riscontrato un sempre maggiore interesse e una sempre più approfondita conoscenza da parte del consumatore rivolta ai prodotti biologici che inizialmente destavano purtroppo qualche infondato scetticismo. Oggi esportiamo i nostri prodotti in tutto il mondo: il 70 per cento della produzione aziendale viene esportato all'estero, il rimanente 30 per cento è destinato al mercato nazionale». ■ **Luana Costa**

**William Savian**, titolare di Le Contrade S.S. Agr. di Loncon di Annone Veneto (Ve)  
[www.savianvini.it](http://www.savianvini.it) - [www.birracouture.it](http://www.birracouture.it)



## LA SCELTA GREEN

*Dal 1993 nei vigneti Savian si applicano le rigorose tecniche di coltivazione e di difesa fitosanitaria previste per l'agricoltura biologica. «La scelta di adottare questo modo impegnativo ed innovativo di coltivare le vite trae origine dalla nostra convinzione di dover presentare al cliente un prodotto estremamente genuino e, nel contempo, di garantire la salvaguardia dell'ambiente» spiega il titolare William Savian. L'azienda si impegna a raggiungere uno standard elevato di sicurezza alimentare e un altrettanto elevato standard qualitativo dei prodotti e dei propri servizi.*



## ABBINAMENTI

**Il Lison Classico si abbina particolarmente bene a risotti in genere e a piatti tipici a base di pesce della laguna veneta. Il Merlot è un ottimo abbinamento a carni bianche e rosse delicate**