

Disse 2 sidene fra boken «Gylne dager og dype viner» er delt av Livio Norge med tillatelse av både forfatterne og forlaget. Oktober 2013.

SALVAGNOS OLJE

Skråningene i Valpantena – midt mellom Soave-dalen og Valpolicella-dal-førene – er ideelle for olivenproduksjon. Lessina-fjellene beskytter mot kalde vinder fra nord, mens milde briser strømmer fra Gardasjøen i sørvest.

Det finnes mange olivenbønder i Valpantena, men langt fra like mange oljeprodusenter. Zaccaria Salvagno var blant de første som plantet oliventrær her. Han startet den nå så velrenommerte, tradisjonsrike oljemøllen, som kjøper oliven fra 600 andre bønder i dalen, i tillegg til egen produksjon.

Spesialvariant

Totalt finnes det over 600 olivensorter i Italia. I Veneto bruker de bare fire: leccino, favarol, frantoio og grignano.

Sistnevnte produseres kun i Veneto og skiller seg fra alt annet med sin milde, søte karakter, og med en anelse sitronblad i smaken. Friskheten gjør at grignano passer spesielt godt til fisk. Sødmen skyldes at den inneholder mer vann og mindre olje enn andre typer oliven. Den er også større og rundere.

En av de to oljene Salvagno produserer består kun av grignano-oliven, mens den andre blander de fire lokale typene. Begge oljene er kaldpresset, extra vergine olio di oliva.

Strengte regler

Oljeproduksjon er en prosess som er underlagt minst like strenge regler – og like streng kontroll – som vinproduksjon.

Selv den minste lille feil kan skade produktet. Og hvis dette skjer, er det ingenting man kan gjøre for å rette opp skaden. Pinlig renslighet er helt avgjørende for å få et godt produkt, det gjelder renhold av utstyr, maskineri så vel som lokaler.

Francesca Salvagno karakteriserer det slik:

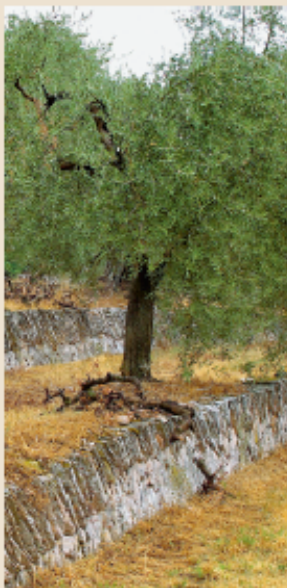
– Vi har tre måneders hardt arbeid med høsting og pressing, og ni måneder med vasking, vasking og vasking.

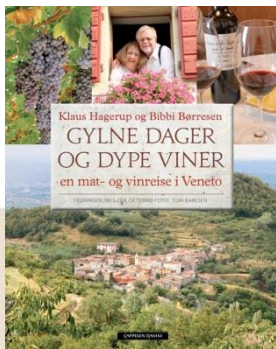
Samme prosess – raskere produksjon

I takt med økt produksjon måtte den gamle møllen som Francescas bestefar bygde, bli supplert med et helt nytt anlegg i år 2000. Begge møllene er i bruk i dag, og begge har møllesteiner av granitt. Det nye anlegget gjør Salvagno i stand til å produsere raskere, men prosessen er fortsatt den samme:

Først fjernes alle blader og olivenen vaskes. Så blir de langsomt, i løpet av 20 minutter, kværnet til en tykk masse som deretter blir fordelt utover en stabel med grovt vedde, runde brett, kalt oster. Ennå har ikke oljen begynt å dryppe ut. «Ostene» stables

– Olivenolje er en «amplifier», en forsterker av andre smaker. Derfor er det så nødvendig å vite hva slags olje man skal bruke – og til hva, påpeker olivenoljeprodusent Francesca Salvagno. – Mange har hatt opplevelser med olivenolje av typen: den har vært for sterk, for overdøvende på smak, for pepperaktig på tungen eller for «fettaktig». Det finnes så mange forskjellige typer olje; milde, runde, fruktige, kraftige, pepperaktige og «grønne» med en snerp på tungen. En olje til hver sitt bruk. Olivenolje er så mye mer enn dressing til salat!





Disse 2 sidene fra boken «Gylne dager og dype viner» er delt av Livio Norge med tillatelse av både forfatterne og forlaget. Oktober 2013.

oppå hverandre i en presse som langsomt presser oljen ut av olivenmassen. Den mørke væsken som drypper ut, er en blanding av olje og vann.

Siste del av prosessen er separering av olje og vann. Dette gjøres i en sentrifuge, før oljen til slutt filtreres ved å dryppe gjennom et bomullsfilter som er Salvagnos egen oppfinnelse. Etterpå tappes den over i store ståltanker under bakken. Der oppbevares den ved konstant temperatur, til den skal tappes på mørke flasker. Olivenolje er ferskvare, derfor lagres den ikke i flasker, den tappes først hver gang bestillinger skal effektueres.

Høye kvalitetskrav

I Valpantena blomstrer oliventrærne i mai, mens høstingen starter i oktober – og pågår i to måneder.

Høstingen foregår manuelt. Det man ikke når for hånd, blir samlet opp i et nett. Kurvene med oliven bringes umiddelbart til pressing og produksjon. Når oliven faller ned eller blir plukket, kan de få små trykk eller rifter som gjør at gjæringsprosessen starter umiddelbart. Gjennom oksideringen øker syrenivået i mosten, noe man må prøve å unngå. Salvagno ønsker at syrenivået ikke skal være høyere enn 0,3 prosent.

Når bøndene kommer med sine oliven, sjekkes disse for om det er varmeutvikling i gang, og om det er blader innimellom (noe som sikrer god luftgjennomstrømning). Dersom det oppdages varmeutvikling, blir det ingen handel. Bøndene skriver årlig kontrakt med Salvagno, de vet hva slags kvalitet som kreves – og får betalt deretter. Det er utviklet et tillitsforhold gjennom mange års samarbeid, slik at alle er interessert i høyest mulig kvalitet.

Dersom gjæring er oppstått, utvikles et eddik-lignende produkt – og én kurv med slike ødelagte oliven kan alene ødelegge en hel ståltank full av ellers utmerket olivenolje.



Salvagno håndterer hvert år én million kilo oliven. Av dette blir bare 15–20 prosent til olivenolje, mens 40–50 prosent er vann og resten er steiner samt fruktkjøttrester som tørkes og selges til en produsent av brensel-pellets. Vannet gjødsler de jordene med. Ingenting av oliveninnholdet blir kastet.