

Pojer e Sandri: una storia di amicizia e di vino. Ma non solo...

La prima volta che ho sentito nominare Mario Pojer, è stato parlando di aceto, o meglio, di produttori di aceto: gli amici acidi.



Agricoltori uniti dalla passione e dalla voglia di promuovere un prodotto, ahimè, non valorizzato quanto merita. Era il 1° Giugno del 2012. Guidata da Josko Sirk, stavo visitando la sua acetaia situata a Cormons, tra le belle colline del Collio, in provincia di Gorizia. Come passa veloce il tempo...

Da allora ho avuto modo di incontrare Mario Pojer ad eventi e fiere, salutandolo con la promessa che prima o poi sarei andata a trovarlo. Qualche settimana fa, passando da Trento, ho fatto una breve deviazione e sono andata a visitare l'azienda agricola che ha fondato nel 1975 con Fiorentino Sandri.

Due giovani amici che hanno iniziato a produrre vino grazie ai due ettari di vigneto di Fiorentino, e agli studi di enologia di Mario conclusi presso la scuola di San Michele all'Adige. Pojer e Sandri, un'azienda agricola con una superficie vitata, non sempre facile, di 32 ettari suddivisi su sei comuni: San Michele e Faedo più quattro comuni della Val di Cembra. I vigneti collocati sulla collina di San Michele, con un altitudine tra i 250 e i 750 metri, danno l'idea della viticoltura montana a cui mi riferisco. Uve rosse nella parte più bassa e bianche in quota. Merlot e Lagrein, salendo la collina Nosiola, Traminer, Chardonnay, Sauvignon e Pinot Nero.

Infine, a 700 metri, Müller-Thurgau.



Una Cantina, una Distilleria e un'Acetaia.

Tra i vini assaggiati prodotti con uve lavate per ridurre i contaminanti esterni, ho apprezzato in particolare il **Rosso Faye Dolomiti 2010**. Colore rosso granato, profumo intenso, carattere e corpo. Un vino di struttura come piace a me. Prodotto per il 50% da uve di Cabernet Sauvignon, e per il rimanente 50% da Cabernet Franc, Merlot e Lagrein. Tenore alcolico 13,5%

Per quanto riguarda i distillati, ho apprezzato molto la loro

grappa 'ZeroInfinito' Dolomiti. Piacevoli i profumi fruttati, fine ed elegante. Vinacce di uva Solaris (varietà resistente nata in Germania) prodotte a Grumes, in Val di Cembra, in un vigneto di montagna di 50 ettari, a circa 900 metri s.l.m. Zero trattamenti sia in vigna che durante la vinificazione.



Una precisazione. La grappa è un distillato prodotto da vinacce ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia e nella Svizzera italiana. La 'cosiddetta grappa' prodotta in Sud Africa, di cui ho sentito recentemente parlare, è un caso di agro-pirateria.

Tra un assaggio e l'altro, Fiorentino Sandri mi ha parlato della loro produzione di brandy. Un progetto che si è sviluppato nel 1986 dopo alcuni viaggi nelle zone del Cognac e dell'Armagnac. **Acquavite Divino**, ottenuto dalla distillazione di un vino di due vigneti locali: la Schiava della zona alta della collina di Faedo, e il Lagarino dell'alta Val di Cembra.

La mia ultima degustazione, ma non per importanza, è stata con l'aceto. L'**acetaia Pojer e Sandri** si trova a Maso Besleri, in Val di Cembra, alla giusta distanza dalla cantina per evitare rischi di contaminazioni. Aceto di vino bianco e rosso, e aceto di succo fermentato da frutta dell'azienda o di provenienza regionale: ciliegie, pere, mele cotogne, ribes nero, sambuco, lamponi, sorbo dell'uccellatore e mora. Insomma, Aceto per tutti i gusti, ma di qualità!







Azienda Agricola & Distilleria Pojer e Sandri
Loc. Molini, 4 – 38010 Faedo (Tn)