

POJER E SANDRI: L'ACETO DI VINO E DI FRUTTA DA NON PERDERE

POJER E SANDRI: L'ACETO DI VINO E DI FRUTTA

Dopo 30 anni di prove e tentativi, Pojer e Sandri ha incominciato a produrre degli aceti di vino e di frutta sbalorditivi da incantare non solo la sua clientela, ma anche noi, conoscitori dei loro vini.

Individuato il sito e realizzato l'acetaia in un ambiente idoneo e soprattutto lontano dalla cantina, per evitare pericolosi inquinamenti batterici, in Val di Cembra a Maso Besleri, Pojer e Sandri hanno ristrutturato due vecchie case (una volta adibite a cantina e distilleria ad uso familiare), si sono riempiti i piccoli fusti di legno, rovere, acacia, ciliegio, ed avviato l'acetaia.

Anzichè adottare tecniche moderne con acetificazioni ultraveloci, l'azienda ha continuato ad operare in maniera tradizionale con il metodo familiare che consiste nel porre nelle botti di legno del buon vino o dei succhi fermentati di frutta e lasciarli a contatto per un tempo molto lungo con una buona madre di aceto.

La trasformazione della materia prima in aceto avviene lentamente, in 12 - 18 - 24 mesi. In questi aceti si formano nel tempo notevoli quantità di prodotti di esterificazione, nonché altri costituenti volatili che impartiscono all'aceto un profumo e un sapore delicato e deliziosamente armonico.

Materie prime di qualità, rigorosamente di provenienza regionale o addirittura aziendale come il vino, le mele cotogne, il sambuco, il ribes nero, il tempo e l'utilizzo di buoni legni ha permesso di produrre degli aceti unici, massima personalizzazione e originalità per piatti sempre più emozionanti.

Per finire, Pojer e Sandri introducono il sistema di utilizzo a spray per poter dosare, sia per lo chef in cucina sia per il commensale al tavolo, la giusta dose distribuita in maniera uniforme.

Un'esplosione di profumi e soprattutto fragranza e freschezza su pietanze a volte troppo grasse o comunque dal gusto piatto.

Ottimi gli abbinamenti con crostacei, pesci crudi e cucinati al vapore, ai ferri o in tempura. Molto interessanti gli aceti da frutti rossi (lamponi, ciliegie, ribes, sambuco) provati sul bollito misto di manzo.

L'aceto di mela cotogna trova la sua combinazione ideale con la scaloppa di fegato grasso o anatra magari servita su una fetta di mela. Salse, insalate, verdure, formaggi e tanti altri piatti possono trovare combinazioni entusiasmanti con una semplice spruzzata: fantasia e genialità non guastano.

Aceto di vino bianco

Ottenuto dalla lenta acetificazione in botti di legno di pregiato vino bianco, nato da un mix di uve aromatiche, quali il Müller Thurgau, Traminer, Sauvignon, Riesling, Kerner, Incrocio Manzoni, Chardonnay, coltivate nella proprio azienda a Faedo e in Val di Cembra.

Il prodotto non è pastorizzato ne aggiunto di conservanti, eventuali depositi sono da considerarsi evoluzione naturale dell'aceto. L'acidità totale è il 6% espressa in acido acetico.

Aceto di vino rosso

Ottenuto dalla lenta acetificazione in botti di legno di pregiato vino rosso, nato da un mix di uve autoctone quali il Gropello, la Negrara trentina, il Lagrein e varietà internazionali quali il Cabernet, il Merlot, il Pinot Nero, lo Zweigelt e il Blaufränkisch, coltivate nella proprio azienda a Faedo e in Val di Cembra. Il prodotto non è pastorizzato ne aggiunto di conservanti, eventuali depositi sono da considerarsi evoluzione naturale dell'aceto. L'acidità totale è il 6% espressa in acido acetico.

Note Organolettiche e Sensoriali (degli aceti da vino bianco e da vino rosso): complessivamente i prodotti di Pojer e Sandri si presentano con una forte consistenza delle basi acetiche del vino, ottimo equilibrio delle componenti dell'uva e dei frutti compositivi delle soluzioni proposte; ottima intergrità dei prodotti da vino, che alla vista, all'olfatto e al gusto si mostrano piacevoli ed avvolgenti. Da provare.

per Info: Azienda Agricola & Distilleria Pojer e Sandri
 Loc. Molini, 4 - 38010 Faedo (Tn)
 Tel. 0461650342 - info@pojeresandri.it

www.pojeresandri.it