vinetur

Pojer e Sandri, cincuenta años de innovación en el Trentino: de las variedades históricas a los vinos sin aditivos

Fundada en 1975 con apenas dos hectáreas de viñedo, Pojer e Sandri se convirtió en una de las bodegas más innovadoras de Italia

sábado 14 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



En las colinas de Faedo, entre el valle del Adigio y el valle de Cembra, en el Trentino, nació en 1975 una bodega que acabaría cuestionando muchas de las prácticas habituales de la enología italiana. Mario Pojer, recién diplomado en la Escuela de Enología de San Michele all'Adige, y Fiorentino Sandri, que había heredado dos hectáreas de viñedo, decidieron unir sus recursos para elaborar vinos de calidad en una zona que entonces no gozaba de especial reconocimiento. Los medios iniciales eran limitados: depósitos de cemento, maquinaria de segunda mano y unas pocas parcelas. Sin embargo, el proyecto partía de una convicción precisa: las colinas de Faedo podían producir vinos capaces de competir con los de regiones de mayor prestigio. El primer vino fue un Müller Thurgau de la añada 1975, procedente del viñedo Palai. Su elaboración permitió demostrar el potencial de las parcelas situadas a mayor altitud. Posteriormente llegaron el Chardonnay, la Nosiola y otras variedades que contribuyeron a definir la identidad de la empresa. La atención de Luigi Veronelli, que descubrió sus vinos durante los primeros años de actividad, favoreció el reconocimiento nacional de la joven bodega. El crecimiento se produjo mediante la adquisición progresiva de pequeñas parcelas y el desarrollo de instalaciones que acabarían reuniendo producción de vino, destilería y elaboración de vinagre.

En mayo de 2026, después de más de cincuenta años de colaboración, Mario Pojer y Fiorentino Sandri anunciaron la separación consensuada de sus actividades. La decisión abrió una nueva etapa para uno de los proyectos más conocidos de la viticultura trentina. Fiorentino Sandri mantiene la continuidad de la marca Pojer e Sandri, mientras Mario Pojer desarrolla su actividad independiente en el valle de Cembra. La trayectoria construida conjuntamente durante medio siglo conserva, sin embargo, su importancia dentro de la historia de la innovación enológica italiana.

La empresa llegó a trabajar alrededor de treinta hectáreas de viñedo, distribuidas entre las colinas de Faedo, San Michele all'Adige y el valle de Cembra. La diversidad de estas zonas constituye uno de los principales recursos de su producción. Las altitudes varían desde aproximadamente 250 metros hasta parcelas cercanas a los 1.000 metros. También los suelos presentan diferencias significativas. En Faedo predominan los terrenos calcáreos, margosos y arcillosos, mientras que en el valle de Cembra adquiere especial importancia el pórfido de origen volcánico. Esta diversidad permite cultivar

variedades con necesidades climáticas diferentes y obtener expresiones particulares de uvas como Müller Thurgau, Nosiola, Chardonnay, Riesling, Pinot Nero y variedades resistentes a las enfermedades fúngicas.

Desde sus comienzos, Pojer e Sandri ha desarrollado una filosofía basada en la precisión técnica y en el respeto por la materia prima. Una parte fundamental de su trabajo consiste en encontrar métodos que permitan conservar las características naturales de la uva reduciendo la necesidad de intervenciones enológicas. En 2002, la empresa desarrolló un sistema de prensado en atmósfera controlada mediante la utilización y recuperación de nitrógeno. El objetivo era limitar el contacto del mosto con el oxígeno durante las primeras fases de elaboración y reducir la necesidad de añadir sustancias antioxidantes. La tecnología permite trabajar en un entorno protegido, conservando una mayor parte de los compuestos aromáticos originales y disminuyendo el riesgo de oxidación. La innovación fue patentada y se convirtió en una de las aportaciones técnicas más reconocibles de la bodega. Posteriormente llegó otra práctica todavía poco habitual en el sector: el lavado de las uvas antes de su transformación. La instalación, conocida como jacuzzi dell'uva, utiliza agua y movimiento controlado para eliminar parte del polvo y de las impurezas presentes en la superficie de los racimos. El sistema responde a la voluntad de trabajar con una materia prima lo más limpia posible antes de comenzar la elaboración. Combinado con el control del oxígeno y de la temperatura, busca mejorar la precisión aromática y reducir determinadas alteraciones que pueden aparecer durante la fermentación o la crianza. La bodega considera que esta técnica también puede contribuir a una evolución más regular de los vinos en botella. Aunque se trata de una práctica todavía poco extendida, representa una de las líneas de investigación más características de Pojer e Sandri.

El empleo de tecnología no responde a la intención de crear vinos uniformes, sino a una filosofía que busca reducir las correcciones químicas y permitir que la expresión de la uva dependa principalmente de su origen y maduración. Esta concepción alcanzó una dimensión especialmente interesante con el proyecto Zero Infinito, basado en la utilización de variedades resistentes a determinadas enfermedades fúngicas, conocidas como PIWI. En el valle de Cembra, alrededor de Grumes, se comenzaron a cultivar

estas variedades en terrenos situados aproximadamente entre 900 y 1.000 metros de altitud. La ventilación natural, las condiciones climáticas de montaña y los suelos porfídicos ofrecieron un entorno favorable para experimentar con uvas capaces de desarrollarse con una necesidad muy limitada de tratamientos fitosanitarios. La primera variedad utilizada fue Solaris, obtenida en Alemania y caracterizada por una buena resistencia frente a determinadas enfermedades, así como por su capacidad para alcanzar niveles adecuados de maduración en zonas frescas. Según los responsables de la empresa, las parcelas destinadas a Zero Infinito han podido cultivarse durante años sin tratamientos fitosanitarios, gracias a la combinación de resistencia varietal y condiciones ambientales favorables. El concepto Zero Infinito busca prescindir de los aditivos enológicos, incluidos los sulfitos añadidos, y reducir al mínimo las intervenciones durante la vinificación.

El vino se elabora mediante fermentación espontánea, sin levaduras comerciales, clarificantes ni filtración. La ausencia de sulfitos añadidos no significa necesariamente que el producto final esté completamente libre de estas sustancias, ya que pequeñas cantidades pueden generarse naturalmente durante la fermentación.

Zero Infinito es un espumoso elaborado con Solaris mediante el método ancestral. A diferencia del método clásico, que requiere una segunda fermentación en botella, el ancestral aprovecha la fermentación original del mosto. El vino se embotella antes de que esta haya terminado, permitiendo que el dióxido de carbono generado posteriormente quede retenido en la botella. El resultado es un vino ligeramente turbio, debido a la presencia de las lías, con una expresión aromática marcada por recuerdos de manzana, pera, melocotón y fruta fresca. La acidez viva y la moderada estructura favorecen una sensación de ligereza y facilidad de consumo.

El proyecto se amplió posteriormente con Zero Infinito Cremisi, un rosado ancestral elaborado con Sevar, otra variedad resistente procedente de trabajos de investigación desarrollados en Europa central. La cosecha 2025 presentó una expresión aromática particularmente intensa, dominada por recuerdos de rosa, fresa, frambuesa y pequeños frutos rojos. En boca mantiene una acidez marcada y una estructura ligera que favorece su consumo. Aunque ambos vinos comparten el mismo principio de elaboración y una filosofía de mínima intervención, las diferencias entre Solaris y Sevar

permiten identificar personalidades aromáticas claramente distintas.

La tercera interpretación de la familia Zero Infinito es Perpetuo, una de las elaboraciones más singulares de la trayectoria histórica de Pojer e Sandri. Su producción combina variedades resistentes vendimiadas muy tarde, cuando han alcanzado una elevada concentración de azúcares. Las uvas realizan una prolongada maceración con las pieles y el vino continúa posteriormente su evolución en madera. El proyecto utiliza un sistema de reserva perpetua inspirado en antiguas prácticas sicilianas: una parte del vino se retira periódicamente para su embotellado y el volumen restante se completa con vino de nuevas cosechas. De este modo, el conjunto incorpora progresivamente características de diferentes añadas y conserva una continuidad estilística que no depende exclusivamente de una única vendimia. Perpetuo desarrolla una importante complejidad aromática, con notas de fruta concentrada, recuerdos evolucionados y una estructura tánica derivada de la maceración. A pesar de proceder de uvas de vendimia tardía, el vino es prácticamente seco, con un grado alcohólico que puede alcanzar aproximadamente el 16%. La elevada concentración aromática puede sugerir inicialmente un vino dulce, pero su expresión gustativa es seca, estructurada y marcada por la evolución de los componentes fenólicos. Su originalidad reside tanto en la elección de las variedades como en la combinación de técnicas procedentes de diferentes tradiciones vitivinícolas.

Junto a estos proyectos experimentales, Pojer e Sandri ha mantenido una relación constante con las variedades históricas del Trentino. La Nosiola ocupa un lugar particularmente importante. Su nombre suele relacionarse con la palabra dialectal utilizada para designar la avellana, un recuerdo aromático que puede aparecer durante la evolución del vino. La interpretación de la bodega busca conservar la delicadeza de la variedad mediante una elaboración principalmente en acero inoxidable. El resultado es un blanco de perfil fresco, elegante y directo, con una acidez equilibrada y una expresión aromática discreta. La Nosiola representa una dimensión tradicional de la viticultura local que convive con las investigaciones más recientes.

Otro vino fundamental es Palai Müller Thurgau, cuya historia se remonta directamente a la primera vendimia de 1975. La etiqueta está estrechamente vinculada a los viñedos de mayor altitud y a la decisión inicial de demostrar las posibilidades de las colinas de

Faedo. El Müller Thurgau expresa especialmente bien sus características en zonas relativamente frescas, donde puede conservar acidez y desarrollar una mayor complejidad aromática. Mientras que muchas plantaciones de esta variedad se encuentran por debajo de los 600 metros, las parcelas destinadas a Palai pueden alcanzar cotas próximas a los 900 metros. Los suelos calcáreos, relativamente poco profundos y con presencia de arcilla, contribuyen a limitar los rendimientos y favorecer una mayor concentración de las uvas. Palai 2024 presenta una nariz floral y frutal, con una estructura más amplia de lo que suele asociarse a esta variedad. La acidez y la concentración gustativa permiten obtener un vino que supera la imagen del Müller Thurgau como blanco exclusivamente ligero y de consumo inmediato.

La empresa también ha desarrollado una línea de reservas denominada Monogramma, dedicada a selecciones de Müller Thurgau, Riesling y Traminer. El nombre hace referencia al monograma del artista alemán Alberto Durero, cuyas obras se utilizan en las etiquetas de la bodega desde 1976. Para estas elaboraciones se seleccionan viñas más viejas y se retrasa la vendimia aproximadamente veinte días respecto al calendario habitual. La mayor maduración permite obtener vinos de estructura más amplia y concentración superior, manteniendo un perfil seco. Las producciones son particularmente limitadas, de unas 1.500 botellas por etiqueta.

La relación con Durero constituye también uno de los elementos más reconocibles de la identidad visual de Pojer e Sandri. La utilización de reproducciones de sus obras en las etiquetas fue una decisión poco habitual para una bodega italiana de los años setenta y contribuyó a diferenciar los vinos en los mercados internacionales, especialmente en Alemania.

El Riesling representa otra interpretación de la viticultura de altura. Elaborado principalmente en acero inoxidable, busca conservar la expresión aromática de la variedad y la acidez característica de los viñedos más frescos. Las añadas jóvenes muestran perfiles florales y frutales que pueden adquirir mayor complejidad con la evolución en botella. La disponibilidad de cosechas antiguas es limitada, en parte por la rápida comercialización de la producción y por la dificultad económica que representa mantener existencias durante periodos prolongados. La conservación y comercialización de vinos con varios años de crianza constituye precisamente una de

las cuestiones sobre las que la empresa ha reflexionado durante los últimos años. En Italia, una parte importante del mercado continúa mostrando preferencia por las añadas recientes, incluso cuando determinadas etiquetas podrían beneficiarse de una evolución prolongada.

Pojer e Sandri ha comenzado a desarrollar una selección de botellas antiguas para demostrar las posibilidades de envejecimiento de sus vinos, especialmente los tintos de mayor estructura y algunas reservas blancas.

Entre estas últimas destaca Bianco Faye, elaborado principalmente con Chardonnay y una pequeña proporción de Pinot Bianco. Su crianza se realiza durante aproximadamente doce meses en barricas nuevas y usadas, con una utilización mayoritaria de roble y pequeñas aportaciones de otras maderas, como acacia o cerezo. El objetivo es desarrollar una expresión más amplia y compleja, inspirada en los grandes blancos de crianza, sin perder la identidad frutal del vino. Bianco Faye representa una interpretación relativamente clásica dentro de una producción marcada por la experimentación.

La elaboración de tintos también ha sido una parte importante del proyecto, especialmente mediante el Pinot Nero. La bodega produce una versión de carácter más fresco y frutal, destinada a expresar la delicadeza natural de la variedad, y una reserva procedente del viñedo Rodel Pianezzi. El Pinot Nero joven presenta recuerdos de pequeños frutos rojos, notas florales y una estructura ligera, con una crianza discreta que busca conservar la frescura. La reserva permanece aproximadamente un año en madera usada, desarrollando una expresión más profunda y compleja. El Pinot Nero exige especial atención en el viñedo debido a su sensibilidad a las enfermedades y a las condiciones climáticas. La experimentación con diferentes clones, densidades de plantación y sistemas de conducción ha llevado a reconsiderar algunas ventajas de la pérgola trentina tradicional. Este sistema puede ofrecer protección frente a la radiación solar directa y al granizo, características que adquieren una importancia creciente en un contexto de temperaturas más elevadas y episodios meteorológicos extremos.

Rosso Faye constituye una de las principales etiquetas tintas de guarda de la bodega. Se trata de un ensamblaje de inspiración bordelesa que combina Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Lagrein. La incorporación de Lagrein aporta una dimensión territorial y diferencia el vino de los ensamblajes clásicos de Burdeos. La crianza en madera permite desarrollar una estructura importante y una capacidad de envejecimiento que ha favorecido la conservación de determinadas añadas antiguas. La disponibilidad comercial de cosechas desde 2009 permite observar directamente las diferencias entre vendimias y la evolución de sus aromas con el tiempo.

Otro vino singular es Vin dei Molini, un rosado elaborado con Rotberger, variedad obtenida mediante el cruce de Schiava y Riesling Renano. Su nombre recuerda los antiguos molinos vinculados a la historia agrícola de Faedo. La variedad permite obtener un vino fresco, aromático y de marcada acidez, con una maduración relativamente temprana. Luigi Veronelli apreciaba especialmente esta etiqueta y la consideraba una excelente combinación gastronómica con anguila a la parrilla. Su perfil también permite acompañar pescados grasos y diferentes preparaciones tradicionales de la cocina trentina.

La producción de espumosos de método clásico constituye otra de las áreas en las que Pojer e Sandri ha desarrollado propuestas poco habituales. La gama histórica incluye Brut Rosé, Extra Brut, Molinar y Codice 34, cuatro interpretaciones diferentes de la segunda fermentación en botella.

El Brut Rosé combina Chardonnay y Pinot Nero y busca una expresión completamente seca, pero acompañada de una sensación frutal que suaviza su carácter gustativo. Su perfil incluye recuerdos de frutos rojos y una delicada complejidad derivada del contacto con la madera.

El Extra Brut se elabora con predominio de Chardonnay y una proporción menor de Pinot Nero. Las bases pasan por recipientes de madera usada, que aportan estructura y una mayor profundidad aromática. La crianza sobre lías contribuye a desarrollar un espumoso de carácter gastronómico y persistencia más marcada.

Molinar representa una de las apuestas más originales de la empresa. Se elabora exclusivamente con Pinot Meunier, una de las variedades tradicionales de Champagne, pero todavía poco utilizada en pureza por los productores italianos. Su cultivo comenzó en una parcela particularmente fresca, donde las condiciones parecían adecuadas para una variedad adaptada a climas relativamente fríos. Inicialmente, el Meunier se utilizó en ensamblajes, pero posteriormente se decidió vinificarlo por separado para estudiar su personalidad. La producción se mantiene limitada, alrededor de 2.500 botellas anuales según las cifras comunicadas por la bodega. El vino presenta una expresión frutal característica y un equilibrio entre frescura y estructura que lo diferencia de los espumosos dominados por Chardonnay o Pinot Nero.

Codice 34 constituye una de las elaboraciones más complejas y originales de la gama. El nombre hace referencia al depósito utilizado para realizar el ensamblaje y al famoso cuadrado mágico de Alberto Durero, presente en la obra Melancolía I. Su elaboración incorpora vinos de reserva de diferentes añadas, algunos de ellos procedentes de botellas antiguas conservadas durante años. Estas botellas se abrieron para recuperar sus contenidos y elaborar un nuevo ensamblaje, completado con vinos más jóvenes antes de realizar una nueva toma de espuma y una crianza adicional sobre lías. Entre las añadas utilizadas figuran vinos de 2001, 2002 y 2003, integrados con aportaciones posteriores. La técnica se inspira en determinadas prácticas históricas de Champagne y permite transformar vinos evolucionados en un espumoso de nueva elaboración. El resultado presenta una complejidad aromática marcada por recuerdos de frutos secos, panadería y vino maduro, acompañados de una frescura que equilibra la expresión oxidativa. Codice 34 representa una reflexión sobre el tiempo y las posibilidades de recuperar vinos que han seguido evolucionando durante años.

La diversificación de Pojer e Sandri no se limita a los vinos tranquilos y espumosos. Desde los años ochenta, la empresa desarrolla una actividad de destilación que permite aprovechar diferentes materias primas y ampliar las posibilidades de transformación de la uva. En 1986 comenzó la producción de brandy, después de estudiar las tradiciones francesas de destilación y crianza. Las primeras partidas permanecieron durante aproximadamente diez años en madera antes de su comercialización. La intención era elaborar un brandy italiano de larga evolución, en un mercado donde muchos

productos nacionales se caracterizaban por crianzas considerablemente más cortas. Sin embargo, la aceptación comercial inicial fue limitada y la empresa acumuló importantes existencias de brandy envejecido. Esta circunstancia abrió el camino a una nueva elaboración: Merlino, un vino fortificado que combina mosto parcialmente fermentado de Lagrein con brandy. El proceso consiste en detener la fermentación cuando el mosto todavía conserva una parte importante de sus azúcares naturales, mediante la adición de alcohol vínico. De este modo, se preserva una expresión aromática marcada por cereza, pequeños frutos rojos y especias, característica de Lagrein. El proyecto comenzó en 2004 y sus características varían de una cosecha a otra, dependiendo tanto de la uva como del brandy utilizado.

Posteriormente nació Merlino Tony Solera, una interpretación de perfil más oxidativo. El vino fortificado permanece durante un periodo adicional en damajuanas, donde el contacto con el oxígeno modifica progresivamente sus aromas. Las notas de fruta fresca evolucionan hacia recuerdos más maduros, especiados y complejos, sin perder completamente la identidad varietal. Su elaboración se inspira en prácticas tradicionales utilizadas en algunas regiones vitivinícolas europeas para favorecer una evolución oxidativa controlada.

Pojer e Sandri ha demostrado que una empresa de dimensiones relativamente pequeñas puede influir en el desarrollo de la enología mediante la investigación, la colaboración técnica y la disposición a cuestionar procedimientos establecidos. Su trayectoria también muestra que la innovación no consiste necesariamente en abandonar las prácticas históricas. En ocasiones implica recuperarlas y reinterpretarlas desde una perspectiva contemporánea. El empleo de variedades tradicionales, la elaboración ancestral, los sistemas de reserva perpetua y la recuperación de técnicas de crianza oxidativa conviven con tecnologías modernas de prensado, control del oxígeno y limpieza de las uvas. Cincuenta años después de aquella primera vendimia de 1975, la identidad de Pojer e Sandri continúa ligada a una idea fundamental: el valor de un territorio vitivinícola depende tanto de sus condiciones naturales como de la capacidad de sus productores para comprenderlas y desarrollar nuevas formas de expresión.