

A scuola con l'enologo Andrea Moser

Il vino si impara quando e dove vuoi

Dalla lunga esperienza di Andrea Moser, AMProject lancia una scuola di formazione per professionisti dell'enologia e per appassionati che vogliono capire qualcosa in più del mondo del vino **con l'aiuto di un esperto.**

Una visione contemporanea, un approccio didattico fresco ed efficace: lezioni aperte a tutti coloro che vogliono apprendere i fondamenti della filiera agroalimentare più amata del nostro paese in modo pratico e comodo; i corsi infatti si svolgeranno **online e a distanza**, ma senza mai lasciare solo chi partecipa.

La naturale vocazione alla divulgazione e l'esperienza dell'enologo hanno dato vita a una **programmazione completa e coinvolgente**: nonostante avvenga tutto da remoto è possibile avere un feedback diretto e costante con il docente ma anche confrontarsi con gli altri componenti della classe.

Anche se online e a distanza, Andrea Moser sarà a disposizione per ogni riflessione e domanda, **per un confronto costante** sui temi affrontati. Per partecipare è sufficiente una connessione stabile e l'accesso a Zoom, attraverso un codice personale che verrà fornito al momento dell'iscrizione.

I corsi sono stati immaginati in tre sessioni da due lezioni ciascuno, possono essere fruiti a pacchetto o anche singolarmente, a seconda dell'interesse e dei bisogni di ciascuno. **Sono pensati come un percorso**, ma ciascuno potrà scegliere le tappe alle quali partecipare.

La scuola di AMProject è adatta a **professionisti e giovani enologi, produttori e aspiranti, appassionati** che vogliono saperne di più del mondo del vino e delle sue dinamiche.

Ciascuna lezione dura un'ora e mezza, per ottimizzare l'ascolto e l'apprendimento, con una sessione di Q&A successiva di altri 30 minuti.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

8/11/2024 La produzione dei bianchi

Quali sono le cose importanti da sapere per vinificare e degustare un bianco d'eccellenza? Cosa vogliamo produrre? Dove? Come scegliere l'uva per il nostro obiettivo? Cosa fare o non fare per raggiungere l'obiettivo? E inoltre, come affrontare la degustazione e l'abbinamento.

22/11/2024 Lo famo strano

Raspi: perché sì e perché no? Macerazione senza segreti. Diversi contenitori per vinificazione e affinamento e differenti rese e utilizzi: scopriamo anfore, Clayver & co e gli effetti sul vino.

29/11/2024 Quante ne sai?

Come e dove si compra il vino, come si sceglie in una carta, come si conserva a casa, come non farsi fregare.

6/12/2024 Come si comunica il vino? L'editoria specializzata.

Dove e cosa leggere, chi seguire, come capire chi vi dice la verità, i profili di cantine che lo fanno bene e come fare altrettanto.

13/12/2024 Naturale sì, naturale no, naturale un ***

Il vigneto non è un ambiente naturale, ma andare verso il minor intervento possibile in vigna e in cantina è un obbligo etico e vuol dire rispettare il Pianeta. Come si fa a fare comunque un vino buono? Puzze e difetti non sono la risposta giusta.

20/12/2024 Suolo o terroir? Enologo o piccolo chimico?

Il vino si fa in vigna, ma senza l'uomo non si fa. Scopriamo come il giusto suolo e il corretto approccio enologico in cantina siano l'unico modo possibile per dare origine a grandi vini. Con focus su microbiota del suolo, interazioni vite/terreno, buone pratiche in cantina.

I corsi sono gratuiti per gli iscritti al Club di AMProject, e sono aperti anche ai non iscritti. Gli interessati possono trovare tutte le informazioni sul sito <https://www.andreamoserwinemaker.com/scuola-amproject> da cui si possono anche iscrivere.

ANDREA MOSER

Andrea Moser, enologo e manager, è **consulente strategico** che aiuta le aziende del settore vino a sviluppare la propria identità sul mercato, costruendo **consapevolezza sulle responsabilità ambientali** in vigna, sviluppando tecnicamente il settore enologico, rafforzando al contempo il posizionamento commerciale, di marketing e di comunicazione. A fine 2022 è stato inserito da Fortune tra i 40 giovani under40 che stanno **costruendo il futuro** del settore enologico italiano. Ha lavorato nove anni per Franz Haas e diretto cantina di Caldaro, la più grande cooperativa vitivinicola alto-atesina. Oggi lavora come consulente di numerose realtà in Italia e sta producendo da solista **i primi Temporary wine**. È consulente enologico di Linkiesta Gastronomika e a giugno 2024 è stato selezionato per essere **speaker di TEDx** con un talk sulla sua esperienza e sui cambiamenti del mondo del vino. Preciso, dinamico, curioso, ama visceralmente il vino e ha una naturale vocazione all'insegnamento sia degli aspetti tecnici che dei temi più divulgativi.

Per informazioni, interviste, richiesta immagini:

Andrea Moser

Cell. 320.2359215

info@andreamoserwinemaker.com

www.andreamoserwinemaker.com