

Nasce AMProject: vini temporanei per una nuova visione enologica

Andrea Moser mette a frutto la lunga esperienza con Franz Haas e con la più grande cooperativa vitinicola altoatesina e prosegue nella sperimentazione, costruendo un nuovo progetto enologico che coniuga le sue due più grandi passioni: il vino e la comunicazione

Dopo aver lasciato Caldaro, l'enologo inserito da Fortune nella lista dei 40 under 40 che stanno segnando la rinascita del vino in Italia torna con un progetto personale, che mette insieme l'enologia e la comunicazione, in un assemblaggio che promette grandi sorprese.

Così lo presenta Moser sul suo nuovo sito: «**AMProject è il mio nuovo progetto**, a cui lavorerò insieme a mio fratello Luca, anche lui enologo. Oggi sono un consulente in diverse aziende vitivinicole ma avevo da tempo in mente qualcosa che spezzasse il classico e canonico processo con cui si fa vino. Lavoreremo di volta in volta nei luoghi che sceglieremo o che per elezione ci hanno scelti, per produrre ogni anno dei vini unici, completamente **non convenzionali ma fortemente territoriali**. La vinificazione avverrà in Alto Adige, ma non solo, con le attrezzature migliori per l'obiettivo che ci siamo prefissati. Saranno vini senza rete di sicurezza, del cuore: ogni anno cambieranno e racconteranno luoghi, territori, persone, vitigni e idee».

E se l'idea produttiva è molto chiara, altrettanto lo è l'idea di comunicazione, che per l'enologo è sempre stata una parte integrante del lavoro, e che spesso lo ha avvicinato al settore giornalistico a cui ormai presta la sua consulenza, grazie all'accordo con il quotidiano Linkiesta Gastronomika, per cui firma anche una newsletter mensile sul mondo del vino.

I nuovi vini prodotti da solista saranno quindi dei “**temporary wine**”, proprio come i temporary restaurant degli chef. Spesso si **cambieranno la regione, il vitigno, e anche la vinificazione**: e i vini saranno unici, quasi sempre irripetibili, in edizione limitata e sarà possibile acquistarli solo in pre-ordine. Verranno spediti solo nei mesi freddi per preservarne al meglio le caratteristiche. Alcuni dei vini **saranno ogni anno un'evoluzione dell'annata precedente**, sulle stesse vigne selezionate dall'enologo per la sua produzione, in modo da dare continuità alla ricerca e al lavoro svolto.

Un progetto che è molto vino, ma ha anche al suo interno tanto di progettazione, design e appunto comunicazione, destinati a un target di appassionati e - in parte - **riservati a una serie di ristoranti** che oltre a poterli ordinare per la loro carta vini, li avranno in abbinamento a menu e piatti signature, grazie ad accordi diretti tra l'enologo e gli chef che come lui hanno una **forte visione contemporanea**.

La vera sorpresa è che non sarà necessario aspettare troppo. **Il primo temporary wine sarà disponibile in preordine già a ottobre**: dalle vigne di Anghiari, in Toscana, Andrea Moser lo scorso settembre 2022 ha fatto la sua prima vendemmia, e la vinificazione delle prime uve. Le bottiglie saranno disponibili in numero limitatissimo: saranno infatti solo 726 bottiglie da 0,75, con etichetta d'artista realizzata da Serena Barbieri, numerate, firmate e in serie esclusiva.

La prima annata, 2022

Il primo vino temporaneo viene dalla Toscana, **da vigne di 80 anni**, da un vigneto abbandonato per circa 40 anni. Abbiamo **recuperato e sottratto al bosco** questa vigna con un grande lavoro, volto a preservare e dare nuova vita a una parte di territorio che per noi ha grande potenzialità.

Siamo ad Anghiari, nell'Areino, a circa 450 metri sul livello del mare, su terreni di argilla rossa, praticamente inesplorati. Una tipica situazione toscana a livello pedologico, ma con uve bianche che vengono prodotte in una zona piuttosto elevata, più fresca del normale, e che proprio a causa del cambiamento climatico **è diventata ideale per la viticoltura**. Fino a qualche decennio fa, infatti, era troppo fredda per dare buoni risultati viticoli, adesso invece è perfetta, con la vendemmia non più a metà o fine ottobre ma bensì anticipata di circa tre settimane. Inoltre, la particolare ventilazione dei pendii che scendono da Anghiari verso la Val Tiberina **permette di ridurre al minimo gli interventi** contro le patologie della vite.

Le varietà

Le uve sono **Trebbiano, Vermentino**, Malvasia bianca, Canniolo bianco e un 5% di altre varietà non ancora identificate: il bello di lavorare su una vigna così antica è anche questo.

La vinificazione

La vinificazione, vista la piccola quantità prodotta, è avvenuta in Clayver da 2 ettoltri, con una macerazione prefermentativa dell'uva, diraspata e pigiata, di circa 5 giorni. Il mosto è stato poi travasato per la **fermentazione nuovamente in Clayver e in due caratelli**, uno nuovo e uno usato, di Carmignani, storico produttore da quattro generazioni di botti tradizionali toscane usate per il vin santo.

Lunghissimo l'affinamento sui lieviti, sono stati effettuati due soli travasi: uno dopo la macerazione e uno il 22 luglio 2023, quando il vino è stato assemblato prima dell'imbottigliamento, avvenuto il 25 luglio. Sono stati fatti **pochissimi interventi sul vino**: vogliamo che rispetti il territorio e sia autentica espressione di questa vigna recuperata e salvata dal bosco. C'è stata un'oculata gestione, e gli interventi in cantina sono stati dettati solo dalla necessità, **evitando ogni pratica non indispensabile**.

In vigna l'approccio è sempre stato lo stesso: rispetto. Al di là di ogni possibile certificazione, lavoriamo sul buon senso e sull'idea di **rovinare il meno possibile l'uva e la pianta** e lasciare il terreno migliore di come l'abbiamo trovato. Grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche nell'annata 2022 sono stati effettuati solo due trattamenti in tutto, rame e zolfo, e la conduzione del sottofila ha comportato solo sovesci e sfalci.

La produzione dell'annata 2022 è di 726 bottiglie da 0,75.

L'etichetta d'artista

Abbiamo voluto affidare il visual del progetto a un'artista in grado di interpretare con la sua creatività i nostri valori fondanti: piacere, rispetto dell'uva e della terra, abilità dell'uomo, intelligenza, visione futura. Abbiamo trovato in Serena Barbieri la perfetta visione e una coincidenza totale di obiettivi. Nata a La Spezia e vissuta tra le colline a due passi da Firenze, Serena Barbieri oggi vive e lavora a Porto in Portogallo

ANDREA MOSER WINEMAKER | AMPROJECT

dal 2015. Realizza dipinti, disegni, collage e ceramiche che riflettono sull'architettura e lo spazio. La materialità, la geometria e il colore sono i suoi strumenti principali. Le forme utilizzate sono le forme geometriche di base, quelle che appartengono a tutti, con lo scopo di creare delle serie di sistemi in cui questi elementi siano in armonia tra di loro, che formino delle sequenze visive logiche: ha interpretato per noi i nostri valori fondativi, trasformandoli in forme semplici come il quadrato, il cerchio, il triangolo, il rettangolo, le linee rette e curve: elementi di base che si fondono, si accoppiano, si distaccano, si ricombinano e si organizzano, per dare vita a una costruzione di senso che dia vita ogni anno a un nuovo racconto e a nuovi sistemi visuali, che partono dalle stesse solide basi dalle infinite possibilità. Esattamente come succede per il vino.

Per informazioni:

Andrea Moser - Cell. 320.2359215

andrea@andreamoserwinemaker.com

www.andreamoserwinemaker.com