

Andrea Moser torna a casa con Fly e Run: i due nuovi temporary wine annata 2023 di AMProject nascono a Caldaro

Il progetto personale dell'enologo trentino Andrea Moser prosegue con due nuovi temporary wine, stavolta provenienti da uve di un vigneto sopra al lago di Caldaro, sua casa d'elezione

Per la **seconda annata** del progetto dei Temporary Wine, vini sempre nuovi con una storia territoriale, agronomica e culturale unica, l'enologo Andrea Moser ha scelto di ispirare i due progetti enologici ai caratteri dei suoi due figli, e di farlo con due uve gemelle, provenienti da **una vigna vicino a casa, affacciata sul lago di Caldaro**.

La vigna che ha dato origine a Fly e Run, il secondo e terzo temporary wine di AMProject, un Pinot Bianco e un Pinot Nero, si trova a Mazzon di Caldaro ed è esposta a Est pieno, a 500 metri sopra al lago. La forma di allevamento è il Guyot, e sullo stesso terreno, alluvionale e con buona presenza di limo e argilla, nasce **un unico vigneto a conduzione biodinamica**, che accoglie due vitigni fratelli, ma diversi. Questo territorio e questo vigneto sono casa per Andrea Moser, gli anni di transizione dalla conduzione convenzionale alla biodinamica sono estremamente interessanti per **l'evoluzione e la comprensione di questo appezzamento** e inoltre il cambiamento è alla base della nuova visione enologica di AMProject.

Grazie alla collaborazione con un amico enologo e direttore di una famosa azienda Altoatesina, l'enologo errante ha identificato la vigna e firmato un accordo triennale, che gli permetterà di **vinificare queste uve su tre diverse annate**, e di ciascuna interpretarne il carattere. Un ulteriore passaggio per il progetto, che vuole offrire una visione unica e fotografica delle vigne e delle uve, **libera da preconcetti e da sovrastrutture**. Lavorare sulle stesse uve, ma in tre annate differenti, permetterà di osare ancora di più su fermentazioni, affinamenti e progetti, per costruire un **nuovo modello di stile enologico**. «Non vogliamo adattare l'uva alle nostre idee per costruire un vino riconoscibile nel tempo - sottolinea Moser - ma vogliamo far emergere ogni anno le caratteristiche ben chiare dell'annata e offrire **una fotografia puntuale delle uve** in quel momento storico e in quel luogo specifico».

Fly, il Pinot Bianco

È leggiadro e verticale, composto e profondo, affidabile, proprio come Jan, il figlio maggiore di Andrea Moser, a cui è ispirato il vino.

Come l'abbiamo pensato

Per volare veramente a volte devi capire che rinunciare a qualcosa non è una perdita, ma liberarsi da un fardello, alleggerirsi. Questo è stato il processo mentale che ci ha portato alla realizzazione di questo Pinot Bianco. Rinunciare alla difesa, al mettersi tranquilli con l'utilizzo della solforosa per evitare ossidazioni utilizzando il minimo indispensabile, scoprire il fianco senza ripararsi dietro a sovrastrutture eccessive come legno, barriques, estrazioni e macerazioni. Puro, diretto ma non semplice, magari a tratti incomprensibile per profondità mescolata a picchi acidi e salini. Così era, così lo abbiamo accompagnato e così ve lo presentiamo. Dalla vite al calice, con l'unica mediazione data da tanta cura e attenzione.

La vinificazione

Le uve di Pinot bianco sono state raccolte a mano, custodite in cella per una notte, diraspate e pressate, macerate in pressa per un'ulteriore notte e lasciate in stabulazione a freddo con il torbido di decantazione per una settimana. È seguito il deburbage e l'inoculo con il pied de cuve preparato da Andrea Moser con i suoi figli, con le stesse uve raccolte preventivamente circa 10 giorni prima della vendemmia definitiva.

La fermentazione è avvenuta in un'anfora di Tava da 7,5 ettolitri e in una barrique di secondo passaggio. A fine fermentazione abbiamo solamente colmato i contenitori e fatto dei batonnage a necessità.

ANDREA MOSER WINEMAKER

Il vino è andato incontro ad un solo travaso, avvenuto il 7 agosto 2024, quando abbiamo provveduto al taglio tra barrique e anfora. È in bottiglia dal 16 Settembre 2024.

FLY in pillole

Età delle viti: 25 anni

Produzione per ettaro: 700-800 grammi/ceppo

Altitudine: 500 m/slm

Vendemmia: 19 Settembre 2023

Imbottigliamento: 16 Settembre 2024

Affinamento: anfora e barrique per 12 mesi

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità: 7,26 g/l

Zucchero residuo: 0,3 g/l

Bottiglie prodotte: 1280 bottiglie da 0,75

Temperatura di servizio: 8/10 gradi

Le analisi

14% Alcol

7,26 g/l acidità totale

0,38 g/l volatile

3,06 ph

0,55 di acido malico

0,53 di acido lattico

17 solforosa libera

44 solforosa totale

Run, il Pinot Nero

È rosso, scalpitante e in corsa, sempre in movimento, cangiante come Dominik, il figlio minore di Andrea Moser, a cui è ispirato il vino.

Come l'abbiamo pensato

È un Pinot Nero, ma non cercate la Borgogna. Siamo in Alto Adige, ma non aspettatevi il solito altoatesino: no al legno a tutto tondo, no alla maturazione esasperata e no agli anni di affinamento prima di entrare in bottiglia. Frutto croccante, lampone e amarena fresca, accompagnato da note speziate di macchia mediterranea e succo, tanto tanto succo polposo. La bocca rimane dritta e verticale, tanto sale e un'acidità tesa accompagnano una beva curiosa ma invitante. È presto per berlo? Forse sì, ma perché non togliersi uno sfizio in gioventù?! Per l'invecchiamento basta averne una bella riserva in cantina!

La vinificazione

Il Pinot nero è stato raccolto a mano, messo in cella per una notte, lavorato per metà con uva intera per metà diraspato e pigiato. Durante la fermentazione spontanea sono state eseguite due follature manuali al giorno e una macerazione prefementativa a freddo di una settimana, per un totale macerativo di tre settimane.

L'affinamento del vino è avvenuta in un'anfora di Tava da 7,5 ettolitri di solo vino fiore di sgrondo e in una barrique nuova colmata con vino fiore e pressato delle vinacce.

La lavorazione è stata solo di qualche batonnage e un solo travaso, avvenuto il 7 Agosto 2024, a cui è seguito il taglio tra barrique e anfora. È in bottiglia dal 16 settembre 2024.

andrea@andreamoserwinemaker.com

www.andreamoserwinemaker.com

ANDREA MOSER WINEMAKER

RUN in pillole

Età delle viti: 25 anni

Produzione per ettaro: 600-700 grammi/ceppo

Altitudine: 500 m/slm

Vendemmia: 19 Settembre 2023

Imbottigliamento: 16 Settembre 2024

Affinamento: anfora e barrique per 12 mesi

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità: 5,50 g/l

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Bottiglie prodotte: 1550 bottiglie da 0,75

Temperatura di servizio: 12/14 gradi

Le analisi

14% Alcol

5,50 g/l acidità totale

0,77 g/l volatile

3,50 ph

0 di acido malico

0,85 di acido lattico

19 solforosa libera

38 solforosa totale

Per informazioni: Andrea Moser - Cell. 320.2359215

Le immagini, libere da diritti, sono a disposizione qui:  **Fly e Run - Temporary wine 2024**