



AMPROJECT

• TEMPORARY WINE •

ANDREA MOSER TORNA A CASA CON FLY E RUN: I DUE NUOVI TEMPORARY WINE ANNATA 2023 DI AMPROJECT NASCONO A CALDARO

Prima dell'uscita ufficiale ad aprile 2025, i nuovi temporary wine dell'enologo trentino saranno in degustazione esclusiva, anche al calice, al Tapasotto di Verona, insieme a un'altra novità non alcolica

Per la **seconda annata** dei suoi Temporary Wine, vini sempre esclusivi 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 gli, 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 all'omonimo lago. La forma di allevamento è il Guyot, e su questo sottile terreno di origine glaciale 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».



AMPROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216



A M P R O J E C T

• TEMPORARY WINE •

AMProject da Tapasotto

I nuovi Temporary Wines saranno disponibili sul mercato da fine aprile, ma per chi desidera assaggiarli prima, hanno da oggi una nuova casa veronese: **sarà possibile degustarli - in anteprima esclusiva - al calice da Tapasotto**, il locale di Giancarlo Perbellini e Federico Zonta. Inoltre, sono stati selezionati dal team del "Tapas" per il loro **attesissimo Temporary Restaurant** in occasione del prossimo Vinitaly. Un'occasione unica di assaporare le proposte contemporanee e gioiose del ristorante più cool di Verona in abbinamento ai nuovi Temporary dell'enologo trentino, proprio durante l'evento più coinvolgente e partecipato dell'anno.

Il nuovo progetto no alcol di AMProject con Ettore Ravizza

L'ecclettico enologo non si ferma qui, ed esplora un terreno ancora vergine per il suo settore, colmo di opportunità per chi sa coglierle: **il segmento no alcol diventa parte dell'offerta di AMProject**, con un prodotto innovativo e rivoluzionario, che segna una nuova possibile strada per chi desidera bere **sano, buono e monovarietale** ma senza alcol e senza cedere al dealcolato. Così i due imprenditori raccontano il motivo della nuova avventura: «La crisi del settore vinicolo, l'aumento dei prezzi, l'esigenza di una vita più salutare e di un'alimentazione più curata. La necessità di bevande analcoliche che contribuiscano al nostro benessere. L'esigenza dell'alta ristorazione di costruire abbinamenti sempre più intriganti per i menu degustazione, e di creare dei pairing che vadano al di là del canonico vino-cibo. L'inasprimento delle pene del codice della strada, che ha portato molti ad affacciarsi a nuovi prodotti da sostituire al vino. Sono innumerevoli i motivi che ci hanno spinti a immaginare **una nuova strada per il vino** e a ideare qualcosa che - partendo dal mosto monovarietale - potesse essere una valida alternativa per tutti. Le bevande fermentate sono davvero trasversali: sono amate da chi è astemio, da chi non beve o non può bere per scelta o per salute, ma anche, grazie alla loro base enoica, a chi cerca una nuova strada per il vino. Vogliamo **contribuire al benessere delle persone e della Terra**, dando un'alternativa sostenibile al vino dealcolato, che per produzione e tecnologia non risponde a questo valore per noi centrale e fondante». Si chiama Komb(w)ine è l'alternativa salutare al vino dealcolato. Non è un vino, anche se viene prodotto partendo dal mosto. Non è una kombucha, anche se è prodotto con lo scoby. Non ha aggiunta di zucchero. È salutare, buono, aromatico, sostenibile, aiuta la filiera. È etico e responsabile. È fatto da un enologo e da un produttore di kombucha, che si sono messi insieme per realizzare una bevanda mai provata prima, che cambia le regole del gioco nel mondo del vino.

È la prima vera alternativa al vino dealcolato: Andrea Moser e Ettore Ravizza hanno studiato un nuovo processo che rivoluziona fin dalle basi il settore, senza distruggere le due industry, e riempie una nicchia di mercato. È un'avventura nuova, ha un sapore che non ti aspetti, ha l'uva e il varietale come punto di partenza. Fermenta ma non sviluppa alcol se non in quantità infinitesimale.

È un concentrato di benessere e si può bere mentre si guida. È un elisir di lunga vita e un perfetto complemento ai piatti, ideale in pairing.

La presentazione ufficiale avverrà durante il prossimo Vinitaly.



AMPROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216



A M P R O J E C T

• TEMPORARY WINE •

GLI SPIRITI AFFINI DI AMProject

Andrea Moser presta la sua consulenza in tante realtà in giro per l'Italia, con cantine accomunate dalla stessa visione e dagli stessi valori che sono alla base dell'azienda AMProject, capofila di questo gruppo di aziende variegata ma unite dagli stessi intenti e da un obiettivo comune.

Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach (collaborazione diretta fra Giulio De Vescovi, Denis Zeni e Andrea Moser)

Spumante Metodo Classico 100% Chardonnay Blank 2020

Spumante Metodo Classico 100% Pinot Nero K500 2017

Terre di Beba di Paola de Blasi

Rosso Beba 2020

Azienda Agricola Etzo di Sebastiano Etzo

Rosso Mandrolisai DOC Etzo 2021

Azienda Agricola Monte Cimo di Francesco e Serena Chiamenti

954 Solaris 2021

Spontaneo Incrocio Manzoni, Solaris e Muscaris 2021

Azienda Agricola Bruna di Francesca Bruna

Rossese Bansigu 2024

Pigato Majè 2024

Azienda Agricola Sofi di Giusi e Giovanni Sofi

Alba rosato Sicilia 2024

Azienda Agricola Tenuta del Priore di Fabrizio Mazzocchetti

Pecorino Col del Mondo Kerrias 2022

Montepulciano Col del Mondo Kerrias 2019

Komb(w)ine (no alcol) - Collaborazione AMProject & Legend Kombucha.

Un esperimento viticolo no alcol



AMPROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216



A M P R O J E C T

• TEMPORARY WINE •

SCHEDE TECNICHE

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 deurbage 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. 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.



AMPROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216



A M P R O J E C T

• TEMPORARY WINE •

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



AMP PROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216



A M P R O J E C T

• TEMPORARY WINE •

SCHEDE TECNICHE

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.



AMPROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216



A M P R O J E C T

• TEMPORARY WINE •

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



AMP PROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216



A M P R O J E C T

• TEMPORARY WINE •

AMProject

Dopo aver lasciato Caldaro, l'enologo inserito da Fortune nella lista dei 40 under 40 che stanno segnando la rinascita del vino in Italia ha dato avvio nel 2024 a un progetto personale, che mette insieme l'enologia, la consulenza e la comunicazione. Così lo presenta Moser: «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 sono quindi dei "temporary wine", proprio come i temporary restaurant degli chef. Spesso si cambiano la regione, il vitigno, e anche la vinificazione: e i vini sono unici, quasi sempre irripetibili, in edizione limitata ed è possibile acquistarli solo in pre-ordine, secondo il modello francese. Vengono spediti solo nei mesi freddi per preservarne al meglio le caratteristiche. Alcuni dei vini sono 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.

Per informazioni: Andrea Moser - Cell. 320.2359215

Le immagini, libere da diritti, sono a disposizione qui: [Fly e Run - Temporary wine 2024](#)



AMPROJECT SRLS
Temporary wine

andrea@andreamoserwinemaker.com
Tel. +39 320 235 9215

LOCALITÀ CASTELVECCHIO 5 G
39052 CALDARO SULLA STRADA
DEL VINO (BZ)

ANDREAMOSERWINEMAKER.COM
P.IVA 03246320216