



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



C3A
CENTRO
AGRICOLTURA
ALIMENTI
AMBIENTE

SEMINARIO

Komb(w)ine: la prima bevanda fermentata a base di mosto, naturalmente senz'alcol

Lunedì 19 maggio 2025

Ore 15.00

Sala conferenze del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza

Via Mach, 1, San Michele all'Adige (Trento)

Intervengono

Andrea Moser, enologo e consulente, creatore del brand "temporary wines" (AM Project)

Ettore Ravizza, fondatore di Legendary Drinks

Moderata

Massimo Bertamini, professore di viticoltura e tecnica enologica speciale (C3A)

Programma

- **Presentazione della kombucha**, bevanda leggermente acida e frizzante, ottenuta dalla fermentazione del tè zuccherato
- **Presentazione del Komb(w)ine**: fasi di produzione e caratteristiche del prodotto
- **Degustazione**

Destinatari

Studenti e studentesse dei corsi di laurea in:

- Viticoltura ed Enologia
- Agrifood Innovation Management

Incontro aperto anche al pubblico

Contatti

massimo.bertamini@unitn.it

Info



Foto: <https://www.kombwine.it/>