

Vom Weinpapst abgeseget

Im Laden Francesco D'Amato's Leidenschaft ist der Wein. Im Vini D'Amato verkauft er Dutzende seltener Perlen wie auch preisgekrönte Klassiker – und klärt über aktuelle Weintrends auf.

Julia Gisi

Ausgerechnet mit einem Franzosen hat alles angefangen. Als Francesco D'Amato 26 Jahre alt war, erhielt er von Freunden eine Flasche Rotwein geschenkt: «Dieser Wein hat mich so gefesselt, dass ich im Anschluss alles darüber wissen wollte. Es war ein Bordeaux. Ein Bordeaux!», sagt er und verwirft die Hände. «So auf den Geschmack gekommen, degustierte ich verschiedene Tropfen aus der französischen Gegend, habe Dutzende Bücher über Bordeaux gelesen, ja, selbst meine Hochzeitsreise führte in die Region.» Bis heute, rund 30 Jahre später, ist Francesco D'Amato's Leidenschaft für den Wein geblieben.

Doch das Ursprungsland, auf das er sich fokussiert, hat sich geändert. Mittlerweile konzentriert er sich weniger auf Frankreich, sondern fast ausschliesslich auf Italien, wo er auch seine Wurzeln hat. Zugleich ist aus seinem Hobby ein Unternehmen entstanden. In seiner Vinothek Vini D'Amato an der Henric-Petri-Strasse 12 verkauft er und seine vier Angestellten edle Tropfen aus ganz Italien sowie eine kleine Auswahl an Olivenölen, Dessertweinen und Grappa.

Vom Piemont bis Sizilien

«Jede Region hat ihre eigenen Rebsorten, und alle schmecken anders – je nach Boden, je nach Mikroklima. Bei uns im Laden haben wir die Sorten nach ihrem geografischen Ursprung sortiert, von Norden nach Süden, von Osten nach Westen.» Er deutet auf zwei schmale Regalreihen, die sich durch das ganze Geschäft ziehen. «Es beginnt im Piemont, führt über die Lombardei, Veneto, Friaul, in die Toscana und so weiter bis nach Sizilien», erklärt er. «Viele unserer Weine entstehen aus autochthonen Rebsorten, die es nur in Italien oder den jeweiligen Regionen gibt. Wir verkaufen zudem Produkte von bekannten Topproduzenten, aber auch von jüngeren, kleineren Winzern.»

Wieso der Wechsel hin zu italienischem Wein? «Weine aus Frankreich wurden schon vor 30 Jahren häufig in die Schweiz importiert. Darum spezialisierten wir uns vor allem auf jene aus Italien und knüpften dort Kontakte und Freundschaften», er-



Sie kennen Geschmack und Hintergrund von allen ihren Weinen: Vini-D'Amato-Inhaber Francesco D'Amato (ganz rechts) mit seinem vierköpfigen Team (v.l.) Giulia Koessler, Enzo Gagliardi, Hannes Wachtler, Tomanija Kostic. Foto: Nicole Pont

klärt D'Amato. So kommt es, dass er nebst Klassikern im Sortiment – wie zum Beispiel die Baroli von der Familie Aldo Conterno oder La Spinetta von Giorgio Rivetti – stets auf der Suche nach bisher unentdeckten Perlen ist. «Dieser Bricco Ernesto hier zum Beispiel», sagt er und greift sich einen Rotwein vom Regal, «ist von einem kleineren Produzenten aus dem Piemont, der erst vor drei, vier Jahren angefangen hat. Ein grandioser Wein – der Produzent hat den Rebberg von seinem Grossvater Ernesto geschenkt bekommen. «Bricco» bedeutet «Hügel» – es ist der Hügel von Ernesto. Sein Enkel führt den Rebberg weiter, so, wie er ihn bekommen hat: Er behandelt die Nebbiolo-Trauben weder mit Pestiziden noch mit Herbiziden, arbeitet also biodynamisch, und legt viel Wert auf einen natürlichen Kreislauf», sprudelt es aus D'Amato so fachkundig wie freudig hervor.

Durch einen Restaurantbesuch in Priocca im Piemont ist er auf den Kleinproduzenten gestossen. «Oft erhalte ich so meine Tipps – im Restaurant heisst es dann, geh doch mal da- oder

dorthin aufs Land, da hats einen Spinner mit super Wein», erzählt D'Amato lachend.

Eine weitere Perle im Sortiment ist auch der Brunello di Montalcino von Fuligni aus dem Jahr 2015 – «der Weinpapst James Suckling hat dem Wein eben erst 100 von 100 Punkte verliehen» – oder aber der Etna Rosso von Marco de Grazia: «Diese Traubensorte, den Nerello Ma-



Der Bricco Ernesto wird biodynamisch im Piemont hergestellt. Foto: Nicole Pont

scalese, gibt es nur in der Region um den Ätna. Weil die Reben auf einem höhergelegenen Gebiet wachsen, unterliegen sie auch grösseren Temperaturschwankungen. Für den Wein bedeutet das, dass er facettenreicher ist und mehr Tiefe, Fruchtigkeit und Komplexität aufweist», erklärt D'Amato. Diese Sorte sei auch ein wenig leichter und treffe den Nerv der Zeit. «Es liegt gerade im Trend, dass man von den eher schweren, alkoholhaltigeren Weinen mit 15 oder 16 Volumenprozent wekommt und eher filigranere Weine mit 12 oder 13 Volumenprozent trinkt», sagt er. Sehr beliebt bei der Kundschaft sei zudem der Indio, ein Montepulciano d'Abruzzo, der mit einem Preis von gerade einmal rund 15 Franken ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis liefere und Aromen von Waldbeeren und Cassis, etwas Zimt und Pflaumen mitbringt.

Francesco D'Amato selbst mag es rein: «Reinsortige Trauben wie der Sangiovese, die Grundlage für den Brunello, sind mir am liebsten. Zudem wähle ich die Weine gerne terroirspezifisch aus – obwohl es die gleichen

Trauben sind, kann ein Wein je nach Region ganz anders schmecken.» Und: «Ich bin ein grosser Fan von Champagner.» Seit zehn Jahren bringt der Weinspezialist den Trend aus Italien in die Schweiz, immer mehr Schaumweine von kleineren Herstellern, nicht nur jene der grossen berühmten Marken, zu kosten. «Viele Söhne der traditionellen französischen Champagner-Lieferanten spezialisieren sich neu – auch sie setzen immer mehr auf kleinere Anbaumengen, schonende Anbaumethoden und auf einzelne Jahrgänge», so D'Amato. Andere Produzenten würden bis zu sieben verschiedene Jahrgänge mischen, um einen gleichbleibenden Geschmack zu erreichen. Ein Beispiel für diese neue Generation seien die Champagner von Bérèche oder Suenen.

Francesco D'Amato's Liebe für französische Reben ist also nicht ganz verschwunden.

Vini D'Amato,
Henric-Petri-Strasse 12, Basel.
Geöffnet Di–Fr 10–18.30 Uhr,
Sa 9.30–17 Uhr.
www.vinidamato.ch

Der Club der Gentlemen

Mit Anstand flegelhaft sein



Wussten Sie, dass man sich innerhalb von bloss 24 Stunden von einem Biedermann zu einem Gentleman wandeln kann? Nun, der Journalist, Schriftsteller und Bibliograf Eduard Maria Oettinger (1808–1872) behauptet das in seinem Buch «Kurze Briefe an meinen langen Vetter oder Anleitung zur Kunst, in vierundzwanzig Stunden ein vollendeter Gentleman zu werden». Zwölf Briefe sind es insgesamt, in denen er sich über das Gegensatzpaar des vollkommenen Gentleman und des erbärmlichen Philisters, des Spiessbürgers, auslässt.

Von der Bekleidung über die Tischmanieren bis hin zum Umgang mit Frauen lässt sich Oettinger genüsslich aus. Am Anfang spricht er noch mit Witz von den Feinheiten der Kleidung und jenen bei Tische – «knete niemals Brotkügelchen» – «An Siegelringen pflegen nur untergeordnete Beamte, Polizei-Commissäre oder Weinreisende Geschmack zu finden» – «Der Gentleman bedient sich nur zweier Parfüms: innerhalb seines Hauses Patchouly, ausserhalb seines Hauses ein Eau de Cologne».

Nach und nach aber schiesst er sich – und der Titel des Buchs lässt es ja erahnen und auch erhoffen – auf die raffinierte Kunst der Ironie als Stilmittel ein, indem er darüber sinniert, dass man eigentlich nicht ein Buch über langweilige Manieren, sondern eines über die «Kunst, ein Flegel zu werden» schreiben müsste. Denn so würde man unserer goldenen Jugend einen Dienst leisten, für den sie früher oder später danken würde. «Denn die Gabe, mit Manier grob, mit Anstand flegelhaft zu sein, ist zweifelsohne eine der schönsten Apanagen der vornehmen Welt, eine der grössten Prärogative des echten Gentleman.»



Dominik Heitz
BaZ-Redaktor

Beppo Barsch

