

FRÜHLINGSDEGUSTATION 2021



 **Vini D'Amato**

Donnerstag, 20. Mai und Freitag, 21. Mai 2021
im Innenhof des Restaurants „im Ackermannshof“



Besuchen Sie unsere Webseite,
dort finden Sie alle Informationen
zu unseren Weinen.



FRÜHLINGSDEGUSTATION 2021

Liebe Weinfreunde, geschätzte Kunden

Wir freuen uns sehr, Sie zur Frühlingsdegustation einladen zu können. Flavio Fermi (ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und früher Küchenchef der Osteria Tre) eröffnet zusammen mit Eveline und Roland Tischhauser, den langjährigen Gastgeber im Bad Bubendorf, neu den Ackermannshof in der St. Johannis-Vorstadt in Basel.

Die Degustation wird aufgrund der anhaltenden Einschränkungen draussen im Innenhof des Ackermannshofs stattfinden. Zur Sicherheit der anwesenden Besucher werden wir die Degustation wie letzten Herbst durchführen. Die genauen Erklärungen finden Sie weiter unten.

Eine kleine Änderung wird es im Vergleich zu den vergangenen Degustationen geben. Der Eintritt zur Degustation kostet CHF 20.00. In diesem Preis sind vier bis fünf «Stuzzichini» aus der Gourmet-Küche von Flavio Fermi enthalten. Bitte beachten Sie aber, dass der Eintritt dieses Mal nicht bei einer etwaigen Bestellung in Abzug gebracht wird.

Was gleich bleibt, sind die spannenden und charaktvollen Weine, welche wir Ihnen vorstellen werden und die vorteilhaften Konditionen, von denen Sie anlässlich der Degustation profitieren können. **Bei einer Bestellung an der Frühlingsdegustation gewähren wir Ihnen einen zusätzlichen Sonderrabatt von 10%! Die Degustationsliste finden Sie ab 18. Mai auf www.vinidamato.ch.**

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und Ihren Besuch!

DEGUSTATION am 20. und 21. Mai 2021

Innenhof, Restaurant «im Ackermannshof», St. Johannis-Vorstadt 19/21, 4056 Basel

(Tram 11 Haltestelle Johanniterbrücke)

Sie werden die Weine sitzend während 90 Minuten degustieren. Dafür richten wir an den beiden Tagen die folgenden Zeitfenster ein:

Donnerstag, 20. Mai 2021:
Zeitfenster 1 von 16.00h bis 17.30h
Zeitfenster 2 von 17.45h bis 19.15h
Zeitfenster 3 von 19.30h bis 21.00h

Freitag, 21. Mai 2021:
Zeitfenster 4 von 16.00h bis 17.30h
Zeitfenster 5 von 17.45h bis 19.15h
Zeitfenster 6 von 19.30h bis 21.00h

UNBEDINGT BEACHTEN: bitte melden Sie sich bei uns bis spätestens 18. Mai ausschliesslich per E-mail (info@vinidamato.ch) an, indem Sie das gewünschte Zeitfenster Ihres Besuches und Ihre Kontaktdaten angeben. Falls Sie mit anderen Personen kommen möchten, melden Sie bitte die gesamte Gruppe an, damit wir Sie zusammen platzieren können. So können wir gewährleisten, dass die Sicherheitsabstände respektiert werden. Bitte beachten Sie, dass wir von jedem einzelnen Besucher zwingend die Kontaktdaten erfassen müssen. Die Anzahl der Sitzplätze pro Zeitfenster ist auf etwa 30 Personen beschränkt.

SIE DÜRFEN SICH AUF EINEN NEUEN PRODUZENTEN FREUEN:

Marisa Cuomo: Weine aus heroischem Anbau in der Campania.

Das Weingut Marisa Cuomo entsteht 1983 in Furore. Es ist das Hochzeitsgeschenk von Andrea Ferraioli an seine Braut Marisa. Furore, ein Dorf das es, wie die Einheimischen sagen, nicht gibt. Einen Dorfkern, einen Dorfplatz, eine sonst übliche Anordnung von Gebäuden sucht man vergebens. Das Dorf wurde dem Fels abgerungen und liegt verstreut auf steilem, zum Golf von Amalfi abfallenden Gelände. Und über, unter und zwischen den Gebäuden, Strassen und Terrassen liegen viele winzig kleine Rebanlagen, oft so klein wie das sprichwörtliche «Fazzoletto» (Taschentuch). Die höchsten Anlagen befinden sich auf 500 Metern über Meer. Die Reben sind so abgelegen, dass die Reblauskatastrophe ausblieb und der grösste Teil der Stöcke einen «Piede Franco» besitzt, also wurzelecht ist (oder «pre-phyloxera», wie es in anderen Zonen genannt wird). Das durchschnittliche Alter der Anlagen liegt bei 80 Jahren. Das aussergewöhnlichste hier allerdings ist, dass der Grossteil der Reben nicht wie üblich vertikal aus dem Boden sondern horizontal aus den Trockenmauern wachsen und als Pergeln erzogen sind. Man nennt dies auch «heroischen Weinbau», unendlich arbeitsintensiv, schwer zu erreichen und weit verstreut, ein logistischer Albtraum. Die angebauten lokalen Rebsorten sind Falanghina, Biancolella, Ripoli, Fenile, Ginestra, Aglianico und Piediroso. Sie ergeben Weine, die nach Fels und Meer schmecken. Der Keller ist in den aus Dolomitgestein bestehenden Kalkfels gebaut und garantiert konstante Temperaturen und Feuchtigkeit. Die Weine von Marisa Cuomo sind authentisch und selten, die Gesamtproduktion beträgt etwa 50'000 Flaschen pro Jahr. Entdecken Sie den Ravello Bianco 2020, den Fiorduva Furore Bianco 2019, den Furore Rosso 2020 und den Furore Rosso Riserva 2017.

SIE DÜRFEN SICH AUF NEUE WEINE FREUEN:

Per Filo von Le Corti: Per Filo ist das Projekt von Clotilde und Duccio Corsini, welches an die Idee des natürlichen Weinbaus ihres tödlich verunglückten Sohnes Filippo anknüpft. Die Trauben für diesen eleganten, komplexen und authentischen Sangiovese kommen aus einer biodynamisch bewirtschafteten Parzelle.

Franc von Cesconi: ein neuer, reinsortiger Cabernet Franc, kleine Menge, grosse Qualität.

Francesca von Coppi: die kleine Timorasso-«Schwester» des Fausto.

SIE DÜRFEN SICH AUF NEUE JAHRGÄNGE FREUEN:

Piastraia 2018 und Costa di Giulia 2019 von Michele Satta. Rosa Dolce & Gabbana 2020 von Donnafugata. Langhe Ester Canale 2018, Cerretta 2017 und Serra 2017 von Giovanni Rosso. Sassella 2017 und Inferno Riserva 2016 von Aldo Rainoldi. Pomédes Bianco 2018 von Scubla. Siepi 2018 und Castello 2017 von Fonterutoli. Gallina Barbera 2017, Bionzo Barbera 2017, Bordini 2018 und Staderi 2018 von La Spinetta. Carnasciale 2018 und Caberlot 2017 von Podere Carnasciale. Fausto 2017 von Coppi. Old Vines 2017 und Mondo Nuovo 2016 von Morella. Brunello 2016 von Fanti. BIO Lugana 2020 und Rose delle Siepi 2020 von Perla del Garda. Millesimato Metodo Classico und For England von Contratto. Don Tommaso Gran Selezione 2016 von Le Corti. Torre Testa 2017 von Tenute Rubino. Endlich wieder Solesence Rosé von JM Sélèque und sicher noch einige Flaschen mehr...