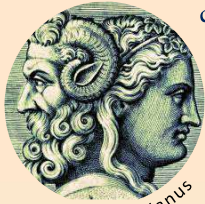


Can Amici,

  
Stefania Canali

Nittardi,  
Januar 2020



Gott Janus

die alten Römer hielten so wenig vom Winter, dass sie es vorzogen, ihn zu ignorieren und die heutigen Monate Januar und Februar einfach nicht in den Kalender aufzunehmen. Erst im März, als die politischen Ernennungen anstanden, begann das Jahr offiziell. Aber zur wohlbekannteren römischen Weisheit gehörte auch die Einsicht. Und so wurde im Jahr 49 v. Chr. der Winter anerkannt und der Januar dem Kalender hinzugefügt.

Seinen Namen verdankt der Monat dem **Gott Janus**, dem Vater aller Dinge, der sich selbst erschuf. Er hatte weder Eltern noch lästige Verwandte und so stand ihm frei, alles zu erschaffen, wonach ihm gutdünkte.

**Dieser mächtige Gott wurde zum Namenspatron des Jahresanfangs und zum Protektor aller materieller und immaterieller Besitztümer.** Er schützte Häuser, Brücken, Höfe, Freunde, Verwandte und Ideen. Zahlreiche italienische Ortschaften tragen bis heute seinen Namen, wie die Stadt *Genua* oder das römische Viertel *Gianicolo* und allenthalben sind Abbildungen von Janus zu bewundern: Ob auf Münzen oder Statuen, zumeist ist er mit doppeltem Profil abgebildet, die eine Seite ist der Zukunft zugewandt, die andere der Vergangenheit. So sollen die Menschen wohlgenut ins neue Jahr treten, aber mit der Erkenntnis der Erfahrung.

**Z**um Jahresbeginn 2020 möchte ich Ihnen gerne drei Freunde vorstellen, die sich in diesem Sinne in der Welt des Weins verdient machen und den kleinen Fleck Erde, den sie bewirtschaften, auf besondere Weise ehren.



**Guido Fini Zarri macht den besten Brandy Italiens.** Gewissenhaft, passioniert, kompromisslos und noch dazu ist er sehr sympathisch. Den Trebbiano-Wein aus Romagna destilliert er in Charentais-Kupferbrennkolben in den geräumigen Kellern in Castel Maggiore außerhalb von Bologna, wo seit letztem Jahr Besucher in einer alten Patriziervilla auch im Sternerrestaurant *Iacobucci* speisen können. Ich freue mich, Ihnen den

*Brandy* sowie weitere köstliche Destillate wie den *Amaro* von Guido Fini Zarri anbieten zu können, die nicht nur im Winter den feinsten Abgang des Abends garantieren.



**Giovanni Gregoletto** kenne ich erst seit Kurzem, aber ich habe bereits mein Herz an diesen witzigen, gescheiterten Mann und seinen köstlichen Prosecco verloren: **Giovanni ist ein exzellenter Koch, ein passionierter Sammler, ein Verleger von vergessenen Themen und Persönlichkeiten, und natürlich ein Prosecco-Spezialist.**

Die Gregoletto-Familie lebt seit Generationen in der Prosecco-Region, die sich über die fabelhaften Anhöhen im *Valdobbiadene* und *Conegliano* erstreckt. Hier ist Giovanni aufgewachsen und somit genauestens mit ihren weit verteilten Landparzellen vertraut. Aus all diesen Mikrozonieren macht er unterschiedliche und köstliche Weine. Ich finde seinen **Prosecco Brut** besonders anregend: er ist nicht nur erfrischend, sondern hat zudem eine angenehm balancierte Säure, so dass er sich sowohl vor als auch nach dem Essen genießen lässt.

Die Dreieinigkeits der Freunde wird von dem renommierten Weinautor **Steven Spurrier** komplettiert, der

**an seinem 70. Geburtstag begann, exzellente Sparkling-Weine in Dorset zu produzieren.**

Weingeschichte schrieb Spurrier 1976 mit dem berühmten Tasting *„The Judgment of Paris“* ([wikipedia.org/wiki/Weinjury\\_von\\_Paris](http://wikipedia.org/wiki/Weinjury_von_Paris)), in dem die kalifornischen Weine die Top-Grand Crus Frankreichs erstmalig schlugen. Der Klimawandel macht den Südteil Englands, der durch den Golfstrom erwärmt wird, besonders geeignet für Blanc de Blancs. **Die Böden sind dem der Champagne ähnlich**, so dass zunehmend mehr Investoren, darunter z.B. Taittinger, in den English Sparkling investieren. Steven Spurrier und seine reizende Frau Bella haben ihre weitläufigen Hügel 2011 mit **Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir** erstmalig bepflanzt und erzeugen mittlerweile einen superben English Sparkling Wine.

Diese Meinung teilte auch die **Weinautorin Patricia Bröhm**, die neulich in der Süddeutschen Zeitung diese Weine empfohlen hat: *„Steven Spurrier brachte in Dorset 2014 unter dem Label „Bride Valley“ seinen ersten Brut Réserve auf den Markt. Sein Rosé Bella 2014 steht mit frischer Fruchtigkeit und feinen Erdbeernoten perfekt für die neue englische Stilistik.“* Die exzellenten Weine von Bride Valley gibt es bei uns zu bestellen.

*Carissimi*, auch Sie sind Freunde und deshalb möchte ich Sie – der Gott Janus würde dem sicherlich auch nicht abgeneigt sein – zu Jahresbeginn mit einem besonderen Angebot verlocken:

## AD ASTRA-BELCANTO-NEUJAHRSANGEBOT

Bei einem Kauf von **6 Flaschen Ad Astra** und **6 Flaschen Belcanto** zahlen sie lediglich **11 Flaschen**, und noch besser:

Wenn es **12 Flaschen Ad Astra** und **12 Flaschen Belcanto** werden sollen, dann gibt es sie zum Preis von nur **21 Flaschen**.

Angebot gültig nur bis 10.2.!



Und noch eine weitere gute Nachricht! Ich freue mich, wenn wir uns sehen, bei den ersten **Nittardi-Gourmet-Events** in diesem Jahr:

### Rheingau Gourmet Festival, Eltville-Hattenheim

**6. März 2020** Dinner, Jeroen Achtien\* mit *Stefania Canali*

**8. März 2020**, Haus- und Küchenparty mit *Jasmin Asis*

Anmeldungen unter: [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de)

### Schloss Elmau, Krün, Oberbayern

**14. April 2020**, Nittardi-Dinner im „Luce d'Oro“\*\* mit *Stefania Canali*

**15. April 2020**, Nittardi-Masterclass mit *Stefania Canali*

Anmeldungen unter: [schloss@elmau.de](mailto:schloss@elmau.de)

Ich wünsche Ihnen ein freudvolles und entdeckungsreiches 2020,

*Stefania Canali*



## AD ASTRA 2016

DOC Maremma. Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.

- \_\_\_ blauer Karton (6 Flaschen à 0,75 l) je Flasche **14,80 EUR**
- \_\_\_ 2015 Magnum-Flasche/n à 1,5 l je Flasche **35,00 EUR**

## AD ASTRA / BELCANTO Angebot

- Bestelle 6 + 6, bezahle 11 (1 Fl. Ad Astra gratis)
  - Bestelle 12 + 12, bezahle 21 (3 Fl. Ad Astra gratis)
- nur gültig bis 10.2.!**



## BELCANTO 2016

DOCG Chianti Classico. Cuvée aus acht Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% andere autochthone Rebsorten wie Malvasia Nera, Foglia Tonda, Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello.

- \_\_\_ weißer Karton (6 Flaschen à 0,75 l) je Flasche **15,80 EUR**



## VILLA ZARRI

Guido Fini Zarri  
Emilia Romagna



### Brandy Villa Zarri Millesimato 1991

\_\_\_ Flasche/n  
23 Jahre gereift,  
wunderbar aromatisch  
45° - 0,50 l  
je Flasche **68,- EUR**



### Nocino

\_\_\_ Flasche/n  
Aus biologisch ange-  
bauten Walnüssen.  
43° - 0,50 l  
je Flasche **29,- EUR**



### Brandy e Caffè

\_\_\_ Flasche/n  
Likör aus Arabica-Kaffee  
und sechs Jahre altem  
Brandy. 40° - 0,50 l  
je Flasche **31,- EUR**



### Amaro

\_\_\_ Flasche/n  
Digestif, aus 28  
Kräutern und  
edlen Wurzelholzern.  
35° - 0,70 l  
je Flasche **27,- EUR**



## GREGOLETTO

Giovanni Gregoletto  
Veneto



### Conegliano Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene

100% Glera-Trauben.  
Frisch und aromatisch,  
mit Noten von Früchten,  
Apfel, Birne und Zitrus-  
aromen, dahinter leicht  
blumig. Ein Genuss mit  
nur 12 %-vol.!

- \_\_\_ Karton (6 Fl. à 0,75 l) je Flasche **14,50 EUR**
- \_\_\_ Magnum à 1,5 l je Flasche **32,- EUR**



## BRIDE VALLEY

Steven Spurrier  
Dorset, England

Feine English Sparklings  
- perlend, prickelnd und  
erfrischend!



\_\_\_ Flasche/n à 0,75 l  
**2015 Rosé Bella**  
Pinot Noir & Chardonnay  
je Flasche **38,00 EUR**



\_\_\_ Flasche/n à 0,75 l  
**2016 Blanc de Blancs**  
Chardonnay  
je Flasche **38,00 EUR**



\_\_\_ Flasche/n à 0,75 l  
**Dorset Crémant**  
je Flasche **30,00 EUR**

**NEU!**



## NITTARDI 2016 Riserva Selezionata

DOCG Chianti Classico.  
93% Sangiovese, 7% Merlot.

- \_\_\_ schwarzer Karton (6 Fl. à 0,75 l) je Flasche **39,90 EUR**
- \_\_\_ Magnum (à 1,5 l i. d. HK) je Flasche **84,00 EUR**
- \_\_\_ Doppelmagnum (à 3,0 l i. d. HK) je Flasche **173,00 EUR**



## NECTAR DEI 2014

DOC Maremma Toscana.  
60% Cabernet Sauvignon,  
25% Petit Verdot,  
10% Merlot,  
5% geheime Rebsorten.

- \_\_\_ blaue Holzkiste (6 Fl. à 0,75 l) je Flasche **44,00 EUR**
- \_\_\_ Magnumflasche/n à 1,5 l je Flasche **89,00 EUR** (in blauer Holzkiste)



## CASANUOVA DI NITTARDI Vigna Doghessa 2017

\_\_\_ roter Karton (à 6 Fl.) 0,75 l  
DOCG Chianti Classico.

100% Sangiovese. Biologisch zertifiziert.  
Künstleretikett und Einschlagpapier von Mikis Theodorakis.

je Flasche **20,90 EUR**

- \_\_\_ roter Karton (à 6 Fl.) 0,75 l **2016** Künstleretikett und Einschlagpapier von Allen Jones. je Flasche **21,90 EUR**
- \_\_\_ Magnum-Flasche je Flasche **44,00 EUR**



## OLIVA DI NITTARDI 2019

\_\_\_ Flasche/n à 0,75 l  
Die neue Ernte! Aus  
handverlesenen Oliven,  
biologisch zertifiziert.  
je Flasche **30,50 EUR**

**NEU!**



## ACETO Due Vittorie Balsamico di Modena IGP

\_\_\_ Flasche/n  
0,25 l  
je Flasche **11,- EUR**



## BEN 2018

DOC Maremma Toscana.  
100% Vermentino.  
Biologisch zertifiziert.

\_\_\_ korallroter  
Karton  
(6 Fl. à 0,75 l)  
je Flasche  
**11,50 EUR**



## VINACCIA DI NITTARDI

Annata 2013 herrlich samtig

\_\_\_ Flasche/n Grappa à 42°  
je Flasche 0,70 l  
**42,00 EUR**

Riserva 2014 bernsteingold und weich

\_\_\_ Flasche/n Grappa à 42°  
je Flasche 0,70 l  
in der Holzkiste **48,00 EUR**

## BESTELLCOUPON - Vino, Olio, Grappa di Nittardi

Dott. Stefania Canali  
Grüneburgweg 123 | 60323 Frankfurt  
Tel. 069 720999 | Fax 069 728101

Januar 2020

Versandpauschale 9,90 €  
Ab Bestellwert 250,- € frei Haus  
an eine Lieferanschrift innerhalb D

info@stefania-canali.de www.stefania-canali.de/shop

Name .....

Straße .....

PLZ/Ort .....

Tel. ....

E-Mail .....

Datum, Unterschrift .....

Die Lieferung erfolgt per UPS, Hermes oder Spedition. Bei Beschädigungen beim Transport verweigern Sie bitte die Annahme oder vermerken den Schaden auf dem Frachtbrief. Bitte überprüfen Sie die Sendung immer auf Vollständigkeit. Ältere Preiskisten verlieren nie ihre Gültigkeit.

## VIVERBENE AUF NITTARDI 2020



Ab 4. April 2020 öffnen wir unsere  
Tore wieder für Sie!

<https://www.stefania-canali.de/apartments-deu/>