



Der Urlaubskalender Nittardi liegt diesem Brief bei. Kommen Sie zu uns, im Herzen der Toscana, mitten im Chianti Classico: wir freuen uns sehr auf Sie!



*Carri Amici,*

Für die Italiener ist der Aperitif nicht bloß ein Getränk, sondern ein Ritual, was sie täglich zwischen 18 und 19 Uhr zelebrieren. Entstanden ist es 1860 im Piemont mit dem von *Gaspere Campari* erfundenen Vermouth. Sein **Bitter Campari**, ein trockener, mit Kräutern und Früchten aromatisierter Likör wurde schnell populär und auch das Lieblingsgetränk von Verdi und Puccini, weil es eine Freude ist, den langen Arbeitstag in angenehmer Gesellschaft ausklingen zu lassen. Der Aperitif, vom lat. *Aperire* = öffnen, bereitet nicht nur den Magen für das Abendessen vor, sondern versetzt uns auch in wohlwollende Stimmung.

Einer der bekanntesten *Aperitivo italiano* ist der **Negroni**, der dieses Jahr seinen 100. Geburtstag feiert. *Die Tage sind lang, aber die Jahre sind kurz*, lautet ein Sprichwort, was dazu animieren soll, den Moment zu genießen. Diesem Motto getreu entflohen der florentinische **Graf Camillo Negroni** Ende des 19. Jahrhundert erst seiner illustren Familie und dem gesitteten Florenz, um sich in Wyoming als Cowboy zu versuchen. Mit seinem tadellosen Englisch und einem Schnurrbart so breit wie ein Fahrrادلener wechselte er mit bewundernswerter Ausdauer immer wieder Wohnsitz und Beruf: Pferdetrainer an der East Coast, Fechtlehrer in New York, Rennbahnleiter in Chicago, dann wieder in Italien Gartengestalter und schließlich Jäger in der Maremma. Kein Wunder, dass auf seinem Personalausweis unter Beruf lediglich vermerkt war: „Wohlhabend“.

Dann endlich, im Alter von 50 Jahren, gelang es ihm, sich in Florenz zu verewigen. In der Via Tornabuoni, wo heute die glamourösen Ladenfenster von Gucci glitzern, befand sich 1919 das literarische *Caffè Casoni*. Hier saßen die Florentiner gerne zusammen, trugen Zylinder und weiße Gardenien am Revers und tranken ihren Aperitif. Der Graf war immer etwas anders als die anderen und sagte eines Tages zum jungen Barman Fosco Scarselli: „Misch mir heute etwas Neues: 1/3 Campari, 1/3 Vermouth, 1/3 Gin, wenig Eis und garniert mit einer Scheibe Orange.“ Der Negroni, wie er fortan hieß, war geboren, trotz seines hohen Alkoholgrades bis heute zu Recht der König aller italienischen Aperitifs.

Es ist ein Jahrhundert vergangen und die **Aperitivo-Kultur** hat sich weiterentwickelt. Immer öfter gibt es in Italien nun zu den Getränken auch etwas zu essen, zunehmend von hoher Qualität, so dass man inzwischen gerne von *Aperocena* spricht. **Dafür eignet sich besser als der klassische Cocktail ein schöner Wein, inzwischen das Lieblingsgetränk des Landes auch zum Aperitif.**

Er sollte, wenn möglich, bestimmte Charakterzüge aufweisen können: eine starke Persönlichkeit, Volumen, feine Würze und auch eine warme Note.

All diese Eigenschaften finden Sie in **Belcanto di Nittardi**, nicht umsonst erfreut er sich in vielen Bars entlang der Peninsula großer Beliebtheit zum Ritual des Aperitivo.

  
Stefania Canali

Nittardi,  
März 2019



## BELCANTO 2015

Chianti Classico DOCG

90% Sangiovese  
10% andere Rebsorten:  
Malvasia Nera, Foglia Tonda, Canaiolo, Colorino, Cilieggiolo, Mammolo, Pugnitelto.

„Wirklich sehr gut ist der Chianti Classico

### Belcanto di Nittardi 2015:

Er duftet nach reifen Pflaumen und feinen Gewürzen, erfüllt den Gaumen in einer Steigerung von vollen und saftigen Aromen.“

### GAMBERO ROSSO 2018

*Auf dem Etikett sind die acht Rebsorten und das Konterfei Michelangelos symbolisiert*

**Ich kann Ihnen sehr empfehlen, es selbst zu probieren und eine Flasche zu entkorken und sie vor und/oder zum Abendessen zu genießen.**

Mit **Belcanto**, dem neuen **Chianti Classico** von **Nittardi**, kann man leicht und locker anstoßen, doch gleichzeitig ist es ein Wein mit Tiefgang, wie die Aufnahme in die Liste der besten Weine Italiens beweist: **der fabelhafte Jahrgang 2015 wurde mit den 3 Gläsern des Gambero Rosso ausgezeichnet!**

Jedes der Gläser entspricht einem der herausragenden Merkmale dieses Weines:

- 1. Die Lage.** Direkt bei Castellina in Chianti, auf knapp 300 m Höhe, liegt geschützt der sanftaufsteigende Hügel, auf dem die 50 Jahre alten Rebstöcke wachsen.
- 2. Das Cuvée.** Der traditionelle Sangiovese wird mit der Beimischung von autochthonen Rebsorten wie Pugnitelto, Mammolo und Foglia Tonda verjüngt.
- 3. Das Team.** Der mitreißende Enthusiasmus, die Vision des jungen Winzers Léon Femfert und die begeisternde Qualität seiner *Squadra* auf Nittardi.

**BELCANTO di Nittardi:** eine Ode an die Freude, jetzt zu bestellen!

Vive cordialità,

*Ihre  
Stefania Canali*

**NEU!**

**P.S. BEN 2018**, der Weißwein aus Vermentino-Trauben, ist ganz frisch eingetroffen - **JETZT ZU BESTELLEN!**

