Stefania Canali

Nittardi, Mai 2019

BEN und Blumen: Stefania Canali in Frankfurt

Cari Amici,

über Safran wusste ich fast gar nichts, bis mich eines Tages ein berühmter Modeunternehmer auf Nittardi besuchte und mich aufklärte. In der einen Hand hielt er einen Strauß violetter Blumen, in der anderen eine winzige Schachtel: beides überreichte er mir elegant als sein Gastgeschenk. Die Blumen waren großartig, doch mein Blick fiel auf die fragilen Fäden in der Schachtel, strahlend rot wie Glut. Da sagte er: **„Stefania, das ist Safran aus der Maremma. Am herrlichsten wächst er dort, wo die Winde sich treffen, zwischen Hügeln und Meer.“** Und dann erzählte er mir die Geschichte dieses „Goldes der Antike“.

Der Mönch **Domenico Santucci** schmuggelte im 17. Jahrhundert unter Lebensgefahr die aromatische Pflanze aus Spanien nach Italien. Doch vom Safran ist schon seit der Antike die Rede: In der Bibel wird er besungen, die Ägypter preisen ihn im Papyrus Ebers, Homer beschreibt ihn als eine der Blumen, die das Wolkenbett von Zeus schmückten, die Minoer bebilderten ihn im Palast von Knossos, die Römer nannten ihn *Safranum*, die Perser *Asfar*, „das Goldene“.
Diese winzige Pflanze, keine zehn Zentimeter hoch, fand in Zentralitalien das ideale Terrain zum Blühen und in der Geschäftstüchtigkeit der Venezianer jenes zum Gedeihen. **Safran wurde zu Gold. Alle wollten die feinen Blütenfäden haben:** die Künstler zur Vergoldung der Madonnen, die Stoffhersteller zur Herstellung der prächtigen Roben von Prälaten und Königen, die Ärzte zum Heilen seltener Krankheiten und die Hofköche zum Erfinden neuer Rezepte. **Safran duftete himmlisch, schmeckte köstlich** und vielleicht am Wichtigsten: es verschönte das Grau des Alltags. So stieg es auf zum Symbol der Sensualität und Liebe. Dank ihm wurden Kirchen, Paläste, bürgerliche Häuser in ganz Italien gebaut und es ist gar nicht so lange her, dass man noch bei wichtigen Familien Kilos davon als Mitgift der Ehe beisteuerte.

Die Safranblume blüht in der Nacht, acht Stunden lang. Zu Sonnenaufgang entfernen dann flinke Frauenhände die drei Stempel jeder Blütenkrone. 200.000 Blütenstempel ergeben 1 kg Safran und bedeuten etwa 500 Stunden Arbeit.

Und was passierte dann? Der Modezar wusste viel über Safran, ich ein wenig über Wein und Risotto. Also holte ich eine Flasche unseres **goldenen BEN, der 100 % Vermentino Weißwein aus der Maremma:** weich-aromatisch mit Zitrusnoten, delikat und rassig.

BEN, jetzt ist der neue 2018er eingetroffen, hat ein reines Profil und einen wilden Charakter, wie die Region, der er entstammt. Hier schmelzen die Hügel der Toscana mit dem Tyrrhenischen Meer zusammen und bilden eine faszinierende Landschaft, die dem Wein eine eigene, intensive Textur verleiht.

Ich improvisierte ein *Safran-Risotto alla Milanese* (gerne verrate ich Ihnen mein Rezept), das ganz wunderbar mit BEN zusammenpasste. Wir tranken, aßen und waren glücklich, wie man es eben in den Momenten ist, in denen einfach alles zusammenpasst.
Also bestellen Sie BEN, unseren Wein der Sonne und des Meeres. Ich garantiere aus Eigenerfahrung: er macht glücklich - nicht nur in Kombination mit „Risotto alla Milanese“!

Genießen Sie dazu unsere frisch gedruckte **Gazzetta di Nittardi 2019,** die wir nur für Sie, liebe Amici, jedes Jahr herausgeben.

Vive cordialità, Ihre

Stefania Canali

P.S. 19. Oktober 2019, 19 Uhr

Ein wichtiges Datum des Jahres, das **Galadinner von Nittardi im Restaurant Lafleur** in Frankfurt. Der **2-Sterne-Koch Andreas Krolik** kreierte extra für gereifte Nittardi-Jahrgänge und die English Sparkling Wines von Steven Spurrier ein herrliches Menü. An diesem Abend wird auch der **Casanuova di Nittardi 2017** mit einem neuen herausragenden Künstleretikett enthüllt.
Last but not least: am Morgen danach, **Sonntag 20. Oktober,** sind die Gäste des Galadinners zum **English Sparkling-Frühstück** und zu einer **Führung in den Räumen von DIE GALERIE zur Ausstellung „Max Ernst – Surrealism and Beyond“** eingeladen.

Melden Sie sich bitte gleich an, die Einladungskarte liegt diesem Umschlag bei: **der Kreis ist exklusiv, die Plätze limitiert, doch die Freude wird sicher groß!**