

### Garofoli Podium

De Verdicchio dei Castelli dei Jesi 'Macrina' is van grote klasse, dat weet wijnminnend Nederland inmiddels wel. Een mond vol, die lange naam, maar zeker ook een mondvullende wijn. U kunt bij Wijnkoperij Henri Bloem echter nog een trapje hoger en wel met de Podium, een Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore. Classico geeft hier aan dat het om een wijn gaat uit het originele gebied. Superiore heeft betrekking op het alcoholgehalte. Meer naam, meer wijn, en dat gaat hier ook op. Complexe neus met bloemen en zelfs mineralig. De smaak is vol, vetzig, bijna filmend met veel fruit. Zeer geconcentreerd van smaak door het lage rendement per hectare. De wijn rijpt minimaal één jaar op RVS (geen hout) voordat hij gebotteld wordt. Deze Podium is een superwijn van Garofoli. De 2010 heeft 3 bekertjes in de Gambero Rosso en 90 punten in Parker's Wine Advocate.

Proefnotitie: Strogeel. Aromatisch, mineralig met bloemen en tropisch fruit. Een frisse sappige smaak, mondvullend en een lange afdronk.

## SALADE VAN WILDE DUIF MET VIJGEN

### Ingrediënten:

(voor 8 personen)

- 6 wilde duiven
- 150 gram boter
- 1 teen knoflook
- 3 dl port
- 300 gr gedroogde vijgen
- 2 zakjes rucola
- 1,5 dl olijfolie
- ½ dl balsamico
- 1 limoen
- 1 bosje tijm
- Peper zout

### BEREIDING:

- Snijd de vijgen in vieren en zet ze op met de port in een pannetje.
- Kook ze in 20 minuten langzaam gaar en voeg wat peper en zout toe.
- Bestrooi de duivenborst met zout en peper.
- Bak de duiven aan in wat boter.
- Gaar ze na in een oven op 170 graden Celsius in ongeveer 6 a 10 minuten.
- Haal uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat rusten.
- Was de sla en droog deze.
- Maak een dressing van tijm, peper, zout, balsamico, sap van de limoen en olijfolie.
- Trancheer de duivenborst en houdt warm.
- Pureer de vijgen in de port.
- Maak de sla aan met de dressing. Leg op elk bord een bedje aangemaakte sla. Leg op ieder bord een paar plakjes duivenborst en verdeel de vijgenport erover.

