

Schola Sarmenti Nerio Riserva

Schola Sarmenti is opgericht door een aantal kwaliteitsbewuste producenten in het uiterste zuiden van Italië, het schiereiland Salento, met het specifieke doel: het behouden en verder uitbouwen van de culturele en technische nalatenschap van generaties wijnmakers in Salento. Het wijngoed bestaat uit authentieke wijngaarden die deskundige bewerkt en beschermd zijn gedurende ca. 80 jaar. De wijngaarden van Schola Sarmenti leveren alleen autochtone druivensoorten zoals de Primitivo (al meer dan 500 jaar bekend in Apulië) en de Negroamaro (al meer dan 2000 jaar). De opbrengst per ha is hier laag, de druiven worden met de hand geplukt en volgens de modernste technieken verder geselecteerd in de kelder. De wijnkelder is hypermodern en voorzien van de laatste technische snufjes. Bij Schola Sarmenti komen eeuwenoude tradities en moderne techniek samen en resulteren in prachtige wijnen. Deze DOC Nardo bestaat voor 80% uit Negroamaro, aangevuld met 20% Malvasia Nera. De stokken zijn 40 jaar oud en van de 4500 per ha wordt 8000 kg fruit geplukt. De Nerio krijgt 8 maanden lagering op Frans hout, en aansluitend nog 6 maanden op fles. De wijngaarden liggen op het zuiden en krijgen verkoeling van de zee. Volgens een oude legende is Nerio de naam van de man die de stad Nardò stichtte. Hij kwam uit Griekenland en belandde aan de kust van Jonio. Intense kleur, veel kruiden, verfijning. Veel smaak, met kruiden en lengte, zeer spannend.

FEGATO AGRODOLCE

Ingrediënten:

(voor 6 personen)

- 40 gr boter
- 80 ml olijfolie
- 600 gr kalfslever, in lange dunne plakken gesneden
- 80 gr verse witte broodkruimels
- 1 el suiker
- 2 knoflooktenen, geplet
- 60 ml rode wijnazijn
- 1 el verse peterselie, gehakt

- Verwarm de boter en de helft van de olijfolie in een braadpan met dikke bodem op middelhoog vuur.
 - Rol de lever door de broodkruimels en druk goed aan met je handen.
 - Schud het teveel eraf en doe in de pan als de boter begint te schuimen.
 - Bak aan elke kant 1 minuut of tot de kortst bruin en krokant is. Haal uit de pan en hou warm.
 - Doe de rest van de olie in de pan en stoof nu de suiker en de knoflook op laag vuur tot alles bruin is.
 - Voeg de azijn toe en laat 30 seconden koken.
 - Voeg dan de peterselie toe en giet over de lever.
 - Serveer warm of op kamertemperatuur.
-