

Frischer Frühlingsalat

200 gr. marktfrische Salate
Schnittsalat, Rucola, junger Spinat, Radicchio, etc

Rüsten und auf die Teller verteilen

Olivenöl
SABA*
Salz und Pfeffer
Ueber den Salat giessen

*SABA (vom lateinische Sapa nach einem Zitat von Cato)

Das Gebiet um Modena zeichnet sich durch weitläufige und fruchtbare Ebenen aus, die von den Reben der Lambrusco und Trebbiano Trauben bewachsen sind. Diese Trauben werden sorgfältig verlesen und bilden dann den Grundstock der SABA Herstellung. Die Trauben werden sanft gepresst, der daraus entstandene Most wird 30 – 35 Stunden lang auf kleiner Flamme bei ca. 80°C in offenen Töpfen gekocht und nach dem Erkalten mindestens ein Jahr lang ohne weitere Zusätze in Kastanien- und Eichenfässern gelagert. Der SABA ist von dunkler Farbe, riecht fruchtig und schmeckt angenehm süss. Seine Konsistenz ist leicht sirupartig und seine Aromen und Geschmacksnoten erinnern an die gutbäuerliche Tradition von früher.