

Liebe WeinliebhaberInnen

Eigenständige Weine und ihre ProduzentInnen an Ort zu entdecken ist eine spannende und faszinierende Sache, Martin Maurer und Patrick Riedo durften dies eben erst in Apulien erleben. Für Sie dürfte es andererseits auch interessant, und um einiges einfacher sein, WinzerInnen bei uns zu treffen, z.B. die quirlige Catherine Maisonneuve und ihren zupackenden Partner Mathieu Cosse. Sie werden ihre Cahors-Weine an der Sommer-Degustation in Freiburg vorstellen. Vielleicht haben Sie während den Sommerferien sogar die Möglichkeit, selber ein Weingut zu besuchen. Die Adressen und Agritourismo-Angebote unserer WinzerInnen finden Sie ab Mitte Juni auf unserer Homepage. Das cantina-Team wünscht Ihnen einen guten Sommer!

### Az. agr. Valle dell'Asso aus Apulien

Olivenhaine und Reben soweit das Auge reicht, manchmal ein paar weisse Steinhäuser, *Trulli* genannt und zwischendurch ein Blick auf das blaue Meer, wir sind auf der Halbinsel Salento, dem südlichen Teil von Apulien. Lange Zeit war Apulien der grösste Wein- und Olivenölproduzent von Italien. Wein wurde für den Eigenbedarf und vor allem zur Destillation oder als Verschnittwein für den Norden hergestellt. In den achtziger Jahren haben dann 50'000 Weinbauern ihre Rebberge aufgegeben. Nur wenige Pioniere setzten damals auf eine Qualitätsproduktion und damit auf die Renaissance autochthoner Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo.

Im Herzen der Halbinsel liegen die berühmten Weindörfer Salice Salentino, Copertino, Manduria und Gioia del colle. Südlich davon in der Provinz Lecce befindet sich das Städtchen Galatina, wo die Azienda agricola Valle dell'Asso seit 1860 auf 50 ha Wein und Olivenöl produziert. Elio Minoia, der Oenologe der Azienda arbeitet vor allem mit der Traube Negroamaro, aber auch Primitivo, Malvasia nera, Chardonnay und Trebbiano werden angebaut. Uns haben besonders die Crus Galatina rosso DOC und Salice Salentino DOC beeindruckt, welche vom Negroamaro dominiert werden: sie überzeugen durch ihre ausgefallene Aromatik und Dichte, ihre Alterungsfähigkeit sowie durch ein sensationelles Preis-Leistungsverhältnis.

**Salice Salentino DOC 2000, Az. agr. Valle dell' Asso** - Rebsorten: Negroamaro, Malvasia nera - rubinrot, schön reif, konzentriert, dicht und lang - ein idealer Begleiter eines Grillabends im Sommer - Fr. 10.50

**Galatina rosso DOC 2000, Az. agr. Valle dell' Asso** - Rebsorten: Negroamaro 70%, Primitivo 30%, - granatrot, reife Waldfrüchte in der Nase, vollmundig und harmonisch - passt mit seiner Wucht gut zu Wild - Fr. 11.50

**Piomafò Salento Rosso IGT 1999, Az. agr. Valle dell' Asso** - Rebsorten: Negroamaro 100% - körperreicher, vielschichtiger Wein, reife Früchte, ausbalancierte Säure - Braten, Wild - Fr. 26.—

### Die schwarzen Cahors-Weine von Mathieu Cosse und Catherine Maisonneuve

Mathieu Cosse und Catherine Maisonneuve gehören einer neuen Generation von WinzerInnen an, welche viel im Rebberg und wenig im Keller arbeiten. Sie verstehen sich als Interpreten eines besonderen Terroirs, das sie jeden Tag besser verstehen lernen. Durch das Anwenden von biodynamischen Kulturmethoden, welche den Charakter des Rebbergs respektieren, lassen sie diesem seinen ganz eigenen Ausdruck. Die Erträge werden niedrig gehalten.

Entsprechend respektvoll werden die handgelesenen Trauben vinifiziert: unverletzte Trauben, sanfte Extraktion durch *pigeage manuel* (Stampfen) oder sanftes Umpumpen, lange Maischegärung von drei bis vier Wochen. Die Weine werden je nach Cuvée ein bis zwei Jahre in Barriques ausgebaut. - Das Resultat sind sehr dunkle, intensiv duftende Weine (u.a. schwarze Beeren). Sie besitzen sehr viel Frische, welche sich mit den präsenten, aber immer feinen Taninen sehr schön vermählt. Das Gegenteil von sirupartigen Protzweinen!

An der **Degustation vom 20. Juni** in der Auberge aux 4 Vents in Freiburg werden die beiden WinzerInnen persönlich ihre Cahors-Weine vorstellen.

**Le Combal, Cahors AC 2000:** 90% Malbec, Merlot, Tannat; Lehmsilikat-Böden, 40hl/ha; der ideale Wein für sommerliche Grilladen - Fr. 14.50

**La Fage, Cahors AC 2000:** 100% Malbec von 25 jährigen Reben; Kalklehm-Böden, 35hl/ha; kräftiger, dichter Cahors - Fr. 21.—

**Le Sid, Cahors AC 2001:** 90% Malbec, Merlot, Tannat; stark eisenhaltige Lehmsilikat-Böden auf Kalk, 30 hl/ha; ein kompromissloser Wein: frische Beerenfrucht mit feinen Holzttönen, sehr dicht und gleichzeitig frisch; lange lagerfähig - Fr. 33.—

cantina del mulino ag

andré küttel  
martin maurer  
patrick riedo

grand-rue/reichengasse 66  
1702 fribourg/freiburg  
026 323 36 34  
natel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11  
3014 bern  
031 348 49 50  
natel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24  
info@cantinadelmulino.ch  
www.cantinadelmulino.ch

### **Nächste Degustationen**

Nähere Angaben zu unseren drei nächsten Degustationen in Freiburg, Bern und auf der Alp Stoss FR finden sie ab Anfang Juni auf unserer Homepage [www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch) (Degustations-Weinlisten, Lageplan sowie Anfahrtsbeschreibung).

### **Sommerferien der cantina del mulino**

Bern: Montag 14. Juli bis und mit Dienstag 29. Juli

Freiburg: Montag 28. Juli bis und mit Freitag 15. August

### **Offenwein-Ausschank mit Anti-Pasti auch in Freiburg**

Seit Ostern bieten wir in unserem Weinladen an der Grand-Rue in Freiburg zu den Ladenöffnungszeiten Weine im Offenausschank an. Ein Grund mehr, allein oder mit KollegInnen bei einem Glas Wein und Tapas zu verweilen.

Die neuen Öffnungszeiten: Di, Mi, Fr 13.30 - 19h; Do 13.30 - 21h; Sa 9.00 - 12.30h, 14.00 - 16h.

### **Piemontreise: Wieder einmal Barbera, Moscato und torta di nocciola**

Freitag, 10. Oktober bis Sonntag, 12. Oktober 2003, 3 nasophile Tage

Drei Tage La Morra, im Zentrum der Baroloherzeugung, sich von dort aus durch das Piemont schnüffeln, für einmal die Nase zu weit vorne haben. Am Freitag im Gärkeller kohlenstoffhaltige Luft schnuppern und blubbernden Fässern lauschen, tiefer hinein zu den Holzfässern und Barriques gelangen -Modergeruch und feuchtes Holz- dann ein Glas Jungwein vom Fass, viel frische Frucht, Hefenoten oder Röstaromen.

Samstags auf dem mercato in Alba - ist es jetzt ein himmlischer Geruch oder durchdringender Gestank? Weisses Gold wird er genannt, begehrt und schwierig zu finden. Nachmittags streifen wir durch die Weinberge im Asti, Herbststimmung, Lehm Boden, Heu und Walddüfte in der Nase. Später dann doch etwas zur Weinbereitung, Tradition und Moderne, Technik und altes Handwerk. In der Brennerei riechen wir dann am Abfallprodukt der Weinbereitung herum, der Schokoladenduft eines Dolcettobrandes oder das Exotische eines Moscatotresters. Abends vermählen wir Geschmack und Geruch, entdecken einige Köstlichkeiten der piemontesischen Küche und geniessen feine Tropfen dazu.

Kosten: pro Person Fr. 590.-, im Preis inbegriffen sind Reise, Übernachtung im Appartement (4Pers.) mit Frühstück, zwei Nachtessen, Ausflüge und Kurskosten

Reisebegleitung: Patrick Riedo

Anmeldung: Wir reisen in kleinen Gruppen, daher können max. 10 Personen teilnehmen. Sie können sich telefonisch, schriftlich oder per E-mail anmelden. Wir bestätigen die Anmeldung sofern noch Plätze frei sind.