

l a c a n t i n a

Die Weinzeitung der cantina del mulino / Le journal de la cantina del mulino

1.2001

Editorial	1
nos magasins/unsere Geschäfte	2
Dégustation estivale/Sommerweindegustation	3
Podere Lignano	4
Château La Canorgue	5
Wein-Liebe geht durch den Magen	6-7
à découvrir: Petit et Gros Manseng	8
L'Officina – il ristorante	9
Weinreise ins Piemont/voyage dans le Piémont	10
en bref	11
Promotion/Agenda	12

Editorial

Auge – Nase – Gaumen – Gesamteindruck: die klassische Vorgehensweise beim Degustieren eines Weines. Wir möchten diese um eine Kategorie erweitern, denn in einer Flasche Wein spiegeln sich mehr Facetten als nur die eines Labsals. Hinter jedem guten Wein steht ein Winzer, eine Winterin, eine Philosophie, ein Terroir, wie eine wohlbekannte Redewendung besagt, der Geist des Weines – nicht zu vewechseln mit dem in der Flasche. Ebendiesen Geist gilt es zu entdecken: die Umgebung, welche die Charakterzüge eines Weines prägen, die Hingabe, mit welcher die Winzer ihren Rebgarten hegen und pflegen, den respektvollen Umgang mit der Natur, die Weise, die erlesenen Trauben zu keltern. Wir möchten Sie an den persönlichen Kontakten teilhaben lassen, die wir mit unseren Winzern pflegen, und Ihnen so verschiedenste Weingüter näher bringen. Auf diese andere Weise können wir degustieren: Schauen Sie sich das Porträt eines Weingutes an, tauchen Sie ein in das Reich der piemontesischen Gerüche, geniessen Sie zum Wein ein gutes Essen, freuen Sie sich mit uns, das Sinnesreich der Weinkultur zu entdecken.

Ihre cantina del mulino

Edito

Apprécier les reflets du regard, déceler les nuances au nez, percevoir les saveurs en bouche : trois moments rituels de la cérémonie de dégustation. Mais que se cache-t-il derrière ces gestes et ces manières de faire ? Par le biais de ce journal, nous aimerions vous faire sentir qu'un vin n'est pas seulement un vin, mais qu'il possède une identité et une vie à part entière, derrière lesquels s'expriment un vigneron, une philosophie, un terroir.

Déguster un vin, c'est s'ouvrir à cette complexité où se combinent une terre qui a nourri et porté un vignoble, un esprit qui se traduit par le respect de la nature et une passion toujours renouvelée qui apporte au divin breuvage son authenticité et sa valeur. Au fil des articles, nous espérons que vous prendrez plaisir à découvrir ces artisans de la vigne et leur travail, leurs vins et peut-être aurez-vous alors envie de tisser par vous-même des contacts plus étroits avec eux.

Si le portrait d'un vigneron, la présentation d'un domaine, le récit d'une dégustation ou la perspective d'une pérégrination viticole réveille ou attise en vous l'esprit du vin, notre but sera alors atteint. Qu'importe après tout ce que l'on dit ou ce que l'on fait, l'essentiel reste l'échange et la convivialité, et quoi de plus idéal pour cela qu'une rencontre autour d'une bouteille.

A votre santé

66 unsere Geschäfte, nos magasins: à Fribourg ...

2

Die Eröffnung der Weinhandlung an der Reichengasse 66 liegt gut sechs Monate zurück. Und es war eine gute Entscheidung: das Geschäft ist gut zugänglich gelegen, zu Fuss wie auch mit Auto. Das Interieur zeigt sich freundlich hell, die Flaschen sind übersichtlich präsentiert, was die Selbstbedienung erleichtert. Für grössere Mengen Wein haben wir ein kleines Lager. Nebst Wein, Grappa, Oliven- und Kürbiskernöl gehören auch Degustationen und Weinkurse zu unserem Angebot. Die Visitenkarte des Weinladens – unsere Vitrine – gestaltet Corina Surny allmonatlich, ein Hingucker. Wer wurde in der Osterzeit nicht dazu verführt, zu den Eiern noch eine Flasche guten Weines dazuzulegen oder zum Valentinstag eine Flasche in den Blumenstraus zu flechten? Nicht zu vergessen: der Samstagsmarkt vor der offenen Türe. Er bietet eine gute Gelegenheit, kurz hereinzuschauen, um sich den passenden Wein für den Brasato auszusuchen, oder Olivenöl für den frischen Salat.

sk

Voilà déjà six mois que la Grand-Rue 66 a vu une nouvelle «échope» prendre pignon sur rue: la Cantina del Mulino. Dès l'abord, l'œil est attiré par les trouvailles d'imagination de Corina Surny qui agence régulièrement notre vitrine au gré des événements, Saint-Valentin, Pâques ou arrivée du printemps. Le promeneur nonchalant ou le conducteur pressé qui décide de passer le pas de la porte découvre en un clin d'œil un espace lumineux et accueillant où le vin, la grappa et l'huile de courge invitent à la dégustation, et plus si affinités – entendez par là un cours d'initiation à la science œnologique. Ouvert en tout temps, notre magasin se coule également le samedi matin dans les méandres du marché et dévoile ses charmes à l'amateur de produits frais qui voudrait accompagner son repas d'un bon vin ou relever sa salade d'un soupçon d'huile d'olive.

Soyez donc les bienvenus à la Grand-Rue 66.

op

33 ... und in Bern

Die cantina del mulino ist die einzige Weinhandlung im Breitenrainquartier. Die Überraschung ist garantiert, wenn man am Waldhöhweg 33 die Tür öffnet: drei Stockwerke geht's hinunter in den in Sandstein-Molasse gemeisselten Keller. Am tiefsten Punkt zählen wir zehn Meter «unter Trottoir». Stimmungsvoll eingerichtet im katakobenartigen Gewölbe finden sie dasselbe Angebot wie in Freiburg. Selbstverständlich bieten wir auch hier Degustationen an, am massiven Eichentisch über dessen Mitte ein Kerzenkronleuchter längst vergangene Zeiten in Erinnerung ruft. Die alten Geister sind jedoch längst modernen Errungenschaften gewichen: ans Tageslicht befördert werden die erlesenen Tropfen mittels eines Warenliftes.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

sk

Qui penserait à première vue trouver un magasin de vins dans le quartier de Breitenrain ? Bien malin qui le dirait ! C'est pourtant au numéro 33 du Waldhöhweg, à dix mètres au-dessous du trottoir, que se trouve la cave en molasse aux allures de catacombes où nous avons élu domicile pour vous présenter notre assortiment de vins. Nous vous proposons les mêmes offres qu'à Fribourg ainsi que la possibilité de choisir le vin à votre goût autour d'une large table en chêne et à la lumière d'un antique lustre suspendu à la voûte. Soyez sans crainte, les esprits ont depuis longtemps délaissé ce lieu au charme suranné pour laisser la place à un ascenseur qui vous permettra de revoir la lumière du jour et de poursuivre entre amis la dégustation commencée dans ce cadre évocateur.

Nous nous réjouissons donc de votre visite.

op

Féeries gustatives et estivales aux «4 Vents»

Sommerwein-Degustation
Dégustation estivale



9 juin de 10 à 18 h

3

Au printemps dernier, le visiteur curieux, égaré sur la route de Grand Fey, découvrait au détour d'une courbe une grande bâtisse aux allures mystérieuses : l'auberge aux 4 Vents. Un bref coup d'oeil à l'intérieur lui a permis d'apprécier les huit chambres où se mêlent hardiment la technologie de pointe et le baroque rustique, le tout agencé par les bons soins du grand administrateur Res Balzli. Dans le parc d'où l'on peut apercevoir la cathédrale dans un trou de verdure déambulaient en toute liberté des amateurs de vins qui avaient découvert à la fois la féerie de ce lieu magique et le plaisir de la dégustation organisée par la cantina del mulino. A l'ombre des grands arbres, ils virevoltaient de saveurs en saveurs, de délicieux tapas préparés par Catherine Portmann, l'ordonnatrice de la fête, accompagnant les nombreux vins présentés.

Le visiteur curieux qui le samedi 9 juin ira se promener sur la route de Grand Fey retrouvera toujours cette même auberge aux 4 Vents avec ses chambres originales et son parc où une fois encore sera organisée une dégustation des vins de la cantina del mulino. La féerie sera à nouveau au rendez-vous, la bonne humeur et également, espérons-le, le soleil. Cette année toutefois, un pas supplémentaire sera franchi puisqu'une partie des vins présentés à la dégustation seront également disponibles au restaurant où la sympathique équipe des 4 Vents se fera un plaisir de servir ses plats de saison afin de rendre cette journée aussi enchantée que la précédente.

Au visiteur curieux qui désirerait, lors d'un délicieux repas, mélanger les plaisirs de la gastronomie à ceux de la dégustation, nous conseillons de troquer la douce flânerie au hasard des chemins contre une prudente réservation afin d'éviter que la place ne soit déjà toute envahie par trolls et lutins.

Heures d'ouverture

Auberge aux 4 Vents
lundi à vendredi dès 16 h
samedi & dimanche dès 10 h
mercredi fermé



Thomas Wulf, Weinproduzent

Podere Lignano

Unsere neusten Weine aus der Toscana stammen von der Podere Lignano (siehe auch Artikel Seite 4). Die Podere Lignano liegt idyllisch auf einem Hügel in der Nähe von Pienza, fast genau in der Mitte der berühmten Weinstädtchen Montalcino und Montepulciano. «Auf meinen drei Hektaren Weinberge und mit meinen 500 Olivenbäumen produziere ich sehr individuelle, charaktervolle Weine und Olivenöl», sagt Thomas zu seiner neuen Leidenschaft. Ursprünglich zog er vor zwölf Jahren gegen Süden «um Getreide anzubauen und richtig gutes Brot zu backen». Doch auch italienische Mühlen mahlen langsam und als endlich die Bewilligung fürs Brot vorlag, hatte er schon mit dem Weinbau und der Olivenölproduktion begonnen. Und dies mit grossem Erfolg. Das Olivenöl ist dunkelgelb, pikant und kräftig, mit intensivem, grünen Geschmack, frisch. Es eignet sich hervorragend für Salate und mundet zu frischem Ziegenkäse. Der Hof auf seinem Hügel ist von einer jahrhundertalten, terrassierten Landschaft mit Mischkulturen aus Wein- und Olivenreihen umgeben. Thomas Wulf baut Incrozio Manzoni und Trebbiano für die Weissen, Sangiovese, Colorino, Canaiolo und Cabernet Sauvignon für die Roten an.

Er keltert einen **Lignano rosso** aus Sangiovese, Colorino und Canaiolo-Trauben, der gut strukturiert, mit kräftigem Tannin und feinem Säuregerüst daherkommt, in der Nase schwarze Beeren, im Mund Marmelade ohne störende Restsüsse. Begleitet gut kräftigen Käse, pikante Gemüseeintöpfe oder pochiertes Fleisch.

Aus der Sangiovese-Traube seiner besten Lagen, unterstützt mit 5% Cabernet Sauvignon produziert Thomas Wulf eine **Riserva, Rosso unico**, kompromisslos gekeltert, schwarze Früchtearomen in Nase und Mund, ausgewogen und trocknend im Abgang.

Il Fiore di Lignano, der grosse Weisswein der Podere Lignano, vinifiziert aus der in der Toscana unbekannteren Traubensorte Incrozio Manzoni (Riesling x Pinot blanc), ist der ganze Stolz des Winzers. Ein betörend mächtiger, trockener Weisswein und doch exotische Früchte, Banane und Ananas in der Nase, grosse Fülle im Mund, welcher unglaublicher Wein, der sein Potential mit Wollschweinkotelett oder Pecorino voll entfaltet.

Übrigens lässt Thomas Wulf seine Rotweine mindestens zwei Stunden vor dem Servieren atmen (sprich dekantieren oder Flasche öffnen) und will den **Il Fiore** nicht unter 15° Celsius trinken.

pr

Château La Canorgue – Jean-Pierre et Martine Margan

Un domaine qui allie qualité et authenticité

Château La Canorgue: le nom invite au voyage par ses accents provençaux, le chant des cigales se prélassant sur les côtes ensoleillées du Lubéron, les vignes s'étageant à flanc de coteau sous le regard émerveillé du voyageur. Ce petit vignoble traditionnel et familial sis dans le village de Bonnieux, à quelques lieues d'Avignon, tire son nom des canalisations souterraines que les Romains ont construites pour capter l'eau et qui desservent encore aujourd'hui le domaine.

En 1978, Jean-Pierre Margan et son épouse Martine découvrent ce domaine qui tombe en ruines. Ils décident alors de le remettre en état et de lui redonner ses marques de noblesse en respectant la diversité du terroir. Le domaine qui ne comptait que 3 hectares de vignes, sans équipement ni caves, se développe de manière prodigieuse pour atteindre aujourd'hui les 30 hectares avec, pour les rouges, une nette dominante de la Syrah (50 à 70%), cépage dont Jean-Pierre Margan est tombé amoureux et qu'il a voulu partager avec sa clientèle.



Jean-Pierre Margan



5

Tout au long de ce parcours, une double exigence a accompagné le travail de Jean-Pierre Margan: «j'essaie d'allier le moderne et la tradition». Ce qui se traduit dans les faits par une culture en biodynamie qui tient compte du sol (pas d'engrais ni de désherbants chimiques, levures indigènes) et des rythmes naturels (les cycles astraux par exemple) complétée par une utilisation réfléchie des nouvelles technologies modernes (presseur pneumatique, cuves thermo-régulées). De la vendange qui se fait manuellement jusqu'aux bouchons qui ne sont pas traités au chlore en passant par le travail par gravité en cave, le grand mérite du travail de Jean-Pierre Margan ne tient pas seulement à la mise en oeuvre de préceptes biodynamiques, mais à une utilisation critique de ceux-ci, fondée avant tout sur l'observation attentive de la nature et de ses processus.

Et ce travail rigoureux a porté ses fruits puisque ces dernières années, les plus hautes distinctions ont été attribuées aux vins du Château La Canorgue : élu Vigneron de l'Année 1994 pour l'ensemble de la Vallée du Rhône par le « Spécial Vin » de Gault-Millau, sélectionné entre autres par les guides Hachette et Gault-Millau et récompensé par différentes Médailles d'Or. Ces distinctions apportent aux exigences toujours renouvelées de qualité et d'authenticité des vins du Château La Canorgue une confirmation méritée et encouragent Jean-Pierre Margan et son épouse à persévérer dans cette voie difficile mais fructueuse qui a fait leur succès et leur renommée.

Parmi les vins de Jean-Pierre Margan, **le Viognier** – qui a vu ces dernières années son cercle d'amateurs s'élargir considérablement – séduit par son bouquet à la fois floral et fruité, à l'arôme d'abricot. Son côté ample et gras vous ravira lors de l'apéritif et en fait également un parfait complément à des mets aigre-doux.

Le Rosé de La Canorgue, à la structure acide affirmée, fruité et bien équilibré se déguste aussi bien en apéritif qu'en accompagnement d'une pissaladière ou de petits farcis.

Le Rouge, à dominante de Syrah, corsé et fruité, possède un nez intense de fruits rouges et de poivron ainsi qu'une grande puissance aromatique. Sa réputation n'est plus à faire, il est depuis longtemps une référence en la matière.



Giovanni Cambioli, Chefkoch

Wein-Liebe

Überzeugt ein Chasselas 99 der Domaine de la Devinière, der beim trockenen Degustieren gefällt, auch zusammen mit einer gemischten Vorspeise? Hält ein Lignano rosso 99 zu einem frittierten Lammkotelett, was er verspricht, oder entfaltet er erst beim Peccorino seine wahre Stärke? Fragen, die an der ersten Degustation des Jahres von KennerInnen ergründet, von Interessierten verfolgt, und von Banausen ignoriert wurden. (Oder waren das die echten Geniesser?) «Weine entdecken beim Essen» – unter diesem Motto trafen sich Weininteressierte am 24. Februar in Freiburg im Restaurant de l'Hôtel de Ville. Die Winzer der Podere Lignano, Toscana und der Domaine de la Devinière, Genf präsentierten persönlich ihre Weine. Zum ersten Mal konnte eine Auswahl an Weinen mit Spezialitäten kombiniert werden. Im Restaurant Bellevue europäische Häppchen, im Restaurant de l'Hôtel de Ville italienische Spezialitäten. Eine Möglichkeit, die nicht nur WeinliebhaberInnen begeisterte.

Zuerst die Arbeit...

Bevor es ans Buffet ging, offenbarten die Weine ihren reinen Charakter in einer ersten Degustationsrunde. Interessant die jüngsten Weine von Thomas Wulf: Fassproben des Lignano rosso 2000 und des Lignano unico 99. Spannend waren auch die Weine der Domaine de la Devinière. Präsentiert wurde

die ganze Palette der Domaine, also auch diejenigen Weine, welche die cantina del mulino nicht im Sortiment führt.

Wer die Wahl hat...

Das Buffet im Hôtel de Ville in Freiburg endete knapp vor dem Unendlichen, und kurz nach dem Wünschbaren. Auch die Weinliste war beträchtlich: 15 Weine zu 30 verschiedenen Vor-, Haupt- und Nachspeisen – keine einfache Sache! Dementsprechend gefordert war die cantina, überfordert einzelne Gäste und ausgelastet das Personal. Wer allerdings die Gelüste zähmen und die Sinne beisammen halten konnte, hatte einen genussvollen Abend vor sich. Zur Auswahl standen Weine aus ganz Europa. Die Flaschen der Podere Lignano (Toscana) und der Domaine de la Devinière (Genf) genossen besondere Aufmerksamkeit, da die Winzer mit Geschichten und Anekdoten die Weine zum Leben erweckten.

Während einige an diesem Abend die Weinkenntnisse verbesserten, erweiterten andere ihre kulinarischen Erfahrungen: Vorspeisen können durchaus nach der Hauptspeise genossen werden. Vor allem dann, wenn die Warteschlange allzu lang ist, und die Empfehlung vom Chefkoch persönlich stammt! Eine weitere Erkenntnis, die an diesem Abend Freunde gefunden hat: Wein-Liebe geht durch den Magen!

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Giovanni Cambioli, Chefkoch im Hôtel de Ville kocht, wie er selber sagt, nur was er kennt. Und das ist einiges. Der Speiseplan ist bestimmt von Rezepten aus seiner Heimat, der Marche. Die Küche vereinigt viele Facetten der unterschiedlichen Gastronomie-Ausrichtungen. Dem Bodenständigen werden feine Geschmacksnoten beigelegt und führen immer wieder zu ungewohnten Kombinationen. Er beweist, dass die deftige und ursprüngliche Küche ihren Platz in der Gastronomie und in den Herzen der Gäste zurücker-

obert. Von Innereien bis gekochtem oder gebratenem Fleisch und selbst gemachten Würsten kommt bei ihm alles auf den Tisch, wobei gebratenes Fleisch für Giovanni Cambioli das höchste der Kochgenüsse ist. Es verkörpert das ursprünglichste Kochen des Menschen überhaupt. Klar, dass er das Fleisch selbst auswählt und selber Garant ist für die Frische aller Produkte seiner Küche. Die Vegetarische Küche indes führt kein Schattendasein, sondern ist ein fixer Bestandteil der Speisekarte. In Sachen Wein bleibt das Hôtel de Ville sei-

ner im Essen eingeschlagenen Linie treu. Das Angebot besteht aus ausgesuchten italienischen Weinen. Für die Weinkarte verantwortlich ist Monica Rosenberg. Sie führt das Restaurant zusammen mit Giovanni Cambioli seit Januar 2000. Monica Rosenberg ist es zu verdanken, dass sich das Hôtel de Ville ab und zu in ein kulinarisches Konzertlokal verwandelt (das letzte Mal am 5. Mai mit dem NOVSAK TRIO). Abende, an denen die freundliche und sehr angenehme Atmosphäre des Hôtel de Ville besonders zum Tragen kommt.

geht durch den Magen

7

Guten Appetit!

Ein Rezept von Giovanni Cambioli und Monica Rosenberg vom Restaurant de l'Hôtel de Ville in Freiburg.

Spaghetti oder Tagliatelle mit grünen Tomaten

Zutaten

(SL = Suppenlöffel)

- 6 grüne San Marzano-Tomaten geschält (mit dem Sparschäler), in grosse Lamellen geschnitten
- 1 SL gesalzene Kapern, 1 Stunde in Wasser eingeweicht und abgetropft
- 20 Basilikumblätter grob geschnitten
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 5 SL gutes Olivenöl

Olivenöl in der Bratpfanne leicht erhitzen, Knoblauch und Kapern hinzufügen und glasig dünsten.

Tomaten und die Hälfte der Basilikumblätter beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken (Vorsicht: Kapern sind gesalzen) und kurz andämpfen (etwa 1 Minute). Die Tomaten sollen knackig bleiben.

Al dente gekochte Spaghetti oder Tagliatelle in die Bratpfanne geben und bei grosser Hitze etwa eine halbe Minute lang mischen.

Bratpfanne vom Feuer nehmen.

Restlichen Basilikum und Ricotta oder Parmesan hinzufügen. Nach Belieben noch etwas rohes Olivenöl dazugeben, auf Teller verteilen, voilà!

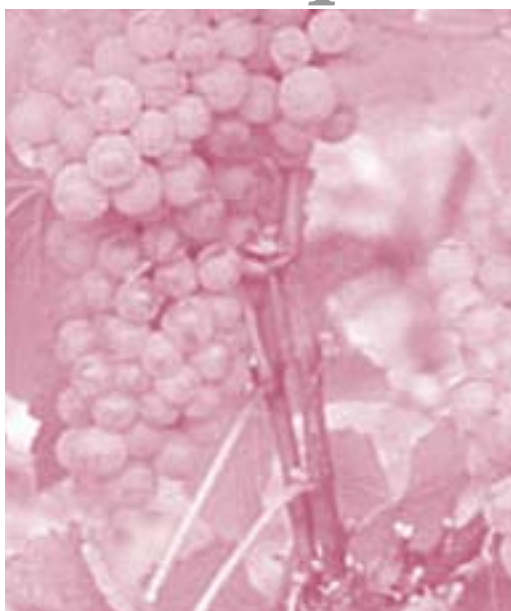
à découvrir

Petit et Gros Manseng Les Pyrénées à portée de palais

Ces deux cépages blancs du Sud-Ouest de la France, d'origine basque ou béarnaise, sont entrés dans l'Histoire par la grande porte: en 1553, le futur roi de France, Henri IV, est baptisé à l'ail et au Jurançon. Et l'écrivain française Colette relate la puissante impression que produisit sur elle ce vin dans sa jeunesse: «Je fis, adolescente, la rencontre d'un prince enflammé, impérieux, traître comme tous les grands séducteurs: le Jurançon».

Mis à part le Jurançon, les cépages du Petit et du Gros Manseng sont également cultivés sur le piémont pyrénéen dans les appellations Béarn, Pacherenc-du-Vic-Bilh et Irouléguay, vignoble basque qui atteint déjà au Moyen-Age à la notoriété. Le phylloxera qui fera des ravages au cours du XIXe siècle détruira une grande partie des vignobles français, ceux du Sud-Ouest compris. A la même époque, des populations basques exilées en Amérique du Sud amènent plusieurs cépages (dont le Petit Manseng) en Uruguay où on les cultive encore de nos jours. Actuellement, les cépages du Manseng (et plus particulièrement du Petit Manseng) connaissent un regain d'intérêt en raison de leurs qualités aromatiques et gustatives, par exemple chez le vigneron genevois de Satigny Jean-Michel Novelle qui a composé un assemblage de Petit Manseng et de Petite Arvine d'origine valaisanne.

Le cépage du **Gros Manseng** est une variété très aromatique et à forte acidité qui est consacrée à la vinification des vins blancs secs. C'est d'ailleurs une des qualités de ce cépage que de lier et d'harmoniser ces deux caractéristiques (puissance aromatique et vivacité) qui permettent ainsi d'obtenir en bouche une grande fraîcheur. On utilise souvent le Courbu, une variété moins vive, afin de tempérer la fougue du Gros Manseng.



Les appellations **Jurançon sec** et **Irouléguay** font la part belle au Gros Manseng, 90% pour le premier, produit par le domaine de Souch, et 70% pour le deuxième, dans la version Hegoxuri du domaine Arretxea. Le Jurançon sec, aromatique et vif, conviendra parfaitement au saumon fumé ou à la volaille tandis que l'Irouléguay, dont l'acidité est tempérée par l'élevage sur lies fines en barrique, s'allierait plus volontiers avec une cuisine exotique aux saveurs aigres-douces.

Le cépage du **Petit Manseng** est quant à lui plus particulièrement réservé aux vins moelleux. C'est pourquoi la vendange se fait en automne afin que la concentration de sucre dans les raisins atteignent à son maximum. Cette vendange tardive est rendue possible par le raisin aux petits grains et à la pellicule épaisse ainsi que par l'organisation en espalier avec des ceps très hauts pour échapper aux gelées tardives. Ce processus permet ainsi d'obtenir des vins liquoreux d'une grande finesse.

Deux Jurançon du domaine de Souch, la version «cuve» (50%) et la cuvée Marie-Kattalin (100%), illustrent cette présence du Petit Manseng. Le premier, qui équilibre efficacement douceur et acidité, prend toute sa dimension avec la viande blanche et le Roquefort, mais sa fraîcheur en fait aussi un excellent vin d'apéritif. Le deuxième, non mélangé à un autre cépage et vinifié en barriques de chênes neufs, mêle des arômes de fruits exotiques et son ampleur en fait un parfait accompagnement pour le foie gras, le saumon fumé ou la volaille.



L'Officina – il ristorante

Claudio De Luigi und seine Partnerin Barbara Rüfenacht haben im September 1998 einen gemeinsamen Traum verwirklicht und die L'Officina eröffnet: ein kleines Restaurant in aussergewöhnlichem Ambiente. Das Rezept dazu liest sich so einfach wie überzeugend: Man nehme eine bereits bestehende Antikschreinerei in einem grosszügig dimensionierten Industriebau, vergrössere deren Hinterräume, ergänze sie mit der nötigen Kücheninfrastruktur, vervollständige die Räumlichkeiten mit den «Erzeugnissen» der Antikschreinerei – ein eleganter Dreibeinhocker hier, ein edler Kirschholztisch da – und serviere dem ob dieser Mischung beeindruckten Gast ein mehrgängiges Menu aus frischen Saisonprodukten, alle von Hand mit viel Liebe zu italienischen Spezialitäten verarbeitet.

Claudio De Luigi weiss die qualitativ hochstehende Küche von Barbara Rüfenacht natürlich auch mit dem passenden Wein ins rechte Licht zu rücken, und das erst noch zu moderaten Preisen. Möchte frau den herrlich mündenden Tropfen auch zu Hause kredenzen, steht einem Kauf zum Ladenpreis nichts im Wege.

Wer nach einer besonderen Idee für den Geschäftsanlass oder den Personalabend sucht, der Teamarbeit in der Abteilung Impulse der etwas anderen Art vermitteln will, bucht bei Barbara Rüfenacht einen Kochkurs – zusammen die Kochkellen schwingen, um sich von den ungeahnten Qualitäten des Schreibtischnachbars überraschen zu lassen, lautet die Devise.

Die L'Officina für ein privates Fest mieten? Kein Problem, auch hierzu bieten die beiden engagierten Gastgeber Hand. Bis zu 60 Personen nehmen die lärmresistenten Räumlichkeiten auf – es darf also so richtig auf die Pauke gehauen werden.

Claudio De Luigi und Barbara Rüfenacht verwöhnen ihre Gäste jeweils am letzten Freitag und Samstag des Monats mit ihren kulinarischen Köstlichkeiten.

Zu finden ist die L'Officina direkt gegenüber der RBS-Haltestelle Oberzollikofen am Eichenweg 2 in Zollikofen

Reservationen
031 879 11 49 oder
031 911 71 71.



Barbera, Grappa, Moscato d'Asti und torta di nocciola

Weinreise ins Piemont
Voyage dans le Piémont

Freitag, 5. Oktober bis Sonntag, 7. Oktober
2001, drei nasophile Tage im Piemont

Drei Tage La Morra, im Zentrum der Barolo-Produktion, sich von dort aus durch das Piemont schnüffeln, für einmal die Nase zu weit vorne haben. Am Freitag im Gärtler kohlenstoffhaltige Luft schnuppern und blubbernden Fässer 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.

Abfahrt

In Freiburg, Grand-Rue 66 um 8.00 Uhr

Programm

- Freitagmittag: kleiner Imbiss und am Nachmittag: Besuch eines Barolisti
- Freitagabend: erste Erlebnisse mit der piemontesischen Gastfreundschaft
- Samstagmorgen: Besuch des Marktes in Alba
- Samstagnachmittag: Besuch des Weingutes und der Brennerei Rovero
- Samstagabend: Galadiner auf dem Weingut Rovero
- Sonntagmorgen: auf den Spuren des Moscato d'Asti

Rückkehr

Ankunft in Freiburg Sonntagabend um 20.00 Uhr

Übernachtung

Im Agriturismo Oberto, La Morra

Kosten

Pro Person Fr. 490.-, im Preis inbegriffen sind Reise im Kleinbus, Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück, zwei Nachtessen, Ausflüge und Kurskosten

Reisebegleitung

Patrick Riedo

Anmeldung

Wir reisen in kleinen Gruppen, daher können max. 12 Personen teilnehmen. Sie können sich telefonisch, schriftlich oder per E-Mail anmelden. Wir bestätigen die Anmeldung sofern noch Plätze frei sind.

Podere Lignano

Thomas Wulf

Il Fiore di Lignano

2000 ○ 01-07 24.90

Incrocio Manzoni (Riesling Renano x Pinot Bianco)

Un vin qui fait rêver! Ce vin sec élevé en barrique séduit par son nez intense et sa bouche onctueuse et complexe.

Côtelettes de porc, Pecorino

Ein Meditationswein! Betörend in der Nase, füllig und vielschichtig im Mund präsentiert sich dieser im Barrique ausgebaute, trockene Weisswein.

Einfach so für sich getrunken; Schweinskotelett gebraten, Pecorino

Rosso, vino da tavola

1999 ● 01-06 13.50

Sangiovese; Canaiolo, Colorino

Vin aux arômes de baies, avec des tanins encore jeunes

Potée de légumes, viande pochée

Beerenfruchtiger, chiantiartiger Wein mit noch jugendlichen Tanninen.

Pikante Gemüseintöpfe, pochiertes Fleisch

Rosso unico, vino da tavola

1998 ● 00-08 17.50

Sangiovese; Cabernet (5%)

Il offre un nez puissant marqué par les baies noires, en bouche, les tanins encore présents s'exprime sur une concentration de fruits.

Viandes rouges grillées, rôti de boeuf

Gehaltvoller, kräftiger Rotwein mit intensivem, beerigen Bouquet.

Gegrilltes Fleisch, Rindsbraten

Château la Canorgue

Jean-Pierre & Martine Margan

Viognier, Vin de pays de Vaucluse

1999 ○ 00-03 13.50

Viognier

Viognier très expressif mais élégant avec des notes florales et fruitées (abricots).

Apéritif, cuisine salée-sucrée

Ein frischer, ausdrucksvoller Weisswein mit zartem Aprikosenbouquet. Ideal als Apero, passt aber auch zu salzig-süssen Gerichten.

Apero, salzig-süsse Gerichte

Rosé, Côtes du Lubéron

2000 ● 01-03 12.80

Rosé, Côtes du Lubéron

50cl 2000 ● 01-03 9.90

Grenache, Cinsault

Très fruité, au nez comme en bouche, ce rosé possède un corps bien équilibré avec un support acide rafraîchissant.

Pissaladière, petits farcis, apéritif

Der Sommerrosé par excellence! Erfrischend-fruchtig, gehaltvoll und doch elegant.

Pizza, gefüllte Auberginen, Apero

Rouge, Côtes du Lubéron

1999 ● 00-07 13.—

Rouge, Côtes du Lubéron

50cl 1999 ● 00-07 9.90

Syrah (60%), Grenache, Mourvèdre

Nez puissant de baies rouge et d'épice; en bouche, ce vin se distingue par une charpen- te tannique élégante et soyeuse.

Pintade, gratin aux légumes épicé, grillades

Ein kraftvoller und doch eleganter Wein mit einer intensiven, fruchtig-würzigen Nase.

Pintade, würziger Gemüsegratin, Grilladen

Gros et Petit Manseng

Domaine Arretxea

Thérèse & Michel Riouspeyrou

Hegoxuri, Irouléguay AC

1999 ○ 01-04 22.—

Gros Manseng (70%), Petit Manseng (15%), Petit Courbu

1/3 fermenté en barrique, élevage sur lies fines (batonnage) pendant 9 mois.

Vin très aromatique et frais, gras et suave avec une finale persistante.

Salades exotiques avec fruits, nems, coquilles Saint-Jacques, foie gras, asperges

1/3 im Barrique vergoren, während 9 Monaten auf der Hefe ausgebaut.

Faszinierendes Bouquet aus weissen Blüten und exotischen Früchten; vollmundig, aromatisch und gleichzeitig sehr frisch; langer Abgang.

Exotischer Salat mit Früchten, Nems, Jakobsmuscheln, Stopfleber mi-cuit, Spargeln

Coup de Coeur au Guide Hachette 2001

Domaine de Souch

Yvonne Hegoburu

Jurançon sec AC

1998 ○ 01-04 17.50

Gros Manseng (90%); Petit Courbu

Vin aromatique avec grande vivacité, bien structuré et long qui persiste dans une finale légèrement citronnés.

Saumon fumé, poissons, volailles, huîtres

Dieser Weisswein besticht durch seine Aromatik (u.a. exotische Früchte) und Lebendigkeit. Kräftig im Körper endet er auf einer schönen Zitronennote.

Geräucherter Lachs, Fischgerichte, Geflügel, Austern

Jurançon AC

1997 ○ 99-08 23.—

Jurançon AC

37.5cl 1997 ○ 99-08 13.—

Petit Manseng (50%), Gros Manseng (50%)

Fruits confits et exotique, jolie équilibre sucre-acide, agréable fraîcheur

Viandes blanches, foie gras, fromages des Pyrénées et Roquefort, apéritif

Intensives Bouquet nach exotischen Früchten, schönes Süsse-Säure-Spiel, ein angenehm erfrischender Süsswein

Weisses Fleisch, Stopfleber, Pyrenäenkäse und Roquefort, Apero

Jurançon AC, Cuvée Marie-Kattalin

1997 ○ 00-09 28.50

Jurançon AC, Cuvée Marie-Kattalin

37.5cl 1998 ○ 01-09 16.—

Petit Manseng

Vinification en barrique de chênes neuves pendant 12 à 18 mois, sur lies Arômes de fruits exotiques, coing; ample, jolie équilibre sucre-acide; long

Foie gras, saumon fumé, volailles, fromages des Pyrénées et Roquefort.

Während 12 bis 18 Monaten in neuen Barrique auf der Hefe ausgebaut.

Riecht intensiv nach exotischen Früchten und Quitten; in diesem vielschichtigen Süsswein vermählen sich Süsse und Säure aufs Schönste.

Geräucherter Lachs, Geflügel, Stopfleber, Pyrenäenkäse und Roquefort.

○ Weisswein/vin blanc

● Rosé

● Rotwein/vin rouge

01-04 Alterungspotential/longévité

Gültig bis Ende Juni oder solange Vorrat/Valable jusqu'à fin juin dans les limites du stock

Di Filippo

Terre di San Nicola,

Grechetto dei colli Martani DOC 1999 ○ 01-04 10.90 (12.50)

Grechetto

Vieux cépage italien, spécialement de l'Ombrie; rafraîchissant, épicé, ample

Apéritif, poissons, antipasti (hors d'oeuvre)

Alte Traubensorte Mittelitaliens, v.a. Umbrien; erfrischend, würzig und vollmundig

Apero, Fischgerichte, Antipasti

Domaine de Souch

Yvonne Hegoburu

Jurançon sec AC 1998 ○ 99-04 14.90 (17.50)

Gros Manseng (90%), Courbu (10%)

Vin aromatique avec grande vivacité, bien structuré et long qui persiste dans une finale légèrement citronnés.

Saumon fumé, poissons, volailles, huîtres

Dieser Weisswein besticht durch seine Aromatik (u.a. exotische Früchte) und

Lebendigkeit. Kräftig im Körper endet er auf einer schönen Zitronennote.

Geräucherter Lachs, Fischgerichte, Geflügel, Austern

Domaine de la Grangette

Emmanuelle et Robert Mur

Rosé, vin de pays d'oc 1999 ● 00-01 6.90 (8.50)

Cinsault

Robe framboise, arômes aux fruits rouges, bien équilibré

Apéritif, hors d'œuvre, salade

Himbeerfarbener, beerenfruchtiger Rosé, ausgewogen

Apero, Vorspeisen, Salat

Az. agr. Il Termine

Claudio Gurrieri

Chianti colli Fiorentini 1998 ● 00-05 10.90 (12.80)

Sangiovese; Canaiolo

Chianti fruchtig avec une finale élégante

Pâtes au basilic ou bolognese, grillades

Fruchtiger, eleganter Chianti mit feinem Abgang

Pasta al pesto oder bolognese, Grilladen

Remelluri

Rodriguez

Rioja DOC 1997 ● 00-10 23.50 (27.—)

Tempranillo; Graciano, Mazuelo

Un vin de Rioja alavesa corsé, structuré et élégant. Remelluri n'utilise que ses propres

raisins; vinifié en grande partie en barrique française

Gigot d'agneau, rôti de porc, civet de lièvre, fromage à pâte dure

Ein gehaltvoller, fein strukturierter und geschmeidiger Festwein aus der Rioja alavesa.

Remelluri verwendet nur eigenes Traubengut, Ausbau mehrheitlich in französischen Bar-

riques.

Lamm gebraten oder geschmoren; Schweinebraten, Hasenpfeffer, Hartkäse

○ Weisswein/vin blanc

● Rosé

● Rotwein/vin rouge

01-04 Alterungspotential/longévité

Promotion Agenda

Sommerweindegustationen – Dégustations estivales

8. Juni	17-22 h	Restaurant im Tierpark Dählhölzli, Tierparkweg 2	Bern
9. Juni	16-20 h	Restaurant im Tierpark Dählhölzli, Tierparkweg 2	Bern
9 juin	10-18 h	Auberge aux 4 vents, rte de Grandfey 124	Fribourg

voire information à la page 3 – siehe Information Seite 3

Dégustations automnales – Herbstweindegustationen

14. September	17-20 h	im Weinkeller, Waldhöhweg 33 (Breitenrain)	Bern
15. September	10-16 h	im Weinkeller, Waldhöhweg 33 (Breitenrain)	Bern
15 septembre	10-16 h	im Lager/aux entrepôts, Mostereiweg (beim Bahnhof)	Düdingen

Weinreise ins Piemont – Voyage dans le Piémont

voire information à la page 10 – siehe Information Seite 10

Grandes dégustations de vins – Sortimentsdegustationen

2./3. November		Ort und Zeit noch nicht bekannt	Bern
8./9. novembre	16-20 h	Café de l'Epée, planche supérieure 39	Fribourg

St. Nikolausdegustation – Dégustation de la St-Nicolas

1 décembre	10-16 h	au magasin/im Laden, Grand-Rue 66	Fribourg
------------	---------	-----------------------------------	----------

Weinzeitung der
cantina del mulino
Journal de la
cantina del mulino

Redaktion/Rédaaction
Pia Kaeser
Sabine Kamenz
André Küttel
Martin Maurer
Olivier Pitteloud
Patrick Riedo

Adresse
Grand-Rue/Reichengasse 66
1702 Fribourg/Freiburg
T 026 323 36 34
M 079 214 22 04
F 026 323 36 24

Waldhöhweg 33
3013 Bern
079 336 74 65

info@cantinadelmulino.ch

www.cantinadelmulino.ch

erscheint 2x jährlich
semestriel

Auflage/Tirage
2000

Gestaltung/Graphisme
gav Gallus Aebischer-Vaucher

Imprimerie
CRIC PRINT
Fribourg