

la cantina

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



no 4 2002

| | |
|---|----|
| Editorial | 1 |
| Dossier: Süssweine | |
| Les vins doux | 2 |
| Dossier: Marie-Thérèse Chappaz: la passion du vin | 4 |
| Dossier: Harmonie durch Kontraste | |
| L'harmonie par le contraste | 6 |
| Christoph Bruni und seine Leidenschaft | 8 |
| Enotheca cantina | 10 |
| Dossier: Mille-feuille de chocolat aux fraises | 11 |
| Agenda | 12 |

Editorial

Manch eine(r) denkt vielleicht mit Wehmut an warme Sommertage zurück, an Badeferien oder eine Grillade im Bekanntenkreis. Verschneite Berghänge und Frostnächte holen sie/ihn jedoch rasch wieder in die Realität zurück: der Winter steht vor der Tür. Mit den Jahreszeiten wechseln auch unsere Speise- und Wein-Vorlieben. Käse in seiner ganzen Vielfalt kommt wieder häufiger auf den Tisch, vollere Rotweine begleiten die in der Regel kräftigeren Herbst- und Wintergerichte.

Eine weitere Gruppe von Weinen macht gerade in dieser Jahreszeit eine gute Figur: die Süssweine. Ihre oft goldgelbe Farbe holt uns die Sonne ins Wohnzimmer, das betörende, nach exotischen Früchten, Quitten oder Honig duftende Bouquet und ein zuweilen verführerisches Süss-Säurespiel lassen uns manch nass-kalten Wintertag vergessen. Die Vielfalt an Süssweinen ist gross und eröffnet uns ein weites Feld an idealen, manchmal gar «göttlichen» Vermählungen mit Speisen. Mit den Beiträgen dieses Dossiers wollen wir Ihnen dazu einige hilfreiche Informationen liefern, vor allem aber möchten wir Sie ermuntern, eigene Kombinationen zu probieren und sich so ein wenig zu verwöhnen.

ak

Editorial

L'été nous a déjà dit au revoir, l'automne hésite encore entre la nostalgie des beaux jours et l'attaque des grands froids. A l'horizon, l'hiver pointe son nez et avec lui les longues soirées, bien au chaud derrière les fenêtres d'où l'on voit la bise jouer avec les visages rosés par le froid ou la neige organiser un bal des flocons. Dans le verre, les reflets scintillants d'or et de lumière d'un Juraçon réchauffent le regard avant que le palais ne goûte aux plaisirs du doux breuvage.

Les vins doux : c'est de cette expérience et de tout ce qui la rend possible que nous nous proposons aujourd'hui de vous entretenir. De la salle de séjour où chacun déguste avec délectation le fruit de tant de labeur, nous remonterons jusqu'à la vigne qui a vu naître ces vins, en passant par les multiples voies qui en permettent l'élaboration avant de parvenir dans l'entre-chambre du plaisir - la cuisine - où s'élaborent patiemment les alliances entre mets et vins. A la lecture de ce dossier, nous vous souhaitons autant de plaisir qu'à la dégustation d'un vin doux de grande finesse.

op

Bereits in der Antike waren Süssweine sehr verbreitet; man trank sie oft mit Kräutern und Gewürzen versetzt und mit Wasser verdünnt. Heute wird rund um den Erdball eine grosse Vielfalt an, meist weissen, Süssweinen hergestellt. Diesen ist einzig gemeinsam, dass nach der alkoholischen Gärung keine Aufzuckerung zum Süssen des Weines erfolgen darf.

Für die Herstellung von wirklich feinen Süssweinen wird der erforderliche Zucker in der Traube konzentriert. Bei der alkoholischen Gärung bleibt dann stets ein Restzucker übrig, der nicht in Alkohol umgewandelt worden ist. Ausserordentlich süsse Trauben können auf drei Arten gewonnen werden.

Edelfäule

Weit verbreitet ist die Methode, welche auf der Wirkung des Schimmelpilzes *Botrytis cinerea* beruht. Dieser befällt die Trauben, lässt deren Schale dünner werden, wodurch Wasser verdunstet und Zucker sowie Säure konzentriert werden. Diese sogenannte Edelfäule (franz. *pourriture noble*, ital. *muffa nobile*) gibt der Traube zusätzlich

besondere Substanzen ab, welche dem Wein typische Geschmacksnuancen und eine längere Haltbarkeit verleihen. Die Edelfäule entwickelt sich nur bei günstigen Witterungsverhältnissen mit feuchten, nebligen Morgen und sonnigen Nachmittagen, in der Neuen Welt hingegen wird sie häufig künstlich herbeigeführt. Diese Methode ist ziemlich risikoreich, da sich derselbe Pilz an unreifen oder verletzten sowie an roten Trauben verheerend auswirkt und bekämpft werden muss. Die Weinlese gestaltet sich im optimalen Fall sehr aufwändig. Während mehreren Lesedurchgängen werden nur jeweils die reifen, edelfaulen Beeren abgelesen. Aus Kostengründen wird die Lese jedoch oft auf zwei Durchgänge beschränkt, eine eventuell mangelnde Süsse durch Aufzuckerung oder mittels technischer Apparate für Gefrierkonzentration oder osmotische Konzentration kompensiert. In Anbetracht des recht komplexen Zusammenspiels ist es verständlich, dass nicht jedes Jahr und oft nur auf den besten Weingütern wirklich grosse edelsüsse Weine entstehen.

Süssweine: Les vins doux:

2

Dès l'Antiquité, les vins doux connaissent une large diffusion. Mélangés à des fines herbes et à des épices et délayés dans de l'eau, ils sont très appréciés. De nos jours, la production de vins doux, des blancs pour la plupart, est très diversifiée dans le monde. Ce qui est commun à chacun d'entre eux, c'est le fait que, passée la fermentation alcoolique, il est interdit d'y ajouter du sucre. Pour les vins doux de qualité, le sucre requis se trouve concentré dans le raisin lui-même et, lors de la fermentation alcoolique, le sucre résiduel n'est pas transformé en alcool. On peut relever trois manières d'obtenir des raisins extraordinairement doux.

La pourriture noble

Une méthode très employée est celle qui se fonde sur les effets de la moisissure *botrytis cinerea*. Celle-ci envahit le raisin, provoque le rétrécissement des grains desquels l'eau est évaporée et dans lesquels le sucre se trouve concentré. Cette pourriture noble (it. *muffa nobile*, all. *Edelfäule*) apporte au raisin certaines substances particulières qui confèrent au vin de très typiques nuances de goût et une stabilité plus grande. La pourriture noble se développe seulement dans certaines

conditions atmosphériques définies: matinées humides et brumeuses et après-midi ensoleillés (en Amérique, cette pourriture noble est artificiellement répandue sur la vigne). Cette méthode de la pourriture noble n'est pas exempte de risques puisque la moisissure agit aussi bien sur les raisins abîmés ou verts que sur les raisins rouges, et ainsi elle doit être activement combattue (pour éviter une transformation de la pourriture noble en pourriture grise). Une conséquence de cette méthode est l'investissement de temps lors de la vendange. En effet, de nombreux passages dans la vigne sont nécessaires pour cueillir les seuls grains mûrs et attaqués par la pourriture noble. Pour des raisons financières, la vendange est souvent réduite à deux passages en vigne et un éventuel déficit en douceur sera compensé par un ajout de sucre ou au moyen d'appareils de concentration par le froid ou de concentration osmotique. Au vu de cette grande complexité de production, il est tout à fait compréhensible que les meilleurs vins doux issus de pourriture noble ne soient pas produits chaque année ou, si c'est le cas, seulement dans les meilleurs domaines.

Wichtige Süssweine und ihre Trauben (kursiv) - Vins doux et leurs cépages (en italique)

Edelsüsse Weine - grains nobles

- Sauternes, Barsac (Bordeaux), Montbazillac: *Sauvignon blanc*, *Sémillon*
- Vouvray, Bonnezeaux (Loire): *Chenin blanc*
- Vendanges tardives, sélection de grains nobles (Alsace): *Gewurztraminer*, *Riesling*, *Pinot gris*, *Muscat*
- Beeren- und Trockenbeerenauslese (Deutschland, Österreich): *Riesling*
- Tokay (Ungarn/Hongrie)

Rosinieren am Stock - vins passerillés sur pied

- Jurançon (Sud-Ouest, F): *Petit Manseng*, *Gros Manseng* genannte Regionen in Jahren ohne Edelfäule / régions susmentionnées lors de millésimes sans pourriture noble
- Vin Santo, süsse Varianten / versions douces (Toscana): *Trebbiano*, *Malvasia*



Rosinieren am Stock oder nach der Lese

Eine uralte Methode besteht darin, die Trauben am Stock schrumpfen, also «rosinieren» (franz. *passériller*) zu lassen. Einen ähnlichen Effekt erreicht man, wenn die Trauben nach der Lese auf Matten ausgebreitet getrocknet werden. Dieses Verfahren war in der Antike weit verbreitet und hat sich in Italien am dauerhaftesten bewährt. Französische *vins de paille*, italienische *Recioto*-Weine und deutsche Strohweine werden so hergestellt.

Eiswein

Letztlich kann die Konzentration des Zuckers auch durch das Verarbeiten von gefrorenem Traubengut erreicht werden. Diese Technik kommt insbesondere in Deutschland zur Herstellung von Eiswein zur Anwendung. Bei den oft erst im Dezember oder Januar gelesenen Trauben bleibt das in den Beeren enthaltene Wasser als Eis in der Kelter zurück. Da die Kälte sich zuverlässiger einstellt als die etwas kapriziöse Edel-fäule erlebte in Deutschland der Eiswein einen regelrechten Aufschwung. In anderen Ländern ist das Gefrierkonzentrieren seit einigen Jahren mittels einer technischen Apparatur erlaubt.

Eine eigene Gruppe von Süßweinen stellen die **aufgespritzten Weine** dar. Dazu wird Traubenmost, der nicht oder nur teilweise vergoren ist, mit Alkohol angereichert und die Gärung durch das Abtöten der Hefe somit gestoppt. Solche Weine weisen je nach Land und Weinregion einen Alkoholgehalt von 17 bis 22 Prozent auf. In Frankreich werden solcher Art hergestellte Weine *vins doux naturels* genannt.

Abschliessend sollen noch die **einfachen Süßweine** erwähnt werden, welche durch das nachträgliche Beimischen von süßem Traubenmost oder Traubenkonzentrat zu trocken ausgegorenem Grundwein entstehen. Um ein erneutes Einsetzen der Gärung zu verhindern und um die Weine stabil zu halten, werden diese sterilfiltriert. Ein Beispiel dafür ist die *Liebfrauenmilch*, ein lieblicher deutscher Weisswein. - Wird die Gärung vorzeitig gestoppt, entsteht ein Wein mit weniger Alkohol und viel Restsüsse. Der *Moscato d'Asti* aus dem Piemont ist hierfür ein Beispiel.

ak

ein Augenschein un aperçu

Le passerillage sur pied ou après la vendange

Une méthode ancestrale consiste à laisser les raisins sécher sur la vigne, ce que l'on nomme le passerillage. Un effet semblable peut être obtenu lorsque les raisins sont étendus sur de la paille après la vendange. Cette manière de faire était largement répandue dans l'Antiquité et a été largement éprouvée depuis en Italie. Les exemples les plus connus en sont les vins de paille français, les vins recioto italiens et les *Strohweine* allemands.

Le vin de glace

La concentration en sucre peut également être atteinte par le travail sur les raisins gelés. Cette technique se pratique particulièrement en Allemagne pour la production du vin de glace (*Eiswein*). Les raisins sont vendangés seulement en décembre ou en janvier et, lors du pressurage, la concentration en sucre sera plus grande du fait du gel subi par les graines. Comme le froid s'est avéré plus fiable que la pourriture noble, le vin de glace a connu en Allemagne un véritable essor. Dans d'autres pays, la concentration par le froid à l'aide d'un certain appareillage technique est depuis quelques années permise.

Un groupe à part entière de vins doux consiste dans les **vins vinés**. La méthode est la suivante : le moût (jus de raisin partiellement fermenté) est enrichi d'alcool ou d'eau-de-vie de vin qui va provoquer la mort des levures et ainsi arrêter la fermentation. Selon les régions, ces vins peuvent atteindre un taux d'alcool entre 17° et 22°. En France, les vins vinés portent le nom de vins doux naturels.

3

Pour terminer, il faut également mentionner les **vins doux simples** (ou de consommation quotidienne) qui sont constitués d'un vin auquel est ajouté du moût afin d'adoucir le résultat final. Pour éviter une deuxième fermentation et pour les rendre plus stables, les vins sont filtrés. Un bon exemple en est le *Liebfrauenmilch* allemand, un vin blanc très apprécié. - Si la fermentation est interrompue avant terme, le vin aura moins d'alcool et plus de sucre résiduel. Le *Moscato d'Asti* du Piémont en est un exemple.

trad. op

Rosinieren nach der Lese - vin de paille

- Vin de paille (Jura, F): *Savagnin, Poulsard, Chardonnay*
- Recioto di Valpolicella: *rote Trauben / cépages rouges*
- Recioto di Soave: *weisse Trauben / cépages blancs*

Eiswein - vin de glace

- Deutschland, Oesterreich: *Riesling*

Aufgespritzte Weine - vins vinés

- Porto, Madeira (Portugal)
- Málaga, Sherry (süsse Varianten / versions douces) (España)
- Marsala (süsse Varianten / versions douces) (Sicilia)
- Banyuls, Rivesaltes (Roussillon), Muscat de Beaufort de Venise



Marie-Thérèse Chappaz:

Une belle matinée d'août se lève sur le village de Fully. Perchée dans les vignes, la maison de Marie-Thérèse Chappaz surplombe le village et la vallée du Rhône. Dans la douceur du matin, la dynamique vigneronne valaisanne s'accorde un instant de répit et s'assoit avec nous autour d'une table de bois dans son patio pour nous faire partager son expérience du vin et de la vigne.

Dès les premiers mots, Marie-Thérèse Chappaz nous séduit par sa simplicité et son franc-parler. Elle remonte avec nous le fil du souvenir pour nous conter ses premiers contacts privilégiés avec la vigne: renonçant au métier de sage-femme, elle accepte de prendre en main une petite vigne dont son père lui fait cadeau («un cadeau empoisonné», selon ses propres termes), à la condition d'en être l'unique et entière responsable. Puis, après avoir étudié à l'école d'oenologie de Changins, elle prend la relève de son père et agrandit son domaine, qui passe alors d'un hectare et demi de vignes à sept hectares actuellement.

Il y a trois ans environ, Marie-Thérèse Chappaz découvre par le biais du livre de Nicolas Joly, *Entre terre et ciel*, la philosophie biodynamique. Répondant à «un écho» et à un besoin d'échange et de convivialité, cette nouvelle approche qu'elle décide de faire sienne la séduit et lui permet de replacer sa passion de la vigne dans un contexte plus large, englobant non seulement le respect de la nature mais insistant également sur une meilleure compréhension par l'homme de son environnement.

la passion du vin

C'est dans cette perspective que Marie-Thérèse Chappaz aborde les vins doux: «Ce que j'ai envie de faire, ce sont des vins doux naturels» dans lesquels s'affirment le terroir et le climat. L'équilibre parfait entre douceur et acidité n'est pas la priorité majeure de Marie-Thérèse. Dire d'un vin qu'il est trop ou trop peu doux n'a pas de sens pour elle, car l'essentiel ne se situe pas dans l'harmonie mais dans l'expression du millésime, «le reflet du millésime». Ainsi le millésime 1996 dont les raisins sont restés un mois sous la neige n'est pas très doux en comparaison du millésime 1994 où la vendange a été faite très tôt en raison du botrytis et qui est un vin très liquoreux.


L'acidité joue néanmoins un rôle important dans la production des vins doux. Marie-Thérèse Chappaz relève deux facteurs influençant le taux d'acidité dans les vins. Le premier concerne la dimension naturelle de la production des vins doux. Le niveau de concentration de sucre des raisins étant élevé en raison de leur séjour prolongé sur la vigne, de même l'acidité se trouvera corrélativement plus concentrée. Le deuxième tient aux cépages utilisés. Certains cépages ont une acidité naturelle plus élevées que d'autres, tels le Riesling, la Petite Arvine ou le Petit Manseng. Ainsi, ces cépages amènent un très agréable équilibre entre douceur et acidité et sont donc particulièrement prisés par les amateurs de vins doux. Cependant un cépage comme la Marsanne blanche qui a peu d'acidité compense ce déficit par des arômes très complexes qui lui procurent un autre soutien.

Afin de promouvoir les vins doux produits naturellement, un groupe de vignerons valaisans dont Marie-Thérèse Chappaz fait partie a créé une Charte des Grains Nobles dans laquelle chacun s'engage à respecter des lignes directrices concernant la production de vins doux naturels. A qui respecte ces lignes est attribué un label dont le nom - Confidentiel - met en valeur la dimension de fruits confits des vins doux ainsi que le rapport d'échanges entre le ciel et la terre qui donne à la vigne et au vin sa signification profonde.

Quelle image garder de Marie-Thérèse Chappaz au terme de cet entretien? Un personnage complexe qui allie une connaissance étonnante de son métier, un enthousiasme innovateur, une modestie nullement surfaite et une simplicité désarmante. Plus qu'un simple entretien sur les vins doux, cette rencontre ouvre sur une autre dimension, une dimension humaine, celle de la convivialité, de l'échange et du partage.

op





«La seule différence entre mes vins doux, c'est le cépage: j'ai de la Malvoisie, de la Petite Arvine et de la Marsanne blanche. La Malvoisie est souvent moins douce parce qu'elle est moins facilement attaquée par la pourriture noble; ainsi elle peut être plus facile à placer avec un foie gras; avec des invités dont on ne connaît pas les goûts, c'est un vin qui plaît car il a un très bel équilibre. La Petite Arvine, qui a plus d'acidité, est aussi plus facile à placer que la Marsanne blanche. Elle se boit avec un foie gras chaud, avec des desserts aux fruits chauds, avec des pommes au four ou des gâteaux aux pommes. La Marsanne blanche est à laisser pour les passionnés de vins liquoreux car il y a beaucoup d'arômes, de confits, mais comme l'acidité est plus basse, c'est souvent plus lourd. Elle se déguste seule, avec des poires au roquefort, un gâteau aux poires, des fruits cuits ou des fromages bleus.»
Marie-Thérèse Chappaz

6

Süsswein: Harmonie durch Kontraste

Nichts verwöhnt den Gaumen so bezaubernd wie die Aromen eines Süssweins. Sie erinnern an Honig, Caramel, Aprikosenkompott und sind eine wunderbare Alternative zu einem «essbaren» Dessert – womit auch gleich gesagt ist, wo sich die Geister scheiden, wenn die Frage auftaucht, welcher Tropfen sich denn zum vorgesehenen (süssen) Dessert eigne. Für Jancis Robinson beispielsweise, Master of wine und international angesehene Weinexpertin, sind süsse Weine für sich getrunken ein viel grösserer Genuss als in Begleitung von süssen Speisen. Andere wiederum schwören auf sinnfreudige Kombinationen wie z.B. Haselnusstorte mit Moscato d'Asti oder Schokoladenpudding mit Banyuls.

Ganz allgemein lässt sich eine Grundregel zur Kombination von Süssspeisen mit Süsswein formulieren: Süsse im Essen muss – wie Säure – ihre Entsprechung im Wein finden. In Bezug auf Süssspeisen gilt daher die Faustregel, dass der Wein mindestens ebenso süss wie das Dessert sein muss, oder sogar noch süsser.

Schwere Weine wie z.B. die aufgespritzten Rivesaltes und Banyuls aus Südfrankreich, Muscat de Beaufort und andere Muscatweine sollte man zu üppigen Schokoladekuchen oder zu Glace geniessen. Botrytisbetonte und spät gelesene

Weine wie Sauternes und Barsac, oesterreichische Süssweine, deutsche Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine passen zu Desserts, die mit Rahm zubereitet sind wie z.B. Crème brûlée. Jurançon und Loire-Weine aus Chenin blanc wie auch süsse deutsche Rieslinge haben eine ausdrucksvollere Säure – sie eignen sich besonders gut zu Fruchtdesserts.

Nun lassen sich Süssweine ja nicht nur zu süssen Gerichten kombinieren, sondern vermählen sich auch mit gewissen pikanten Speisen auf's schönste – und diese Kombinationen erfreuen den Weinliebhaber immer wieder von neuem, denn gerade betont salzige oder würzige Gerichte setzen faszinierende Kontraste zu lieblichen, süssen Weinen. Sei es ein Roquefort mit Sauternes, ein Stilton mit einem Jahrgangs-Port oder Schafkäse mit Jurançon: Für viele gilt ein Stückchen (Blauschimmel-) Käse mit einem Schluck Süsswein als das Tüpfelchen auf dem i und würdiger Abschluss eines guten Essens. Neben den erwähnten Blauschimmelkäsesorten machen aber auch Halbhart-, Hartkäse und rezenter Alpkäse eine gute Figur zu Süsswein; Weichkäse wie Camembert sind weniger zu empfehlen.

Als absolut klassisch gilt die Vermählung eines Sauternes, Bonnezeaux (Loire) oder von anderen botrytisbetonten Weinen mit Gänse- oder

Entenleberterrine. Zu den ausgefalleneren Kombinationen zu Süsswein zählen Rezepte wie z.B. Birnenkuchen mit Roquefort, wo bereits das Dessert nach dem Prinzip «Kontrast kann Harmonie erzeugen» zubereitet wird – die Palette an Kombinationsmöglichkeiten lässt sich mit der eigenen Experimentierfreudigkeit beliebig erweitern, und über Geschmack lässt sich ja bekanntlich nicht streiten.

Es erstaunt nicht, dass Süsswein salonfähig geworden ist; einerseits ist das Angebot von einer Vielfalt, dass sich für jeden Geschmack etwas finden lässt, andererseits liegt ein wichtiger Grund für den Süsswein-Trend auch in der Preisentwicklung: Die Tendenz ist sinkend! Da könnte man und frau glatt in Versuchung kommen.

mm

Vin doux: l'harmonie par le contraste

7

Quoi de plus magique pour le palais que les arômes d'un vin doux. Surgissent alors des souvenirs de miel, de caramel, de compote aux abricots: une parfaite alternative à un délicieux dessert. Pourtant, à peine cela affirmé surgit la question qui divise les esprits : quel vin s'accorde-t-il le plus harmonieusement à quel mets? Pour Jancis Robinson, experte des vins reconnue au niveau international, un vin doux dégusté pour lui-même est une jouissance bien plus grande encore qu'en accompagnement. D'autres ne jurent que par l'alliance réjouissant les sens, comme une tourte aux noisettes avec un Moscato d'Asti ou un pudding au chocolat avec un Banyuls.

De manière générale, on peut formuler une règle fondamentale pour une alliance harmonieuse entre mets et vins doux : le doux dans un repas doit – comme l'acide – trouver son équivalent dans le vin. Concernant les mets doux, la règle d'or s'édicterait ainsi : le vin sera au moins aussi doux que le dessert correspondant.

Les vins lourds, le Rivesaltes et le Banyuls naturels de France méridionale, le Muscat de Beaumes-de-Venise et autres muscats, se feront apprécier avec un délicieux gâteau au chocolat ou avec des crêpes Suzette. Les vendanges tardives aux accents botrytiques comme le Sauternes et le Barsac, les

vins doux autrichiens, les sélections de grains nobles (*Beeren-/Troddenbeereauslese*) et les vins de glace allemands s'accorderont parfaitement avec des desserts à la crème, une crème brûlée par exemple. Le Jurançon et les vins de Loire du Chenin blanc ainsi que les rieslings doux allemands, dont l'acidité est plus relevée, se dégusteront plus volontiers avec des desserts aux fruits.

Mais les vins doux ne se confinent pas aux mets doux ; une juste combinaison avec des menus plus salés ou épicés fera le bonheur des amateurs de vin par son contraste fascinant entre doux et piquant. Un Roquefort avec un Sauternes, un Stilton avec un Porto millésimé ou un fromage de chèvre avec un Jurançon : pour beaucoup, la dégustation simultanée d'un fromage corsé (bleu ou autre) et d'un verre de vin doux transforme la fin d'un bon repas en un voyage au paradis des sens. Les fromages durs et mi-durs ainsi que les récents fromages d'alpage ne feront d'ailleurs pas mauvaise figure alliés aux vins doux. Seuls les fromages à pâte molle seraient à déconseiller.

L'alliance entre un Sauternes, un Bonnezeaux (Loire) ou d'autres vins aux accents botrytiques affirmés et un foie gras est devenue un grand classique. De même que la combinaison entre vins doux et gâteau aux poires et roquefort, qui réalise

le principe selon lequel l'harmonie jallit du contraste. Quoi qu'il en soit, la palette des combinaisons ne se laisse pas réduire à celles ici présentées, et chacun est libre selon ses goûts et humeurs de tenter l'expérience de la diversité des alliances.

Il n'est pas surprenant que le vin doux soit actuellement si apprécié. D'une part, l'offre s'est largement diversifiée, répondant ainsi aux goûts et envies de chacun, d'autre part la mode pour les vins doux s'explique par la tendance dégressive des prix. Ainsi la tentation s'immisce au coeur de toutes les bourses.

trad. op





«*Der mit dem Käse spricht*»

«Es gibt Hunderte von Käsesorten, und jeder einzelne Laib ist ein Individuum, ein Kunstwerk. Das will ich weitergeben. Denn erst wer das erkennt, kann den Käse vollumfänglich geniessen».

Auszug aus Christoph Bruni's Homepage

8

Christoph Bruni und

Christoph Bruni ist ein Angefressener, einer, dem ein authentischer, nach ursprünglichen Traditionen produzierter Käse die Welt bedeutet. Voller Stolz präsentiert er in seinem Käsekeller in Thun eine Palette von Geisskäsen in verschiedenen Reifestadien. Sachte nimmt er ein Exemplar in die Hand, um dessen Vorzüge ins rechte Licht zu rücken, erzählt gleichzeitig, wie er den Produzenten kennen gelernt hat und wie sie zusammen experimentiert haben, bis die richtige Käsekultur gefunden war, die einen Geisskäse mit der idealen Konsistenz und einem feinen Geschmack hervorbringt, und berichtet weiter über die Mühen, die die Produktion mit sich brachte, bis sich der richtige Schimmel um den Käse gebildet hatte.

Fraglos, Christoph Bruni ist ein Tüftler, aber auch ein Perfektionist, für den Käse nicht einfach ein x-beliebiges Produkt darstellt, sondern untrennbar mit der Kulturgeschichte der Menschheit verbunden ist, etwas, wofür sich hoher Aufwand lohnt, man aber auch mit einer Geschmacksfülle entschädigt wird, die er dem industriell gefertigten Käse zu einem grossen Teil abspricht.

Reingerutscht in die Welt des Käse ist Christoph Bruni rein zufällig. Begonnen hat alles damit, dass er zwei Jahre auf Bauernhöfen arbeitete; das erste Jahr auf einem konventionell produzierenden Betrieb, das zweite auf einem Hof mit biodynamischer Anbauphilosophie. Das

vielfältigere Tier- und Pflanzenleben (eine regere Bodentätigkeit, weniger Probleme mit Erosion u.s.w.) auf dem zweiten Hof beeindruckten ihn; als Schlüsselerlebnis bezeichnet er heute den Moment, als er nach jahrelanger Joghurt-Abstinenz ein Toni- neben einem Bio-Joghurt probierte. Hier tat sich für ihn ein qualitativer Graben auf, das Interesse am «Unterschied» wuchs sprunghaft.

Es folgten Jahre als Genossenschafter in der der LoLa (Lorraine-Laden) im gleichnamigen Stadtberner-Quartier, wo er seinen Zugang zum Käse fand und sich gleichzeitig durch eine Vielzahl von Versuchen (z.B. Käse mit Kräutern oder Knoblauch «waschen») ein beachtliches Know-how zulegte.

Heute hält der Affineur Bruni mit seiner Meinung nicht hinter dem Berg, wenn er den «heutigen industriell produzierten Käse als Käse» bezeichnet, um sogleich nach zu schieben, dass wie in vielen anderen Bereichen die Kultur der ursprünglichen Käseproduktion immer wie mehr verloren gehe. So begegnet er auch den Bestrebungen, Käse nach immer strengeren (Sauberkeits-) Richtlinien zu produzieren, mit einer gehörigen Portion Skepsis – «machen wir uns die Mikrowelt, die zu uns als Lebewesen gehört, nicht zum Feind, sondern zum Freund» lautet seine Devise.



seine Leidenschaft

Aus dieser Erkenntnis formuliert Christoph Bruni auch seinen Wunsch an die Zukunft: «Versuchen wir vermehrt altes Wissen mit heutigem Know-how zu kombinieren; hierzu braucht es keine übertriebenen Gesetze, sondern gesunden Menschenverstand.»

Christoph Bruni bietet neben qualitativ ausgezeichneten Halbhart- und Hartkäsen eine grosse Palette von Geisskäsen (frisch bis ganz alt) und viele «Fermier»-Produkte (nur von Betrieben mit eigener Milch) an. Bruni-Käse kann auch in der cantina Bern gekauft oder bei einem Glas Wein in der Bar genossen werden.

mm

Christoph Bruni
Bürglenstrasse 11
3600 Thun
033 / 223 65 85
Natel 079 432 99 06
www.bruni.ch



Bruni am Samstagsmärt in Bern



Enoteca Bern

Ein Glas Wein geniessen, dazu ein Käseplättli schlemmen und das ganze mit einem feinen Espresso und einer Grappa abrunden – kein Problem mit der neuen Dienstleistung der cantina Bern.

10

Seit Freitag, 13. September 2002 führen wir in Bern einen kleinen Barbetrieb mit den folgenden Angeboten:

- Ein Dutzend Weine im Offenausschank
- Grappa und Kaffee (auch «prêt-à-porter»), «heisse Sirup» sowie diverse andere Getränke
- Käse (Bruni, Thun), Wurstwaren (Bio-Metzgerei Bärtschi, Schüpfen) und Antipasti (Bärtschi und Ruocco, Schüpfen) - diese Produkte sind auch im Laden erhältlich
- Jeden Mittag: Feine gefüllte Focaccia-Brötchen (Brot vom Aengeli-Bio-Beck)

Über die Mittagszeit eine Flasche für den Abend einkaufen?
Neu sind wir zusätzlich von Mittwoch-Freitag 11.00h–14.00h für Sie da!



Jahreszeitliche Gaumenfreuden

In gemütlicher Atmosphäre servieren wir Ihnen einmal zu jeder Jahreszeit ein festliches Menu mit den dazu passenden Weinen.

Zum ersten Vor-Winter-Menu laden wir ein Samstag, 30. November 2002 19.00h, Stauffacherstrasse 11, 3014 Bern.

Anmeldung und Informationen unter 031 348 49 50 oder 079 336 74 65, Platzzahl beschränkt.

Mille-feuille de chocolat aux fraises et mini banane confite au miel

Recette pour 4 personnes

- 200 à 300 gr de couverture de chocolat noir amer
- 400 gr de fraises bien mûres et sucrées
- 3 dl de crème fouettée
- 4 mini bananes bien mûres
- 2 c.s. de miel liquide
- 1 dl de vin doux
- 40 gr de beurre
- 4 beaux bouquets de menthe pour la garniture
- du sucre
- du sucre glace
- du papier d'aluminium
- du papier sulfurisé

Recette proposée par:

Frédéric et Sophie Duvoisin - Schmutz
Auberge de la Cigogne
24, Rue d'Or
1700 Fribourg
Tel. 026 322 68 34
ouvert du mardi au samedi

Mille-feuille:

Faire fondre de chocolat au bain-marie à température douce.

Chemiser une plaque de papier sulfurisé.

Y étaler le chocolat complètement fondu à 1 – 1.5 mm.

Laisser refroidir le chocolat à trois quarts et pré-découper des carrés d'environ 4 cm.

(Ou toute autre forme selon désir)
En prévoir 4-5 par personne.

Mettre la plaque au frigo pour y faire prendre le chocolat complètement. Une fois le chocolat bien dur découpez les carrés délicatement et réservez-les au frigo ou au congélateur.

Mini bananes confites:

Préchauffer le four à 180 – 200 C°. Inciser les bananes avec un couteau sur les trois quarts de la longueur et les colorer légèrement à la poêle à frire.

Former des petites barquettes avec le papier d'aluminium et y déposer les bananes ranger le tout dans un plat à gratin.

Badigeonner de miel-beurre et de vin doux.

Mettez les bananes au four et arrosez les fréquemment en prenant garde qu'elles ne colorent pas trop. Laisser confire jusqu'elles soient fondantes. Réserver au chaud.

Mousse aux fraises:

Réserver quelques belles fraises pour la décoration.

Utiliser les autres fraises en 2 parties:
1. en découper la moitié en tout petits dés

2. mixer le reste et en faire un coulis bien réduit et faire refroidir.

3. préparer en suite une mousse avec le coulis réduit, la crème fouettée et les dés de fraises. Sucrez la mousse à votre goût avec du sucre glace. Attention ne pas fouetter cette masse, mais la mélanger avec soin à la spatule.

4. Réserver au frigo.

Dressage:

1. Monter les milles-feuilles en alternant feuille de chocolat et mousse de fraises.

2. Dresser sur l'assiette le mille-feuille et y déposer la banane confite au vin doux. (toujours dans sa pelure)

3. Garnir de « chutes » de chocolat, de fraise

4. et de menthe

5. Saupoudrer l'assiette de sucre glace.

Une petite quenelle ou boule de glace vanille / caramel accompagne très bien ce dessert.

Bon appétit

Alliances:

Riesling (vendanges tardives; Trockenbeerenauslese, Eiswein)
Moscato d'Asti; Banyuls Rimage

Agenda

Weinzeitung der
cantina del mulino
Journal de la
cantina del mulino

Redaktion/Rédaction
André Küttel
Martin Maurer
Olivier Pitteloud

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

Stauffacherstr. 11
3014 Bern
T 031 348 49 50
M 079 336 74 65
F 031 348 49 51

info@cantinadelmulino.ch

www.cantinadelmulino.ch

erscheint 2x jährlich
semestriel

Auflage/Tirage
2000

Gestaltung/Graphisme
ska
Sabine Kamenz

Imprimerie
CRIC PRINT
Fribourg

| | | | |
|---------------------|----------------------|--|-------------------|
| 8 novembre | dès/ab 16h | Apéro «2 ans à la Grand-Rue» au magasin/im Laden, Grand-Rue/Reichengasse 66 | Fribourg/Freiburg |
| 9. November | 8–16h | St. Martinsmarkt Düdingen Patrick und Moritz präsentieren Stoss-Käse und Weine der cantina am Stand des Agro-Centers. | Düdingen FR |
| 30. November | ab 19h | Jahreszeitliche Gaumenfreuden Weinbar der cantina, Stauffacherstrasse 11 Wir laden ein zu einem mehrgängigen «Vor-Winter-Menu» mit den dazu passenden Weinen. Platzzahl beschränkt. Info/Anmeldung: 031 348 49 50 oder 079 336 74 65 | Bern |
| 30 novembre | 10–13h | Poissons & vins / Fisch & Wein: Dégustation au magasin/im Laden, Grand-Rue/Reichengasse 66 | Fribourg/Freiburg |
| 14 février | 17–20h dès/ab 20h | Dégustation de vin & saporì italiani Restaurant de l'Hôtel de Ville, Grand-Rue 6 Dégustation Buffet italien (Réservation 026 322 10 26) | Fribourg/Freiburg |