

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

Freiburg, Mai 2008



eclats
concerts
fribourg

Freitag 16. Mai 2008
20 Uhr
Aula der Universität
Miséricorde
Freiburg

«Windkraft – Kapelle für neue Musik», das grossartige Tiroler «Blasorchester», und der Klarinetist Ernesto Molinari bestreiten unter der Leitung von Kasper de Roo den spektakulären Saisonabschluss der Konzertreihe «Eclatsconcerts».

Nicht weniger als drei Uraufführungen stehen auf dem Programm, davon zwei Welturaufführungen.

Zum Thema "Bigband" erklingen Igor Strawinskys «Ebony Concerto» (geschrieben für Woody Hermann) und das rasante «Paris-Dakar» für Bigband und improvisierenden Solisten von Peter Eötvös. In beiden Werken wird Ernesto Molinari als Solist brillieren und zum Schluss des Abends auch seinen eigenen humorvollen und aktuellen Beitrag zur Bigband-Geschichte beisteuern: «Wanamuki».

In Partnerschaft mit der cantina del mulino kann man danach das Musikerlebnis wie immer bei Wein und Häppchen nachwirken lassen.

ENSEMBLE WINDKRAFT - KAPELLE FÜR NEUE MUSIK

Ernesto Molinari, Klarinette
Kasper de Roo, Leitung

Eduard Demetz, Rondo de banda - Schweizer Uraufführung

Edgar Varèse, Intégrales

Thomas Amann, Dekokte - Uraufführung

Peter Eötvös, Paris-Dakar

Edgar Varèse, Octandre

Igor Strawinsky, Ebony Concerto

Ernesto Molinari, «Wana-muki» Auftragswerk von «Eclats-concerts» - Uraufführung

Vorverkauf

www.kulturticket.ch

oder

Fribourg Tourisme

Avenue de la Gare 1

Tel +41 (0)26 350 11 00

CHF 45/20/15

Erwachsene/Studenten/Kinder

www.eclatsconcerts.ch

Sommerwein-Degustation

Auberge aux 4 Vents, 30. Mai, 17h - 20h

Grandfey 124, Freiburg



Mathieu Cosse - Catherine Maisonneuve



werden in Freiburg anwesend sein und Weine der eigenen **Domaine Cosse-Maisonneuve** in Cahors sowie des **Château La Coste**, Provence, vorstellen. Mathieu Cosse ist auf diesem stattlichen Weingut für den Rebbau sowie die Vinifizierung verantwortlich.

Wie üblich werden wir Ihnen zudem **über 20 Sommerweine** präsentieren.

Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person

10 Jahre cantina del mulino Bern

Liebe Kundinnen und Kunden
Liebe Freundinnen und Freunde

Wie heisst es doch so schön: „**Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!**“

Diesem Sprichwort wollen wir nachleben: Die cantina del mulino in Bern begeht im 2008 ihr 10-jähriges Jubiläum, das wir mit Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, feiern wollen.

Wein wird definiert als alkoholisches Getränk, das durch Gärung von Früchten oder Honig hergestellt wird. Diese trockene Definition lässt nicht erahnen, wie weitläufig das Thema Wein wirklich ist, wie vielschichtig sich der einzelne Wein präsentieren kann, wie viel Herzblut des Winzers in seinen Weinen steckt. Wein ist auch Dialog und fordert die Sinne – wir freuen uns, mit Ihnen zu fachsimpeln, gemütlich beisammen zu sein und ganz einfach zu geniessen!

Damit möglichst alle Ihre Sinne auf ihre Rechnung kommen

Für Nase, Gaumen und Auge – Weine vom Geyershof, Kremstal/Oesterreich und Bodegas Palmera, Utiel-Requena/Spainien

Ilse Maier vom Geyershof und Albert Zowka von den Bodegas Palmera freuen sich, ihre Weine erstmals in Bern zu präsentieren. Zudem werden wir Ihnen **Sommerweine** präsentieren.



Für die Augen - Villa Bernau

Das altgediente Kulturzentrum Villa Bernau - seit 1990 im Inventar der geschützten Kunstaltermäuer des Kantons Bern - bietet auch optisch einen sehr attraktiven Rahmen für unser Jubiläum.

Für die Ohren - Herz-Schmerz-Musik mit dem Molotow Brass Orkestar

Die Musik des 7-köpfigen Molotow Brass Orkestars verbindet Ost und West. Sie ist eine Liebeserklärung an die Volksmusik der Schweiz und Osteuropas. Unterhaltsam ohne Klamauk - traditionell und zugleich herrlich erfrischend: ein Ohrenschauspiel!

Für den kleinen oder grossen Hunger

Ein leckeres Chili von Martin Schöni's Kochservice.

Wir freuen uns auf Sie

Das cantina del mulino-Team
André Küttel - Martin Maurer - Patrick Riedo

10 Jahre cantina del mulino Bern - die wichtigsten Angaben in Kurzform:

Freitag, 6. Juni 2008, 17h – 22h
Villa Bernau, Seftigenstrasse 243,
Bern-Wabern

Anreise mit öV: ab Bahnhof Bern mit Tram Nr. 9 Richtung Wabern bis Haltestelle „Gur-fenbahn“. In Fahrtrichtung weiterlaufen – Villa Bernau nach ca. 100 m auf der linken Seite.

Anreise privat: Auf dem Areal der Villa Bernau kann nicht parkiert werden. Das nächst-gelegene Parkhaus befindet sich direkt unter der Talstation Gurtenbahn – zu Fuss zur Tramlinie hinunterlaufen, dann rechts in die Seftigenstrasse. Villa Bernau nach ca. 100 m auf der linken Seite (5 – 7 min. Fussweg)

Bodegas Palmera



Das DO Gebiet Utiel-Requena liegt 75 Kilometer westlich von Valencia. Auf einer Hochebene, umgeben von einer Hügelkette, gedeihen nahezu 60 Millionen Rebstöcke. Die Winzer der Region sind stolz auf ihre bis in vorchristliche Zeit zurückreichende Weinbautradition. Dennoch wurden hier bis in die jüngste Vergangenheit nur einfache, farbintensive Verschnittrotweine produziert.

Der deutsche Winzer Heiner Sauer, von der Liebe zu spanischen Weinen, Neugierde und Abenteuerlust in diese Gefilde getrieben, erkannte bereits 1998 das Potential der Utiel-Requena. Die klimatischen Verhältnisse – es ist trocken, sehr sonnig, aber nicht zu heiß – reduzieren Pilzbefall und Schäden durch Insekten auf ein Minimum: die idealen Voraussetzungen also, um für den biologischen Rebbau eine Lanze zu brechen. Gesagt, getan: Mittlerweile hat sich das Spanien-Projekt des Pfälzer-Winzers endgültig zu einer festen Größe in Mittelspanien gemausert; Degustatoren und Weinpresse äussern sich seit Jahren lobend bis begeistert über das Gut in der Utiel-Requena und die Kundschaft freut

sich über das exzellente Preis-Leistungs-Verhältnis der Palmera-Weine.

Mit dazu beigetragen hat auch der Neubau der Bodega, die pünktlich zum Erntebeginn 2005 fertiggestellt wurde. Dazu Heiner Sauer: "Oberstes Prinzip unserer Kellerwirtschaft ist ein Maximum an Qualität und eine ökologisch einwandfreie Erzeugung. Dazu gehört auch modernste Technologie, die eine schonende Verarbeitung der Trauben garantiert". Die Weine reifen teils in Edelstahlbehältern, teils in Barriques aus amerikanischer oder französischer Eiche.

„Voraussetzung für die Erzeugung eines guten Weins sind aber in erster Linie gesunde, vollreife Trauben“, so Sauer weiter. „Unsere Trauben bleiben bis zur optimalen Reife am Rebstock, um ein Maximum an Fruchtaroma zu erzielen. Geerntet wird ausschliesslich von Hand!“ Aus den Rotweinsorten Tempranillo, Bobal (eine alte, sehr robuste Rebsorte, die fast nur in der Utiel-Requena und der benachbarten DO Manchuela angebaut wird), Cabernet Sauvignon und Merlot werden vier unterschiedliche Weine vinifiziert.

Bobal y Tempranillo 2006	●	08-11	10.50	*9.40	*bis 15.6.
Viña Cabriel 2005	●	07-11	13.90	*12.50	
L'Angelet 2005	●	08-20	29.–	*26.10	
L'Angelet d'or 2004	●	08-20	49.–	*44.10	

Geyerhof



Der Geyerhof liegt an den Südhängen des Donautals östlich von Krems und gehört zum niederösterreichischen Weinbaugebiet Kremstal. Ilse und Josef Maier bewirtschaften hier 15 ha Weingärten in den besten Lagen der Region, die von der Nähe zur Donau geprägt sind. Markante Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ausgeprägte Aromenvielfalt und bilden die Grundlage für höchste Weinqualitäten. Die unterschiedlichen Bodenarten - Urgestein, Löss, sandige Böden und tertiäre Schotterböden - ermöglichen es, auf die spezifischen Bedürfnisse der Rebsorten einzugehen und schon am Rebstock die Grundlagen für höchste Weinqualität zu sichern.

Dem Gebiet und den Böden entsprechend, bilden die Weißweine - allen voran der Grüne Veltliner - das Fundament des Betriebes. Präsentiert dieser sich von den verschiedenen Rebbergen in unterschiedlichster Ausprägung, so setzen die Rieslinge fruchtbetonte Kontrapunkte und zeichnen sich durch enorme Lagerfähigkeit aus. Weißburgunder, Chardonnay und die Rotweinsorten Blauer Zweigelt, Blauburger und Cabernet Sauvignon bilden die Ergänzung des Sortiments.

Der Wein ist das Ziel

Für Ilse Maier ist der Bioweinbau die letzte große Herausforderung in der Qualitätssteigerung. Und ein

Trapezakt ohne Netz, der ein umfassendes Fachwissen und viel Fingerspitzengefühl erfordert. Er stellt an den Winzer die höchsten Anforderungen. Das heißt in der Praxis: Punktgenaues und exaktes Arbeiten. Habe ich auch alle nötigen Vorsorge- und Pflegemaßnahmen gründlich und zeitgerecht erledigt? Schon kleine Versäumnisse können sich im Laufe des Weinjahres groß auswirken. Und Reparaturmöglichkeiten gibt es keine, wenn es einmal zu spät ist. "Wir haben in den letzten fünfzehn Jahren ein Know-How erarbeitet, das viel Lehrgeld, Mut und Geduld gekostet hat.", zieht Ilse Maier Bilanz.

„Ich habe gerne schlanke, sehr geradlinige Weine!“, so die Winzerin weiter. „Aus diesem Grund werden unsere Weissweine auch zu fast 100 Prozent im Stahltank ausgebaut, und zwar sehr schonend. Sie bleiben sehr lange auf der Hefe, können also lange vergären und werden auch nicht kühlvergoren!“ Diese auf Haltbarkeit ausgerichtete Philosophie ergibt Weine, die nicht selten eine Lagerfähigkeit von 15 bis 25 Jahren erreichen. Mittlerweile zählen die Weine des Geyerhofs zur absoluten Spitze – und zwar auch jenseits des Bio-Segments, denn die Weine haben Charakter und Charakter ist nun einmal eine rundum unabhängige Qualitätskategorie für sich.

Grüner Veltliner Rosensteig 2007	○	08-10	14.50	*13.—	*bis 15.6.
Grüner Veltliner Hoher Rain 2007	○	08-12	16.—	*14.40	
Riesling Sprinzenberg 2007	○	08-20	19.—	*17.10	
Riesling Goldberg 2003	○	08-20	25.—	*22.50	
Zweigelt 2007	●	08-20	17.50	*15.70	