

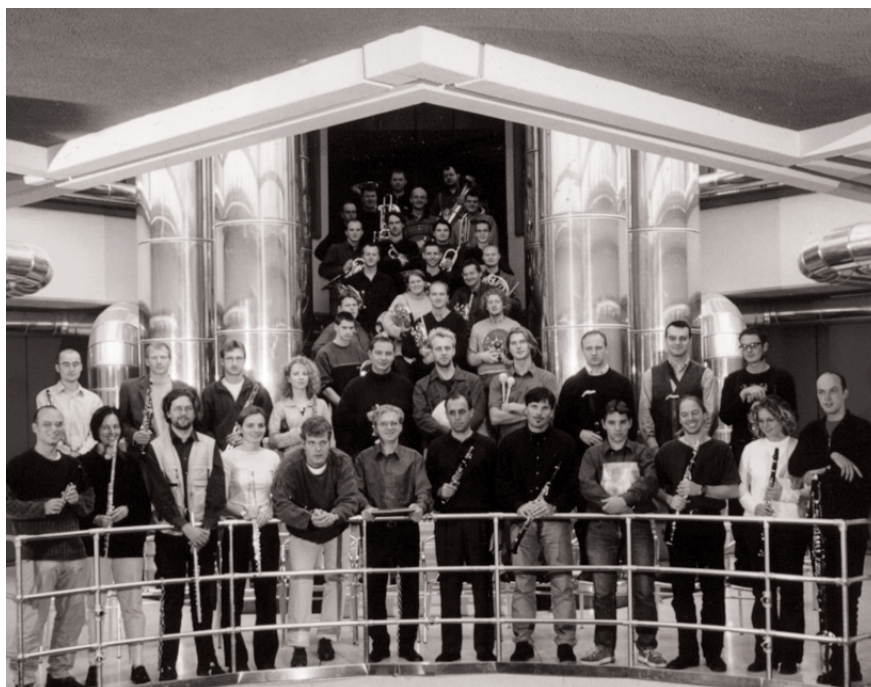
**cantina del mulino sa**  
andré küttel  
martin maurer  
patrick riedo

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

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

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

Fribourg, mai 2008



**eclats  
concerts  
fribourg**

**Vendredi 16 mai  
2008, 20h  
Aula de l'Université  
Miséricorde, Fribourg**

Le dernier concert de la saison 2007/2008 d'Eclatsconcerts propose une affiche littéralement superlative, placée sous le signe de l'inédit et du bigband dans tous ses états.

L'ensemble autrichien «Windkraft» et son chef Kasper de Roo y interprétera rien moins que trois créations, dont deux mondiales.

Un véritable festival de nouveaux sons et d'univers inédits qu'accompagneront trois oeuvres majeures du 20e siècle – «Intégrales» et «Octandre» de Varèse ainsi que l'«Ebony Concerto» de Stravinsky (oeuvre de commande pour le Woody Hermann Bigband) – et le très jazzy «Paris-Dakar» pour soliste improvisateur et bigband de Peter Eötvös.

Le clarinettiste Ernesto Molinari sera le soliste virtuose de sa pièce ainsi que de celles de Eötvös et de Stravinsky.

Et comme toujours, en guise d'après-concerts, des nourritures plus terrestres concoctées par la «Cantina del Mulino». L'occasion de se mettre dans le bain, et d'échanger par la suite ce que la musique a laissé sur le coeur, en compagnie d'un bon verre de vin et de victuailles raffinées.

#### **ENSEMBLE WINDKRAFT**

Ernesto Molinari, clarinette  
Kasper de Roo, direction

**Eduard Demetz**, Rondo de banda -  
création suisse

**Edgar Varèse**, Intégrales

**Thomas Amann**, Dekokte - création

**Peter Eötvös**, Paris-Dakar

**Edgar Varèse**, Octandre

**Igor Strawinsky**, Ebony Concerto

**Ernesto Molinari**, «Wanamuki» Commande  
«Eclats-concerts» - création

#### **LOCATION:**

www.kulturticket.ch

ou

Fribourg Tourisme

Avenue de la Gare 1

Tél +41 (0)26 350 11 00

CHF 45/20/15 adultes/étudiants/enfants

www.eclatsconcerts.ch

# Dégustation Vins pour l'été

**Auberge aux 4 Vents, 30 mai, 17h - 20h**

Grandfey 124, Fribourg



## Mathieu Cosse - Catherine Maisonneuve



présenteront leurs vins du **Domaine Cosse-Maisonneuve**, Cahors ainsi que des vins du **Château La Coste**, Provence, où Mathieu Cosse est responsable des vignes (travaillées en biodynamie) et de la vinification.

Une **bonne vingtaine de vins** pour l'été complétera la dégustation.

Participation : Fr. 10.— / par person

# 10 ans cantina del mulino Berne

Chères clientes et chers clients,  
Chères amies et chers amis,

«**Toutes les occasions sont bonnes pour faire la fête !**», affirme le dicton.

Nous souhaitons nous conformer à ce précepte. En 2008, cantina del mulino à Berne célèbre ses dix ans d'existence, un anniversaire que nous désirons partager avec vous, chères clientes et chers clients.

Le vin est généralement défini comme une boisson

alcoolisée produite à partir de la fermentation de fruits ou de miel. Mais cette définition sommaire ne laisse pas entrevoir toute la richesse de l'univers œnologique, la subtilité des nuances de nez, de bouquet et de robe que recèle chaque cru, ni la passion éprouvée par le vigneron pour son art. Le vin est une forme d'expression qui fait appel à nos sens. Nous nous réjouissons de vous parler de notre métier, dans une ambiance chaleureuse, en savourant l'instant !

## Afin de transcender vos sens.....

**Pour le nez, le palais et les yeux** – Vins du domaine Geyerhof, Kremstal (Autriche) et de la Bodegas Palmera, Utiel-Requena (Espagne)

Ilse Maier, de Geyerhof, et Albert Zowka, de la Bodegas Palmera, se réjouissent de vous présenter pour la première fois à Berne, le fruit de leur travail. La dégustation sera complétée par des vins pour l'été.



### **Pour les yeux** – Villa Bernau

La Villa Bernau est un ancien centre culturel. Depuis 1990, ce bâtiment figure dans le patrimoine protégé des monuments historiques du Canton de Berne. Il nous ouvre des espaces dont l'esthétisme contribuera à égayer nos sens pour y célébrer notre anniversaire.

### **Pour les oreilles** – de la musique langoureuse, avec le Molotow Brass Orkestar

Interprétée par les sept musiciens du Molotow Brass Orkestar, la musique marie les sonorités orientales et occidentales. Ode à la musique traditionnelle suisse et de l'Europe de l'est, elle divertit sans tintamarre. A la fois traditionnelle et subtile, elle apporte une authentique fraîcheur: un vrai régal pour les oreilles!

### **Pour les petites ou grandes faims**

Au menu, un délicieux chili préparé par les soins du service-traiteur de Martin Schöni.

D'avance nous nous réjouissons de votre présence à notre fête!

André Küttel - Martin Maurer - Patrick Riedo

cantina del mulino fête son dixième anniversaire à Berne – Les informations importantes en bref:

**Vendredi 6 juin 2008, 17h à 22h**  
**Villa Bernau, Seftigenstrasse 243**  
**Berne-Wabern**

Voyage avec les transports publics: à la gare de Berne prendre le tram 9 en direction de Wabern jusqu'à la station « Gurtenbahn ». Marcher en poursuivant dans la même direction. La Villa Bernau se trouve à 100 m, sur la gauche.

Voyage en véhicule privé: Il n'est pas possible de se parquer près de la Villa Bernau. Le parking le plus proche se situe juste après la gare de « Gurtenbahn ». Descendre à pied jusqu'à la ligne de tram, puis tourner à droite en rejoignant la Seftigenstrasse. La Villa Bernau se trouve à environ 100 m sur la gauche (trajet à pied de 5 à 7 minutes).

# Bodegas Palmera

Sur un plateau entouré d'une chaîne de collines, à 75 km à l'ouest de Valence, s'épanouissent les quelque 60 millions de ceps produisant l'appellation D.O. Utiel-Requena. Les vigneron de la région sont très fiers de leur tradition viticole, issue d'une époque antérieure à l'ère chrétienne et transmise au travers des âges, de génération en génération. Jusqu'à ces dernières années, l'on n'y produisait que de simples vins de coupe arborant une robe d'un rubis intense.

En 1998, le vigneron allemand Heiner Sauer, grand amateur de vins espagnols, curieux de découvrir cette contrée et empressé d'y tenter l'aventure a su déceler le potentiel de la région d'Utiel-Requena. Le climat y est sec et très ensoleillé sans pour autant être trop chaud, ce qui réduit au minimum les risques de développement de maladies cryptogamiques et les dégâts dus aux insectes. Aussi les conditions idéales sont-elles réunies pour y promouvoir une production viticole biologique.

Aussitôt dit, aussitôt fait... Au cœur de l'Espagne, le projet du vigneron de la Pfalz, en Rhénanie-Palatinat, a fini par prendre de l'envergure. Depuis des années, dégustateurs et représentants de la presse viticole ne tarissent pas d'éloges et manifestent leur enthousiasme

pour le domaine d'Utiel-Requena. Quant aux clients, ils apprécient l'excellent rapport qualité-prix des vins de Palmera.

Achevé peu avant la récolte 2005, le nouveau chai (bodega) a largement contribué à ce succès. « Le principe supérieur régissant notre approche viticole est la recherche d'une qualité optimale et d'une production écologique irréprochable ; le recours à des technologies de pointe permet de ménager les grappes pendant les diverses étapes de traitement », explique Heiner Sauer. Une partie du vin mûrit en cuves d'acier inoxydable, le reste en fûts de chêne américain ou français. « La condition sine qua non pour produire un bon cru est d'obtenir des grappes saines ayant atteint leur pleine maturité », précise Heiner Sauer. « Chaque grappe reste attachée à son cep jusqu'à ce que le raisin soit parfaitement mûr afin qu'il exhale tout son arôme fruité. Puis les grappes sont récoltées à la main ! »

Les différents crus vinifiés se rangent parmi quatre sortes de vins rouges: le Tempranillo, le Bobal (un vieux cépage très robuste, presque exclusivement cultivé dans la région d'Utiel-Requena et dans le D.O. avoisinant de Manchuela), le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

<b>Bobal y Tempranillo</b> 2006	●	07-12	10.50	<b>*9.40</b>	jusqu'au 15 juin
<b>Viña Cabriel</b> 2005	●	07-15	13.90	<b>*12.50</b>	
<b>L'Angelet</b> 2005	●	08-12	29.—	<b>*26.10</b>	
<b>L'Angelet d'or</b> 2004	●	08-15	49.—	<b>*44.10</b>	

# Geyerhof

Geyerhof se trouve sur le versant sud de la vallée du Danube, à l'est de Krems, dans la région viticole du Kremstal, en Basse-Autriche. C'est ici, sur des terres marquées par la proximité du Danube – parmi les meilleures de la région – qu'Ilse et Josef Maier cultivent leurs 15 hectares de vignobles. De fortes différences entre les températures diurnes et nocturnes favorisent le développement d'une riche palette aromatique et constituent des conditions propices à l'obtention de crus de qualité supérieure. Les divers types de sol tels que roche primitive, l'ess ou sols sablonneux et caillouteux tertiaires répondent aux besoins spécifiques propres à chaque type de cépages tout en offrant, dès le stade du cep, toutes les bases indispensables à une qualité de vin supérieure.

Conformément aux caractéristiques du terroir et de ses sols, l'exploitation viticole est essentiellement axée sur la production de vins blancs, surtout de Grüner Veltliner. Si, d'un vignoble à l'autre, la présence des Grüner Veltliner est plus ou moins marquée, les Rieslings se distinguent par leurs notes fruitées ainsi que par leur très longue capacité de conservation. L'assortiment est complété par du Bourgogne blanc, des Chardonnay et diverses variétés de vins rouges, dont le Blauer Zweigelt, le Blauburger et le Cabernet Sauvignon.

## Le vin est l'objectif visé

Pour Ilse Maier, la bioviticulture représente le dernier grand défi en matière de hausse qualitative. Comme

sauter sans filet au trapèze, elle nécessite des connaissances complètes et une parfaite maîtrise de son art. Pour le vigneron, elle constitue l'épreuve ultime. Autrement dit, elle exige de lui le plus grand soin ainsi qu'une précision d'horloger. Ai-je mis en ?uvre toutes les mesures préventives et d'entretien indispensables et ce, au bon moment et de manière suffisamment extensive? Au fil de l'année viticole, le plus petit oubli peut avoir des répercussions considérables. Et passé le moment opportun, il n'y a plus aucun moyen d'y remédier. « Au cours de ces quinze dernières années, nous avons acquis un savoir-faire qui nous a coûté un temps précieux, beaucoup d'argent, et qui a exigé de nous beaucoup de courage et de patience », résume Ilse Maier.

« J'apprécie les vins sveltes et linéaires ! », poursuit la vigneronne. « C'est la raison pour laquelle nous élevons la quasi totalité de nos vins blancs en cuves d'acier, de manière à les préserver au mieux. Nous les maintenons très longtemps en levure, ce qui leur permet une longue fermentation et leur évite de fermenter à froid ! » Cette philosophie axée sur la pérennité se traduit par des vins atteignant parfois des durées de conservation de 15 à 25 ans.

Les vins de Geyerhof ont atteint des sommets et ce, même à l'autre extrémité du biosegment, car ils possèdent leur propre caractère. Or, le caractère relève aujourd'hui d'une classe qualitative tout à fait à part.

<b>Grüner Veltliner Rosensteig</b> 2007	●	08-10	14.50	<b>*13.—</b>	jusqu'au 15 juin
<b>Grüner Veltliner Hoher Rain</b> 2007	●	08-12	16.—	<b>*14.40</b>	
<b>Riesling Sprinzenberg</b> 2007	●	08-12	19.—	<b>*17.10</b>	
<b>Riesling Goldberg</b> 2003	●	06-20	25.—	<b>*22.50</b>	
<b>Zweigelt</b> 2007	●	07-10	17.50	<b>*15.70</b>	