

Agenda



DEGUSTATION in Anwesenheit der Winzerin

Magali Terrier: DOMAINE DES 2 ÂNES (Corbieres AC)

Mit einer **Auswahl Festtagsweine**

Im Weinladen, Freiburg Reichengasse 66 Fr. 10.–/Person

20. November von 17h bis 20h



ECLATS CONCERTS - 3. Saison

Tokyo String Quartet Bartok / Hosokawa / Beethoven

Zeitgenössische und "etablierte" Musik in einem etwas anderen Rahmen.

22. November in Freiburg, 20h

Museum für Kunst und Geschichte, Lapidarium



SOIREE Le goût des mots

La soirée vous permettra de découvrir des vins tout en écoutant un texte littéraire, dans un entremêlement de saveurs.

23. November in Freiburg, 18h (portes)

Nouveau Monde, Ancienne Gare Fr. 35.–/Person

Prélocations indispensables : Fribourg Tourisme (026 350 11 00) ou www.petzi.ch



ST. NIKOLAUS-DEGUSTATION mit den Winzern

Thierry Michon: DOMAINE SAINT NICOLAS (Loire)

Clemens Busch: WEINGUT CLEMENS BUSCH (Mosel)

Im Weinladen, Freiburg Reichengasse 66 Fr. 10.–/Person

4. Dezember von 17h bis 20h

ESSEN: im Restaurant de l'Hôtel de Ville ab 19.30h

3-Gangmenu passend zu Weinen der anwesenden Winzer (Fr. 68.–, exkl. Weine).

Reservation für das Essen empfohlen (026 321 23 67)

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

reichengasse 66
1702 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



DEGUSTATION in BERN in Anwesenheit des Winzers

Antoine Luginbühl : CASINA DI CORNIA (Toscana)

Mit einer **Auswahl Festtagsweine**

Im Weinladen von Bern, Stauffacherstrasse 11 Fr. 10.–/Person

5. Dezember von 17h bis 21h

DEGUSTATION **Domaine des 2 ânes** Corbières

20. November

Eleganz und Mineralität vom Corbières

Bevor Magali und Dominique Terrier im Languedoc in unmittelbarer Meeresnähe ihr Traumgut fanden, hatten sie bereits in verschiedenen Regionen (Jura, Mâconnais, Beaujolais) Erfahrungen im Rebbau und bei der Vinifizierung gesammelt. Nach einjähriger Suche hatten sie sich im Januar 2000 in Peyriac de Mer niedergelassen, die Reblagen inmitten der Garrigue und Pinien hatten es ihnen angetan. Nach und nach haben sie die Rebflächen auf den windigen Hanglagen oberhalb der Etangs de Bages in Stand gestellt und einen Weinkeller mit funktionellen (Inoxtanks, Temperaturregulierung) und traditionellen Komponenten (könische Holzfässer für die Vinifizierung, demi-muits für den Wein-Ausbau) gebaut. Schritt für Schritt verwirklichen sich Magali und Dominique Terrier so ihren Traum : feine Terroir-Weine zu erzeugen mittels naturnahem (biologischen) Anbau und sanfter Weinbereitung. Das Languedoc, davon sind sie überzeugt, hat noch viel Entwicklungspotential im Weinbau.



Premiers Pas 2007: vor allem Carignan und Grenache noir; frisch-fruchtiger Wein für die Alltagsküche.

Fontanilles 2005: Carignan (60%), etwas Grenache und Syrah, in Inox-Tanks vinifiziert und gelagert. Schöner Kompromiss zwischen jugendlicher Frucht und ersten Reifenoten, welche dem Wein Komplexität geben.



L'Enclos 2005: Grenache noir (40%), Mourvèdre, Carignan, Syrah. Lange Maischegärung von 4 bis 5 Wochen, sanfte Extraktion mittels "pigeage" um die Frucht möglichst zu bewahren. Lagerung teilweise in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche.

Les Cabrioles 2005: vor allem Mourvèdre (80%), etwas Carignan. Kleinstserträge von 15 hl/ha. Sanfte Vinifizierung sowie Lagerung in könischen Holzfässern aus französischer Eiche.

Premiers Pas , Corbières AC 2007	●	08-11	10.80	*9.70	*Sonderpreis bis
Fontanilles , Corbières AC 2005	●	08-11	13.—	*11.70	6.12.08
L'Enclos , Corbières AC 2005	●	08-12	19.80	*17.80	
Les Cabrioles , Corbières AC 2005	●	08-13	32.—	*28.80	

DEGUSTATION **Domaine Saint Nicolas** Loire

4. Dezember

Wenn heute die Weine der Domaine Saint Nicolas von der Fachpresse in höchsten Tönen gelobt werden, so ist dies alles anders als selbstverständlich. Die meisten Winzer der wenig bekannten Appellation Fiefs Vendéens im Süden von Nantes produzieren nämlich Massenware für Strandtouristen. Vorgespurt hatte bereits Patrice Michon, als er 1960 in Brem-sur-Mer von seinem Vater kleine Rebflächen übernahm, welche bis heute auf stattliche 32 ha angewachsen sind. Kräftig unterstützt wird er dabei seit 1984 von seinen beiden Söhnen Thierry und Eric. Sie setzen voll auf Ertragsbeschränkung, sanfte Vinifizierung und biodynamischen Rebbau. Die Weine der Domaine Saint Nicolas haben dadurch gerade in den letzten Jahren an Finesse, Eigenständigkeit und Ausdruckskraft gewonnen.

Les Clous 2006: eine erfrischende und doch körperreiche Assemblage aus Chenin und Chardonnay. Als Aperitif oder zu Fischgerichten. **Le Haut du Clous 2005:** Eine Selektion der besten Chenintrauben. Dichter, vielschichtiger und mineralischer Wein. Passt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und asiatischer Küche. **Reflets, Rouge de Brem 2006:** Der Pinot noir wird ergänzt durch etwas Cabernet Franc. Ein gut strukturierter, eleganter Begleiter von Gemüsegratin oder weissem Fleisch. **Le Poiré 2003:** die dunkle Negrette-Traube ergibt einen ausdrucksstarken Tropfen mit Saft und Kraft der gut zu rotem Fleisch oder zu einem Stück Hartkäse passt.

Les Clous , Fiefs Vendéens 2006	○	07-10	16.—	*14.40	*Sonderpreis bis
Le Haut du Clous , Fiefs Vendéens 2005	○	08-15	30.—	*27.—	6.12.08
Reflets, Rouge de Brem , Fiefs Vendéens 2006	●	08-11	17.—	*15.30	
Le Poiré (Negrette), Fiefs Vendéens 2003	●	07-11	27.—	*24.30	

DEGUSTATION Riesling von der Mosel

4. Dezember

Riesling

König der Weissweine

Der Riesling ist eine äusserst eigenwillige und gleichzeitig sensible Traubensorte. Wie sein burgundisches Pendant, der Pinot noir, ist er vom Klerus für den Weinbau auserwählt und verfeinert worden, auf dass er die Unterschiede der Böden und des Klimas wiederzugeben vermöge. Das Holz seines Weinstocks hingegen ist eher robust, erträgt auch bittere Kälte. Und vermutlich als einzige Sorte ist der Riesling auch noch im frühen Winter in der Lage, bei Sonnenschein Zucker in den Traubenbeeren zu bilden – wichtig für eine Rebsorte, die erst spät reift. Trotz dieser Voraussetzungen stellt er auch hohe Anforderungen an die Lage. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen entlang von Rhein, Ahr, Mosel, Saar, Nahe und Ruwer in Deutschland oder entlang der Donau (Wachau) in Oesterreich. Das Resultat sind filigrane, mineralische Weine mit einem eher tieferen Alkoholgehalt. Die trockenen Rieslinge aus der klimatisch begünstigten Pfalz oder dem Elsass sind in der Regel wuchtiger und säurearmer

– gleiches gilt für die in Uebersee (z.B. Australien, Neuseeland, USA) angebauten Rieslinge.

Die Farbe des Weins kann von blassgelb mit Grünlich bis goldgelb reichen. Der Geschmack zeichnet sich in der Jugend durch vielfältige fruchtige Aromen wie Grapefruit, Limone, Zitrone, Apfel oder Pfirsich aus. Zudem besitzt der Riesling die Fähigkeit, den Charakter der jeweiligen Lage besonders gut zum Ausdruck zu bringen – der Ausdruck „Terroir“ kann hier – im Gegensatz zum sonstigen inflationären Gebrauch – durchaus angebracht sein. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts besitzen Rieslingweine auch eine sehr gute Lagerfähigkeit. Die Fruchtaromen weichen im Laufe der Reifung mineralischen Noten und Bodentönen. Altersgereifte Weine weisen zudem häufig eine „Petrolnote“ auf.

Der Riesling bringt auch hochwertige süße Weine hervor. Die besten Süßweine werden entweder als Eiswein geerntet, oder die Konzentration der Geschmacksstoffe erfolgt über die Edelfäule (Botrytis).



Weingut Clemens Busch Spitzengut aus der Mosel

Das Weingut liegt in der Gemeinde Pünderich im deutschen Anbaugbiet Mosel. Clemens und Rita Busch bewirtschaften das Weingut seit 1986 nach den Kriterien des biologischen Anbaus. Der grösste Teil der knapp zehn Hektar umfassenden Weinberge liegt in den Pündericher Lagen Marienburg (in den Parzellen Fahrlay, Falkenlay, Felsterrasse und Weissenberg, die sich durch unterschiedliche Schiefergesteinsböden unterscheiden) und Nonnengarten. Sie sind mit den Weißweinsorten Riesling und Müller-Thurgau, sowie etwas Spätburgunder bestockt. Im Kernstück Felsterrasse hat Busch Rieslingstöcke stehen, die 70 Jahre bereits überschritten haben.

Besonderes Augenmerk wird auf die Erziehung widerstandsfähiger Reben gelegt, was vor allem durch den Einsatz von ausschliesslich natürlichem Stickstoff, Tonmineralien und pflanzlichen Extrakten erreicht wird.

Die Trauben werden bei der Ankunft im Keller nur leicht angequetscht oder gleich im Ganzen bei sehr niedrigem Druck abgepresst. Da Busch nur mit den natürlichen Hefen arbeitet, gären seine Weine oft extrem lange. „Im Winter habe ich nicht selten nur 3-4 Grad Celsius in meinem Keller – Reinzuchthefen hätten Ihre Arbeit bei sol-

chen Temperaturen schon längst eingestellt; die natürlichen dagegen sind einfach anpassungsfähiger!“

Die Weine, die Clemens Busch erzeugt, sind eigenständig und wieder erkennbar. Er baut sie in Eichenholzfässern aus, so wie es Tradition ist an der Mosel. Die monatelange Reife auf der Hefe führt dazu, dass sie meist viel später abgefüllt werden als die Weine der meisten Kollegen. Alle besitzen Fülle und Schmelz, sind enorm dicht und konzentriert, betören mit viel Frucht und Komplexität und warten zusätzlich mit einer enormen Lagerfähigkeit auf.

Wurden früher noch 80% der Weine trocken ausgebaut, so spielen heute Rieslinge mit Restzuckerwerten zwischen 15 und 40 Gramm eine zunehmend bedeutendere Rolle. Die neuste Auszeichnung „Weingut des Jahres – beste edelsüsse Kollektion“ im bekannten Weinführer „Eichelmann, Deutschlands Weine 2008“ ist eine weitere Bestätigung der Klasse von Buschs Weinen auch in diesem Bereich.

Seit der Nomination zum „Newcomer des Jahres“ anlässlich des Wine Award 2004 durch die Weinzeitschrift Wein-Gourmet sind Rita und Clemens Busch endgültig in den Focus der weininteressierten Öffentlichkeit geraten. Trotz der vielen Auszeichnungen sind die beiden aber bescheiden geblieben - im Bewusstsein, dass man sich Anerkennung immer wieder neu erarbeiten muss. So warten wir denn gespannt auf die neuen Jahrgänge.



Riesling, Kabinett -N- trocken	2007	○	08-15	16.50	*14.80	*Sonderpreis bis
Riesling, Spätlese trocken	2007	○	08-15	22.—	*19.80	1.12.07
PÜNDERICHER MARIENBURG - 1. LAGE TROCKEN						
Riesling Fahrlay	2007	○	09-18	32.—	*28.80	
Riesling Falkenlay	2007	○	09-18	35.—	*31.50	
Riesling GG	2007	○	10-20	38.—	*34.20	
Riesling Rothenpfad	2007	○	10-20	38.—	*34.20	
PÜNDERICHER MARIENBURG - SÜSS						
Riesling Rothenpfad, Auslese Marienburg 1. Lage	2006	○	09-18	47.—	*42.30	
Riesling Fahrlay, Beerenauslese Marienburg 1. Lage	2006	○	09-20	118.—	*106.20	

DEGUSTATION : Casina di Corni Toscana

5. Dezember in Bern



Sangiovese pur

Seit 1980 heisst die neue Heimat des Waadtländers Antoine Luginbühl Casina di Cornia im Herzen des Chianti classico. Die lieblichen Hügel unterhalb von Castellina in Chianti und die Sangiovese-Traube hatten ihn in die Toskana gelockt. Damals begann sein Dialog mit der Erde, den Rebstöcken und dem Mikroklima seiner neuen Umgebung. Visionär setzte er schon in den 80iger Jahren voll auf die Sangiovese-Traube, und sah damit früh die



Notwendigkeit von Terroir und Typizität voraus. 25 Jahre später spürt man seinen respektvollen Umgang mit Reben im Wein: Ertragsbeschränkung, Verzicht auf Kupfer, strenge Auswahl bei der Lese, lange Maischegärung und sanfter Ausbau in Barriques und grossen Holzfässer mit Präferenz für Letzere. So entstehen kräftige und sehr aromatische Weine, streng und eigenwillig in der Jugend, fein und glutvoll im Alter.

Chianti classico DOCG 2005	●	06-15	19.—	*17.10	*Sonderpreis bis
Chianti classico Riserva DOCG 2000	●	05-15	28.50	*25.60	6.12.08
L'Amaranato IGT Toscana 2005	●	08-18	36.—	*32.40	

EDEL-DESTILLATE : Laurent Cazottes Sud-Ouest

Edel-Destillate gemäss Cazottes

Zuerst "rosinieren", dann destillieren!

Laurent Cazottes bewirtschaftete bis im Jahre 1998 ein Weingut im Inneren des Dreiecks Gaillac-Albi-Cordes. Dann entschied sich der 32-Jährige den Destillationsapparat seines Vaters wieder in Gang zu setzen, mit klaren Ambitionen: Früchte destillieren und dabei "so dicht wie möglich an der Frucht zu bleiben". Er verwendet dazu gutseigene Birnen und Pflaumen der Sorte Reines-Claudes, die er - wie wohl kein anderer Schnapsbrenner weit und breit - zuerst während Wochen in Holzkisten antrocknen, "rosinieren" lässt. Vorher entfernt er von Hand Stiele, Kelche, Kerne oder beschädigte Teile um möglichst reine Aromen zu erhalten.



Seinen Betrieb stellt Laurent Cazottes auf biologischen und zunehmend auch biodynamischen Anbau um. "Jede Frucht macht ihren Weg", erklärt der Qualitätsfanatiker. "Pflaumen und Birnen eignen sich für Edelbrände, Quitten und Schlehe besser für Liqueur.

Perfekte Reife ist das A und O". Auch für die Liqueur-Früchte gelten die gleichen Anforderungen: Frucht ist alles, Kerne, Stiele und beschädigte Teile nichts. Für den Liqueur lässt er das Fruchtfleisch 10 bis 15 Monate in Weinbrand mazerieren, um es nachher sanft zu pressen und zu destillieren. Den so gewonnen Weinbrand wird dem Liqueur zugefügt, wodurch dieser an Frische und Länge gewinnt.

Laurent Cazottes' Edelbrände sind in Frankreich inzwischen in den meisten 3-Sterne-Restaurants zu finden!

Eau-de-vie de Poire Williams passerillée	5dl	45 %	89.—
Eau-de-vie de Reine Claude dorée passerillée	5dl	45 %	89.—
Liqueur de Prunelle passerillée	5dl	18 %	59.—
Apéritif aux noix vertes	5dl	17 %	40.—
Fleurs de sureau	5dl	17 %	34.—

GESCHENKIDEEN für die Festtage

Auf unserer Homepage finden Sie die zugehörige Bestellkarte (www.cantinadelmulino.ch).
Gerne besorgen wir Ihnen den Versand. Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

GK: Geschenkkarton, HK: Holzkiste

Geschenkidee **Magnum**



- **Domaine Hauvette 2001**
Côtes de Provence AC

	GK	HK
1 FI	81.—	86.—

Geschenkidee **Champagne**



- **Brut Blanc de Blancs Premier Cru, Champagne AC**
Larmandier-Bernier
- **Terre de Vertus, non dosé Premier Cru, Champagne AC**
Larmandier-Bernier

	GK	HK
1 BB	46.—	52.—
1 Vertus	54.—	60.—

Geschenkidee **Cahors** Zwei Terroir-Weine



- **Le Sid 2001, Cahors AC**
Catherine Maisonneuve & Mathieu Cosse
- **Les Laquets 2004, Cahors AC**
Catherine Maisonneuve & Mathieu Cosse

	GK	HK
1x2 FI	67.—	

Geschenkidee **Rioja**



- **Rioja Reserva DOCa 2004**
Remelluri

	GK	HK
1 FI	29.50	
2 FI	58.—	
3 FI	86.50	92.50

Geschenkidee **Italien**



- **Brunello di Montalcino 2002**
Canicchio

	GK	HK
1 FI	43.—	
2 FI	85.—	
3 FI	127.—	133.—

Geschenkidee **Cognac**



- **Grande Champagne Vieille Réserve 25 ans**
Paul Giraud
- **Grande Champagne Très Rare 40 ans**
Paul Giraud

	GK	HK
25 ans	82.—	90.—
40 ans		172.—

GRAPPA Vom Bauernbrand zur Edelspirituose

Die Erfolgsgeschichte der Grappa ist jung, die Wurzeln dieses Schnapses aber reichen weit in die Vergangenheit zurück. Umstritten ist zwar, ob die Burgunder im 5. Jahrhundert die Destillationstechnik ins Friaul gebracht haben, oder ob die Araber im 9. Jahrhundert über Sizilien diese Kunst nach Europa brachten. Jedenfalls gibt es viele alte Dokumente, die die Grappa erwähnen, so zum Beispiel ein Testament aus dem Jahre 1451, worin der Erblasser seinen Nachkommen unter anderem einen Keller mit „aquavitem“, im selben Dokument auch „grape“ genannt, vermachte. Zu dieser Zeit betrieb man bereits regen Handel mit Grappa, führte sie in verschiedene Länder Europas aus und erhob schon Zölle für Wein und Distillate. Allerdings erst in den siebziger Jahren unseres Jahrhunderts setzte der Siegeszug der Grappa - unter ganz neuen Voraussetzungen - ein. Vorher brannten Bauern - vor allem aus den norditalienischen Alpentälern (Friaul, Veneto, Südtirol, Trentino, nördliche Lombardei und Piemont) - Trester, verfeinerten über fast 600 Jahre ihr Handwerk. Die Grappa galt als „Armeuteuschnaps“, weil sich die reichen Herren ihren Zehnten in Wein bezahlen liessen und den Bauern nur die ausgepressten Trauben übrigblieben, Resteverwertung. Inzwischen hatte sich in Italien eine hochstehende Küche entwickelt, eine cucina, die in ganz Europa kulinarische Trends setzte. Parallel dazu nahm die italienische Weinkultur mit den internationalen Sorten und den vini da tavola der Toskana einen ungeahnten Aufschwung, brachten frischen Wind und alte Traditionen in Rebberg und Keller. Sie setzten auf Qualität und brachten immer mehr Spitzengewächse hervor. In diesem Umfeld war die Entdeckung, aber auch Entwicklung zu einer Edelspirituose nur eine logische Folge der neuen Ess- und Trinkkultur. Qualitätsbrände, rebsortenreine Trester, neue Ausbaumethoden und eine (zu) moderne Verpackungsästhetik mit Hunderten von verschiedenen Flaschen sind Zeichen des Aufstieges der Grappa vom Bauernschnaps zur Edelspirituose.

LO SPIRITO DEL GRASPO

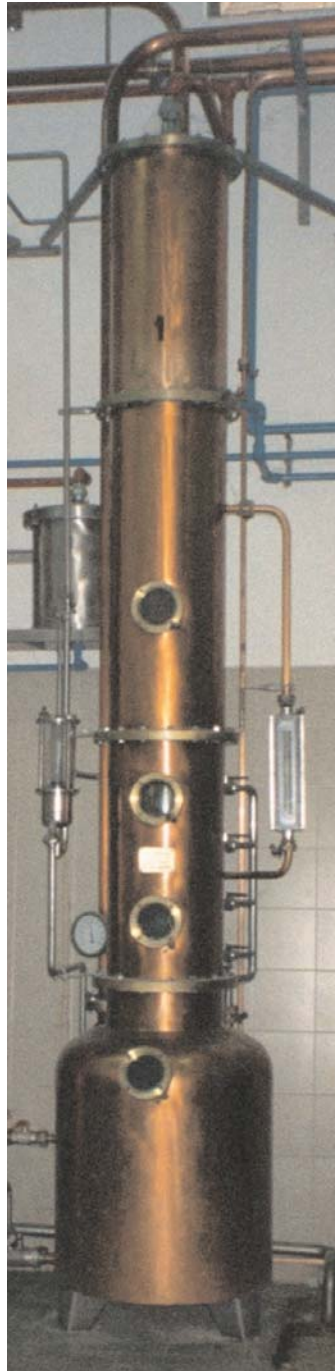
Grappa ist die italienische Schwester des deutschen Tresterbrandes und des französischen Marc, mit ganz eigenem Charakter. Auch der Name ist geschützt, nur ein in Italien gebrannter Trester darf sich Grappa nennen, und ist in ganz Europa anerkannt. Keine Regel ohne Ausnahme, auch Tessiner dürfen Ihre Tresterbrände mit Grappa bezeichnen.

Trester ist ein Abfallprodukt der Weinbereitung und besteht aus ausgepressten Schalen, Kernen und manchmal auch Stielen. Unvergoren, halb- oder ganz vergoren gelangen sie direkt (resp. bei weissen Trauben nach der Gärung) zur Destillation. Werden ganze Trauben oder auch andere Früchte destilliert, so wird dieser Brand Aquavite di ... zum Beispiel di mele genannt und nicht etwa Grappa. Und zu guter Letzt kann man auch Wein destillieren, die Italiener nennen das Brandy, auf deutsch Brandwein, welcher wiederum nichts mit Grappa, dafür umso mehr mit Cognac zu tun. Normalerweise werden für die Grappaherstellung verschiedene Rebsortentrester gemischt. Unterschiedliche Trauben haben verschiedene Aromen und Eigenschaften, die sich in einem Destillat noch konzentrieren, daher ist die „Assemblage“ ziemlich wichtig. Wird reinsortig gebrannt, nennt sich das „monovitigno“, eine verkaufsfertige Grappa hat mind. 38% Vol. und höchstens 60 % Alkoholgehalt und darf maximal 20 Gramm Zucker pro Liter enthalten. Schwierig für die KäuferInnen feiner Grappe von kleinen ProduzentInnen ist, dass das italienische Gesetz sowohl den ProduzentInnen wie auch den AbfüllerInnen erlaubt auf die Etikette „distillatore“ oder „produttore“ zu schreiben. Konsument/-innen wissen somit nicht, ob jemand Grappa nur abfüllt oder auch selber herstellt. Entscheidend für eine Qualitätsgrappa ist die goldene Regel der drei M: la materia prima, la macchina e la mano, zu deutsch das Ausgangsmaterial, der Brennapparat und die Hand des Brenners.

LA MATERIA PRIMA

Wie auch beim Wein wurzelt die Grappa im Weinberg. Aromafülle, Güte und Eigenart werden von den Entscheidungen des Winzers geprägt: Reben, Lage, Rebschnitt, Lesezeitpunkt und Vinifizierung sind Faktoren, die den Geschmack mitbestimmen. Damit

wird die Grappaproduktion stark vom Weinbau bestimmt. Als Ausgangsmaterial eignen sich einige Rebsorten besser, weil sie aromareicher sind: z.B. Riesling, Müller-Thurgau, Gewürztraminer und Moscato. Der Lesezeitpunkt und das Klima spielen eine wesentliche Rolle für die Grappaqualität. Je sonnenintensiver und wärmer eine Weingegend, desto schneller baut sich die Säure in den Trauben ab, welche für die Grappaqualität (und die Wein-) entscheidend ist. Unter anderem begann daher der Siegeszug der Grappa auch in den rauen Weingegenden Norditaliens (siehe oben), wo



kühle Nächte eine kräftige Säure ergeben. Natürlich gibt es auch Spitzengrappas aus dem Süden (Sizilien, Umbrien oder Toskana), kann doch der Winzer den Lesezeitpunkt, die Lage, die Traubensorte usw. bestimmen, und damit auch geeigneteres Ausgangsmaterial für eine Grappa vor dem eigentlichen Brennen bestimmen noch die Vinifizierung und die Lagerung des Tresters dessen Qualität. Die heutige Qualitätsweinproduktion ergibt oft feuchteren, aromatischeren Rohstoff, der weniger ausgepresst wurde, evt. gar schon von den Stielen befreit war (die oft Bitterstoffe abgeben), und bildet somit eine gute Basis für die Grappa-Produktion

LA MACCHINA

Entscheidend ist, dass der Rohstoff so frisch oder schnell wie möglich gebrannt wird. Die Trauben haben die Gärung schon vollzogen und müssen jetzt, um hochprozentigen Alkohol zu gewinnen, destilliert werden. Das Prinzip der Destillation ist einfach: Eine alkoholhaltige Flüssigkeit wird erhitzt, die entstehenden Dämpfe werden aufgefangen, gekühlt und zu einer neuen Flüssigkeit kondensiert. Dazu braucht der Brenner einen Destillierkolben, auch alambic genannt. Der besteht aus einem Kessel, oft aus Kupfer, in den der Trester mit wenig Wasser eingefüllt und erhitzt wird und einem „Rohr“, durch das die Alkoholdämpfe entweichen, sich abkühlen und kondensieren können. Durch mehrfach aufeinanderfolgende Destillation wird der Brand zusätzlich gereinigt und es werden mehr Aromastoffe und Alkohol gewonnen (siehe Foto des alambic von Rovero). Heute wird zwischen der diskontinuierlichen und der kontinuierlichen Brennmethod unterschieden. Erstere ist die traditionelle Methode, die von vielen kleinen Destillateuren verwendet wird, weil damit bessere Grappe entstehen (so auch von Rovero). Nach jedem Brenndurchlauf muss der alambic geleert, gereinigt und neu aufgefüllt werden. Die Brenndauer ist relativ lang, der Grappaiole kann aber „das Herz“ ziemlich sorgfältig von den negativen Substanzen befreien. Dabei werden oft doppelwandige mit Wasser gefüllte Kessel verwendet, die ein Anbrennen des Rohstoffes verhindern. Das sogenannte „Destillata a bagnomaria“ auf dem Etikett einer Flasche ist somit durchaus ein Qualitätsmerkmal.

Diese aufwendige Brennmethod bewirkte eine intensive Suche nach einem ökonomischeren Verfahren und führte zur kontinuierlichen Brenntechnik und zum Dampfdestillierkessel, die heute vor allem von grösseren Betrieben benutzt werden. Dabei wird der Treber mit Hilfe einer Dosiervorrichtung in die Vorwärmkammer und dann in die eigentliche Destillierkammer gefüllt, dort mit Dampf erhitzt und der ausgelaugte Trester wird automatisch ausgestossen.

Armagnac, sobald er abgefüllt ist, in seiner Entwicklung stillsteht. Dass das Datum der Abfüllung auf der Etikette ersichtlich ist, fällt in diesem Zusammenhang umso mehr ins Gewicht – heute wird diese wichtige Information allerdings meistens weggelassen.

E LA MANO

Die verschiedenen Stoffe verdampfen unterschiedlich schnell. Zu Beginn und am Ende des Brennens – im Vorlauf und im Nachlauf – entweichen vor allem unangenehme oder gar giftige Substanzen wie Methanol oder Fuselstoffe wie Amyöl. Nur in der Mitte der Destillation werden die reinsten und aromatischsten Stoffe freigesetzt. Daher versucht der Grappaiole nur dieses Herz des Brandes für die Grappa aufzufangen. Dies erkennt er mit der Nase, resp. über die Brenndauer und die Temperatur, und je besser es ihm gelingt den Vor- und Nachlauf vom Herz zu trennen, desto feiner und reiner ist das Ergebnis, und darin besteht die Kunst des Brennens.

Zur vollen Entfaltung ihres Aromas brauchen Grappe ähnlich wie Obstbrände eine relativ kurze Lagerzeit von einem halben bis zu zirka einem Jahr. Nach einem halben Jahr im Fass und einem weiteren halben Jahr in luftdicht abgeschlossenen Behältern dürfen sie invecchiata oder riserva genannt werden.

Zucker: Fast jedem hochprozentigem Schnaps wird vor der Abfüllung ein wenig, und manchmal auch mehr, Zucker beigefügt. Der macht ihn geschmeidiger, weicher, aber kann auch schlechte Qualität „verstecken“. Und deshalb sollte mit diesem Unsinn aufgehört werden.

Im übrigen ist eine Grappa immer klar, jedenfalls nach dem Brand. Werden sie im Holzfass gelagert, erhalten sie die braungelbe Farbe von deren Röstung und auch eine geschmackliche Änderung. Findige Bäuerlein fügen manchmal auch Caramel hinzu, was Farbe gibt und keine längere Lagerung bedingt, aber natürlich die KundInnen täuscht.

Grappa als Verdauungshilfe, im caffè corretto oder ein Glas zum Verschönern eines gemütlichen Leseabends? Wie soll die Grappa genossen werden, darüber scheiden sich die Geister. Comunque, wie auch immer, sollte die Grappa nicht eiskalt serviert werden, verstecken sich doch dahinter profumo und Aromen und... allzu leicht eine schlechte Qualität.



Az. agr. Fratelli Rovero Asti (Piemonte)

GRAPPA INVECCHIATA			
Grappa Il Milin 1994	7 dl	43%	49.—
GRAPPA DI UNIVITIGNO			
Grappa di Brachetto	5 dl	45%	44.—
Grappa di Barbera	5 dl	46%	44.—
Grappa di Moscato	5 dl	45%	44.—
Grappa di Gavi	5 dl	43%	44.—
Grappa Ciabot Mentin Ginestra	5 dl	49%	44.—
Grappa di Barbera Riserva 1998	5 dl	43%	51.—
Grappa di Nebbiolo Riserva 1992	7 dl	51%	51.—
Grappa di Nebbiolo Anniversario Riserva 1990	7 dl	45%	120.—



Eclats Concerts Dritte Saison Musik von heute für Leute von morgen



Mit dem «Tokyo String Quartet» gastiert eines der ganz grossen Ensembles bei «Eclatsconcerts». Seit über 35 Jahren begeistert

das Quartett Publikum und Musikkritik auf der ganzen Welt. Gegründet 1969 an der Juilliard School of Music in New York, besteht das Quartett heute aus dem Bratschisten und Gründungsmitglied Kazuhide Isomura, dem zweiten Geiger Kikuei Ikeda, der dem Quartett seit 1974 angehört und - seit 1999 - dem Cellisten Clive Greensmith. Seit Juni 2002 spielt das Tokyo String Quartet mit dem ersten Geiger Martin Beaver in seiner neuen Formation, hochgelobt von Kritikern wegen des „wunderbar verfeinerten Klages und der tadellosen und delikate modulierten Ensemblebalance“ (New York Times).

In Europa sind sie in dieser Saison unter anderem im Concertgebouw Amsterdam, der Wigmore Hall London, dem Gewandhaus Leipzig, sowie in Brüssel, Madrid, Warschau, Mailand, Rom, Florenz ... und bei «Eclatsconcerts» zu Gast.

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

Samstag 22. November 2008, 20h
Museum für Kunst und Geschichte,
Lapidarium in Freiburg

Tokyo String Quartet

Béla Bartók	Streichquartett Nr. 5 SZ 102
Toshio Hosokawa	Blossoming
Ludwig van Beethoven	Streichquartett F-Dur op. 135

CHF 55/20/15 Erwachsene/Studenten/Kinder
 Abonnement 3 Konzerte: CHF 120.- (Studenten 60.-)
 Abonnement 2 Konzerte: CHF 80.- (Studenten 40.-)
www.kulturticket.ch oder
 Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1
 (026 350 11 00)

www.eclatsconcerts.ch