

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

Freiburg, Mitte April 2009

Agenda



ECLATS CONCERTS - 3. Saison

Ensemble Contrechamps Huber / Jarrell / Carter / Furrer / de Falla

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

8. Mai in Freiburg, 20h Museum für Kunst und Geschichte



WEINKURS LOIRE

14. Mai in Freiburg im Weinladen 19.30 – 21.30h

Anmeldung unter 026 323 36 34 oder per E-mail

Fr. 60.—



5. Juni DEGUSTATION SOMMERWEINE

in FREIBURG Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124

17h – 20h

in BERN im Weinladen 17h – 21h



Eclats Concerts Dritte Saison Musik von heute für Leute von morgen

**eclats
concerts
fribourg**

Das im Jahre 1980
gegründete Ensemble
Contrechamps betreibt in
seiner Heimatstadt Genf
eine eigene, höchst erfolg-

reiche Abonnementskonzertreihe.

Sein Repertoire spannt sich von Kammermusikformatio-
nen bis zu grossbesetzter Ensembleliteratur.

Dirigenten wie Peter Eötvös, Heinz Holliger, Pierre Boulez
arbeiteten mit dem Ensemble zusammen, ebenso
Solisten wie Cathy Berberian, Rosemary Hardy, Hedwig
Fassbender, Pierre-Laurent... Contrechamps gastiert
regelmässig an den grossen europäischen Festivals –
Witten, Straßburg, Salzburg, Lissabon, Lucernefestival
etc. – und erhielt Einladungen nach Lateinamerika,
Japan und Australien.

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

Freitag, 8. Mai 2008
Museum für Kunst und Geschichte,
Lapidarium in Fribourg

19h kommentiertes Vorkonzert

in Zusammenarbeit mit dem Atelier Contemporain der
Musikhochschule Lausanne – Standort Fribourg

20h

Ensemble Contrechamps

Klaus Huber
Michael Jarrell
Elliott Carter
Beat Furrer
Manuel De Falla

Schattenblätter
Mais les images restent ...
Triple Duo
Aer
Concerto für Cembalo und fünf
Instrumente

CHF 45/20/15 Erwachsene/Studenten/Kinder
www.kulturticket.ch oder
Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1
(026 350 11 00)

www.eclatsconcerts.ch

Weinabend Loire : Chenin, Cabernet Franc & Co.



Vouvray und Montlouis, Saumur-Champigny und Chinon, Chenin und Cabernet Franc, Rot- und Weissweine, Süss- und Schaumweine. Die Loire ist reich an Rebsorten, Regionen und Weintypen. 7 typische Weine und dazu passende Häppchen werden Ihnen diesen Flecken Frankreichs etwas näher bringen.

14. Mai in Freiburg

Im Weinladen, Grand-Rue 66
jeweils 19.30h bis ca. 21.30h
Teilnehmer/-innen : mind. 8 bis max. 12 Personen
Fr. 60.—

Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Datum unter info@cantinadelmulino.ch oder 078 889 27 30.

Neuheit Madiran: Dom. Labranche-Laffont von Christine Dupuy



Christine Dupuy schloss ihr Studium als Önologin 1993 in Toulouse ab und musste sofort, nach dem Tod ihres Vaters, die Leitung des Familienbetriebes übernehmen. Sie vergrösserte nach und nach die Rebflächen von damals 7 ha auf 20 ha. Das Weingut liegt in der Gemeinde Maumusson, wo auch weitere bekannte Domänen wie Bouscassé und Laffite-Teston zu finden sind. Die Böden der südexponierten Reblagen sind lehmig und mit grossen Kieselsteinen übersät. Die charaktervolle Tannat-Rebe wird zusammen mit Cabernet für die Rotweine, Petit und Gros Manseng sowie Arruffiac und Petit Courbu für die Weissweine verwendet. Christine Dupuy bearbeitet die Reben traditionell, ohne Herbizide und Kunstdünger und ist auf dem Weg zu einer biologischen bzw. biodynamischen Anbauweise bereits weit fortgeschrit-



ten. Nicht zu hohe Hektarerträge (40 hl/ha) sind ihr wichtig, da damit der Tanninlastigkeit der Tannattraube begegnet werden kann. Christine Dupuy wünscht, dass ihre Weine trotz der widerspenstigen Tannattraube elegant und angenehm zu trinken sind. Darum vermeidet sie jegliche Exzesse: sanfte Vinifizierung und moderater Einsatz von Holzfässern oder Barriques. Geschmeidigkeit und feinkörnige Tannine zeichnen denn auch die terroirtypischen Weine dieser Winzerin aus

Die Cuvée **Tradition** besteht aus Tannat (60%), Cabernet Franc (20%) und Cabernet Sauvignon. Trinken Sie diesen ausgewogenen und eleganten Wein zu alltäglichen Gerichten. Der **Vieilles Vignes** (Tannat) stammt von über 50-jährigen, ein Teil sogar von 100-jährigen Rebstöcken. Passt zu kräftigem Rotfleisch (Wild, Entenbrust) oder zu Hartkäse.

Pacherenc du Vic-Bilh sec AC 2008	○ 09-12	15.—	13.50
Madiran AC, Tradition 2005	● 08-12	13.—	11.70
Madiran AC, Vieilles Vignes 2005	● 08-15	20.—	18.—

Neuheit Dolcetto di Dogliani der Cascina Corte



Schon im Jahre 1593 wurde auf der Gemeinde Dogliani die Rebsorte « dozzetti » (Dolcetto) erwähnt, und seither blieb sie in dieser Zone die wichtigste Traube, vor Barbera, Nebbiolo und anderen Rebsorten. Die lange Tradition sowie das spezielle Mikroklima von Dogliani ergeben einen sehr feinen, eleganten und körperreichen Wein. Die langjährigen Qualitätsbemühungen wurden 2005 mit der höchsten Qualitätsstufe DOCG belohnt. Der Wein besteht zu 100% aus der Dolcettotraube, wird auf 650 Hektaren angebaut, wovon nur die besten Lagen die Qualitätsstufe Superiore DOCG erhalten.

Die Cascina Corte wurde 2001 von Amalia Battaglia und Sandro Barosi gekauft. Die zwei Quereinsteiger (Ärztin, Organisator bei Slow Food) brachten zuerst die Rebberge von San Luigi wieder in Ordnung und begannen dann mit der Restauration der alten Azienda.

Bei der Weinbereitung werden sie vom Önologen G. Caviola und vom Agronom G. Romana beraten. Zusammen produzieren sie ca. 15000 Fl. Dolcetto von zwei Qualitäten: den Dolcetto DOC aus einer Süd- und einen Cru « Pirochetta » DOCG von 60-jährigen Rebstöcken aus einer Ostlage.

Geerntet werden ca. 50 hl pro Hektare, beide Weine vergären spontan, werden 10 Tage auf der Maische gelassen und anschliessend im Stahltank ausgebaut. Der « Pirochetta » kommt aber ein Jahr später in den Verkauf, da er eine längere Reifezeit benötigt.

Sehr stolz präsentieren wir euch den **Dolcetto 2007**, der sehr gut zu antipasti, Salami und Pasta passt, sowie den **Cru Vigna Pirochetta 2006**, der wunderbar Grilladen, weisses Fleisch und weiche Käse bereichert.

Dolcetto di Dogliani DOC 2007	● 08-12	17.—	15.30
Dolcetto di Dogliani DOCG, Vigna Pirochetta 2006	● 09-13	22.—	19.80

Angebot Neuheiten und Alltagsweine

Sonderpreis bis
23.5.09

Neuheiten

Domaine Labranche-Laffont ^{IP}	Sud-Ouest	Christine Dupuy
___Pacherenc du Vic-Bilh sec AC		○ 2008 09-12 15.— 13.50
___Madiran AC, Tradition		● 2005 08-12 13.— 11.70
___Madiran AC, Vieilles Vignes		● 2005 08-15 20.— 18.—
Cascina Corte	Piemonte	Amalia Battaglia e Sandro Barosi
___Dolcetto di Dogliani DOC		● 2007 08-12 17.— 15.30
___Dolcetto di Dogliani DOCG, Vigna Pirochetta		● 2006 09-13 22.— 19.80

Frühlingshafte Alltagsweine

Weissweine

Domaine Louis Bovard ^{IP}	Vaud	Louis-Philippe Bovard
___Epresses Terres à boire		○ 2006 07-11 18.80 16.90
Domaine Ostertag , Efig	Alsace	André & Annie Ostertag
___Sylvaner Vieilles vignes, Alsace AC		○ 2007 08-11 16.80 15.10
Az. agr. Fratelli Rovero	Piemonte	Fratelli Rovero
___Villa Drago, Monferrato Bianco DOC (Sauvignon)		○ 2007 08-11 15.— 13.50
Geyerhof	Kremstal / A	Josef und Ilse Maier
___Grüner Veltliner, Rosensteig		○ 2007 08-11 14.50 13.—

Rosé

Domaine Pinchinat	Provence	Alain de Welle
___Côtes de Provence AC Rosé		● 2007 08-10 11.80 10.60

Rotweine

Domaine Zélige-Caravent , Pic Saint-Loup	Languedoc	Luc-Marie Michel
___Le Jardin des simples, vdt (Cinsault, Grenache)		● 08-10 13.— 11.70
Domaine Laguerre	Roussillon	Eric Laguerre
___Le 20, Côtes de Roussillon AC		● 2006 08-11 13.— 11.70
Clos Roche Blanche	Loire	Catherine Roussel et Didier Barrouillet
___Cuvée Pif, Touraine AC (Cabernet Franc, Malbec)		● 2006 08-11 11.50 10.30
Coop. agr. Valli unite	Piemonte	Ottavio Roubé
___Barbera Colli tortonesi DOC		● 2006 09-13 12.50 11.20
Gino Fasoli	Veneto	Amadio e Natalino Fasoli
___Valpolicella DOC, La corte del pozzo		● 2006 08-12 15.50 13.90
Az. agr. Antica Enotria	Puglia	
___Aglianico, Puglia IGT		● 2005 07-10 15.50 13.90

Bestellung: über unsere Homepage, per Telefon oder Fax