

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 Mai 2009

Agenda



5. Juni DEGUSTATION SOMMERWEINE & BARBERA

in **FREIBURG** Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124 17h – 20h
in **BERN** im Weinladen 17h – 21h



24. August DEGUSTATION auf der **ALP STOSS**

KÄSE UND WEIN : 11h – 15h Alp Stoss, Schwarzsee

bei guter Witterung (Tel. 079 214 22 04)

Info: www.cantinadelmulino.ch oder www.stoss.ch



16. - 25. Oktober **Berner Weinmesse (BEA)**

Wir würden uns sehr freuen Sie an unserem Stand begrüßen und beraten zu dürfen. Sie können über 30 Weine aus unserem Sortiment degustieren.

Degustation 5. Juni Sommerweine & Barbera



In Freiburg und Bern steht Ihnen eine Auswahl von ca. 25 Weine zur Degustation bereit. Die Weine sind auf der letzten Seite dieses Rundbriefes aufgelistet.

In Freiburg Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124



17 – 20 Uhr

in Anwesenheit folgender piemontesischer Winzer:

Enrico Rovero

Az. agr. Fratelli Rovero, Asti

Severino Oberto

Az. agr. Erbaluna, La Morra

Alessandro Perttoni

Coop. agr. Valli unite, Colli tortonesi

Roberto Semino

La Vecchia Posta, Colli tortonesi

Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person

Wer anschliessend den Abend in der Auberge aux 4 Vents bei einem Nachtessen ausklingen lassen möchte, sollte möglichst rasch reservieren (Tel. 026 347 36 00).

In Bern im Weinladen, Stauffacherstrasse 11



17 – 21 Uhr

Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person

Degustation Barbera : vielseitig, kraftvoll und hochwertig



Barbera ist eine hochwertige rote Rebsorte aus dem Piemont, wo sie schon im 13. Jahrhundert im Monferrato angebaut wurde. Sie ist vielseitig und anpassungsfähig, daher findet man sie heute in ganz Italien. Im Piemont ist sie die meistangebaute Sorte und rangiert nach Sangiovese und Montepulciano auf dem dritten Platz unter den roten Sorten Italiens. Im Jahre 2008 haben die Appellationen Barbera d'Asti und Barbera del Monferrato superioire die höchste Qualitätsstufe Italiens, den DOCG-Status erhalten. Ausser im Piemont wird sie aber nur noch in der Lombardei (Oltrepo Pavese) und in der Emilia Romagna (z.B. Colli Piacentini) reinsortig angebaut. In den anderen Regionen wird sie als Verschnittpartner verwendet, allerdings ist sie mittlerweile auch in vielen anderen Ländern zuhause (Kalifornien, Argentinien, usw.).

Die aus Barbera gekelterten Weine sind kraftvoll, haben ein ausgeprägtes Pflaumen-Aroma, geringes Tannin, einen vollen Körper und zeigen tiefrote bis violette Farbetöne. Ihr Körper wird geprägt durch eine kräftige Säure und sie sind ziemlich alkoholstark. Schwierig ist die Wüchsigkeit der Barbera-Traube. Wird sie nicht scharf zurückgeschnitten, ergibt sie schnell hohe Erträge und damit dünne Weine. Zudem wurde sie wegen ihrer Anpassungsfähigkeit oft in den schlechtesten Lagen angepflanzt und aus ihr entstand meist ein sprudelnder, erfrischender Sommerwein (vivace). Auch vom Methylalkohol-Skandal im Jahre 1986 waren Barbera-Weine betroffen, aber gerade er bewirkte ein Teil des Neuanfangs. Wird sie nämlich an guten Lagen gepflanzt, ihr Ertrag beschränkt und ihre Säure gezähmt (beispielsweise durch eine frühe malolaktische Gärung) ergibt sie grosse oder gar Spitzenweine. Bewiesen haben dies in den 80iger Jahren Giacomo Bologna mit seinem Bracco dell'Uccellone und auch Angelo Gaja mit seinem Vignarey. Heute hat es wieder eine Vielzahl von Winzer, die dem Potenzial dieser

Traube gerecht werden. Möglicherweise treffen wir diese mehr in der Heimat des Barbera zwischen Asti und Alessandria, als in der Alba-Region, weil in der Barolo-Zone meist die sehr guten Lagen mit Nebbiolo bestockt sind.



Risotti, über Fisch bis hin zu geschmorten Brasati und gereiften Käse. Entscheidend geprägt zum idealen Essensbegleiter wird der Wein durch die kräftige Säure, die perfekt zu vielen Speisen harmoniert. Aufpassen muss man dabei nur auf andere säurebetonte Lebensmittel, wie z.B. Tomaten.

Verdient hat sie die Aufmerksamkeit der Winzer durch ihre Vielseitigkeit, kann man aus ihr doch vom erfrischenden Sommerwein bis zum grossen Lagerwein beste Qualitäten herstellen. Ausserdem passen sie zu hervorragend zu unterschiedlichsten Speisen, angefangen bei antipasti und salumi, zu Teigwaren und



Wir freuen uns sehr unseren Kund/-innen vier Winzer und ihre Barbera-Weine aus drei verschiedenen Zonen des Piemonts vorstellen zu können:

Enrico Rovero aus Asti, aus der Heimat der Barbera mit dem Vigneto Gustin und Rouvè

Severino Oberto aus La Morra (Alba), mit La Bettola und La Rosina

Alessandro Pertoni von Valli unite aus Tortona (Colli tortonesi) mit Gaitù und Vighet

Roberto Semino von La vecchia posta (Colli tortonesi) mit Languia

Degustation Sommerweine – Barbera

Sonderpreis bis
27.6.09



Barbera & Co. : 4 Winzer

Coop. agr. Valli unite

- ___ Barbera Colli tortonesi DOC
- ___ Vigneti, Barbera Colli tortonesi DOC

Az. agr. La vecchia Posta

- ___ il Selvaggio, Timorasso Colli tortonesi DOC
- ___ Languia, Barbera Colli tortonesi DOC

Az. agr. Fratelli Rovero

- ___ Villa Drago, Monferrato Bianco DOC (Sauvignon)
- ___ Barbera d'Asti superiore DOC, Vigneto Gustin
- ___ Barbera d'Asti superiore DOC, Vigneto Gustin
- ___ Barbera d'Asti superiore DOC, Rouvé (barricato)
- ___ Barbera d'Asti superiore DOC, Rouvé (barricato)

Az. agr. Erbaluna, La Morra

- ___ Barbera d'Alba DOC, La Bettola
- ___ Barbera d'Alba DOC, La Rosina
- ___ Nebbiolo Langhe DOC

Ottavio Roubé

- 2006 09-13 12.50 **11.20**
- 2002 06-10 21.— **18.90**

Roberto Semino

- 2006 07-11 19.— **17.10**
- 2006 09-13 16.— **14.40**

Fratelli Rovero

- 2007 08-11 15.— **13.50**
- 2004 08-12 17.— **15.30**
- 2003 06-11 10.50 **9.40**
- 2003 07-15 29.50 **26.50**
- 2003 08-15 62.— **55.80**

Andrea & Severino Oberto

- 2007 09-14 15.50 **13.90**
- 2007 09-18 18.50 **16.60**
- 2007 09-18 18.— **16.20**

Sommerweine

La Colombe^P

- ___ Pinot gris, Vaud AOC

Vaud

Raymond et Violaine Paccot

- 2007 08-12 19.80 **17.80**

Domaine Elian da Ros

- ___ Côtes du Marmandais AC, Vignobles d'Elian

Sud-Ouest

Elian da Ros

- 2005 06-10 18.— **16.20**

Domaine Saint Nicolas

- ___ Franc Blanc, Fiefs vendéens AOVDQS (Chenin)
- ___ Rouge de Brem, Reflets, Fiefs vendéens AOVDQS

Loire

Thierry Michon

- 2006 09-14 21.50 **18.—**
- 2006 07-11 17.— **15.30**

Domaine La Ferme Saint-Martin à Suzette

- ___ Côtes du Ventoux AC "Clos des Estailades"

Rhône

Guy Jullien

- 2007 09-12 14.50 **13.—**

Domaine de Granajolo

- ___ Blanc, Vin de Corse AC Porto-Vecchio (Vermentinu)
- ___ Rosé, Cuvée Monika, Vins de Corse AC Porto-Vecchio (Niellucciu)

Corse

Monika et Gwenaële Boucher

- 2008 09-12 13.50 **12.10**
- 2008 09-12 14.— **12.60**

Domaine Zélige-Caravent

- ___ Velvet, Pic-Saint-Loup, Côteaux du Languedoc AC

Languedoc

Luc-Marie Michel

- 2006 08-11 22.— **19.80**

Domaine du Traginer

- ___ Collioure AC

Roussillon

Jean-François Deu

- 2006 08-12 26.50 **23.80**

La Casaccia*

- ___ Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Piemonte

Giovanni Rava

- 2006 07-10 13.80 **12.40**

Tenuta Scilio di Valle Galfina

- ___ Rosato, Etna rosato DOC

Sicilia

Giovanni Scilio

- 2007 08-10 12.50 **11.20**

Bodegas Vidal Soblechero*

- ___ Verdejo Clavador, Rueda DO
- ___ Tinta fina, Rueda DO (Tempranillo)

Rueda

- 2007 08-12 12.— **10.80**
- 2007 08-12 11.— **9.90**

Adegas Algueira*

- ___ Algueira blanco, Ribeira sacra DO

Galicia

- 2008 09-13 20.— **18.—**

Hacienda Solano*

- ___ Roble, Ribera del Duero DO
- ___ Crianza, Ribera del Duero DO

Ribera del Duero

- 2007 09-13 16.— **14.40**
- 2006 08-14 27.— **24.30**

Bodegas Ponce*

- ___ La Casilla, Manchuela DO (Bobal)

Valencia

- 2007 09-15 21.— **18.90**

Bestellung: über unsere Homepage, per Telephone oder Fax