

**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, mi-mai 2009

## Agenda

---



### 5 juin DEGUSTATION **VINS POUR L'ETE & BARBERA**

à **FRIBOURG** Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124 17h – 20h  
à **BERNE** au magasin 17h – 21h

---



### 24 août DEGUSTATION à l'**ALPE STOSS**

**FROMAGES & VINS** : 11h – 15h Alpe Stoss, Lac noir

en cas de météo incertaine: tél. 079 214 22 04

Info: [www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch) ou [www.stoss.ch](http://www.stoss.ch)

---



### 16 - 25 octobre **Foire bernoise du vin (BEA)**

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre stand et de vous faire découvrir plus d'une trentaine de nos vins.

---

# Dégustation du 5 juin Vins pour l'été & Barbera



Vous aurez l'occasion de déguster une bonne vingtaine de vins à Fribourg et à Berne. La liste des vins se trouve en dernière page de ce courrier.

## A Fribourg Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124



17 – 20 h

en présence des vignerons piémontais suivants:

**Enrico Rovero**

Az. agr. Fratelli Rovero, Asti

**Severino Oberto**

Az. agr. Erbaluna, La Morra

**Alessandro Pertroni**

Coop. agr. Valli unite, Colli tortonesi

**Roberto Semino**

La Vecchia Posta, Colli tortonesi

Frais de participation: Fr. 10.— / par personne

Si vous le souhaitez, vous pouvez poursuivre votre soirée avec un repas à l'Auberge aux 4 Vents (réservation au 026 347 36 00).

## A Berne au magasin, Stauffacherstrasse 11



17 – 21 h

Frais de participation: Fr. 10.— / par personne

# Dégustation Le Barbera: variété, robustesse, raffinement...



Si des Barbera, originaires du Piémont, ont été cultivés dès le XIII<sup>e</sup> siècle dans la région du Monferrat, au fil du temps, la grande polyvalence et les capacités d'adaptation de leurs cépages rouges les ont amenés à conquérir presque toute l'Italie. Encépagements les plus répandus du Piémont, les Barbera figurent au troisième rang des rouges italiens, juste après les Sangiovese et les Montepulciano. En 2008, les appellations Barbera d'Asti et Barbera Del Monferrato superiore ont été promues en DOCG (Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie), label de qualité le plus élevé d'Italie. Outre au Piémont, il n'est plus cultivé en vin de cépage (monocépage) qu'en Lombardie (Oltrepo Pavese) et en Emilie-Romagne (par exemple, Colli Piacentini). Utilisé ailleurs comme cépage d'assemblage, il s'est entre-temps imposé dans bon nombre de pays hors de la Botte, tels l'Argentine et la Californie.

Les vins pressés à partir de Barbera sont puissants, possèdent un arôme de prune prononcé, de légers tanins, un corps plein, leur robe rubis tirant sur le grenat, une acidité chatoyante et une teneur en alcool assez élevée. La croissance du Barbera est délicate. En effet, s'il n'est pas dompté par une taille franche de ses pieds de vigne, le rendement naturellement exubérant de ce cépage débouche sur une production de vins plutôt flueux.

En raison de ses grandes facultés d'adaptation, il est souvent cultivé sur les coteaux les plus inhospitaliers, donnant naissance à un vin d'été rafraîchissant et pétillant (vivace). En 1986, ce cépage a connu une véritable descente aux enfers avec le scandale des vins rouges frelatés (enrichis à l'alcool méthylique). Depuis quelques années, toutefois, le Barbera a réussi à reconquérir une part de ses titres de noblesse.

Idéalement exposé, avec un rendement limité et une acidité équilibrée par fermentation malolactique, ce cépage produit

de grands vins, voire même des crus d'exception. Dans les années quatre-vingt, il est réapparu sous les feux de la rampe grâce au succès obtenu par le Bricco dell'Uccellone, produit par Giacomo Bologna, et le Vignarey, d'Angelo Gaja. A l'heure actuelle, de nombreux vigneron apprécie le potentiel de ce raisin. On rencontre probablement plus d'amateurs de cette variété sur le lieu d'origine de la Barbera, entre Asti et Alessandria, que dans la région d'Alba, terroir d'élection du Barolo, où l'on cultive de préférence le Nebbiolo sur des sols jouissant d'une exposition optimale.



La grande diversité d'utilisation de ce cépage a séduit les vigneron, qui peuvent l'élever en un vin d'été rafraîchissant autant qu'en de grands crus destinés à la garde. Il convient à merveille aux mets les plus variés: amuse-gueule, salami, plats à base de pâtes ou risotto, poisson ou boeuf braisé et fromages à pâte dure. Il accompagne donc très bien de nombreux mets, sa forte acidité s'harmonisant parfaitement aux saveurs les plus diverses. Seul bémol: son mariage avec des aliments plus acides, tels la tomate, est parfois moins heureux.

Nous avons le plaisir d'inviter quatre vigneron à venir présenter à nos chères clientes et nos chers clients des Barbera provenant de trois régions différentes du Piémont: **Enrico Rovero** d'Asti, lieu d'origine de la Barbera, qui nous fera découvrir son Vigneto Gustin et son Rouvè; **Severino Oberto** de La Morra (Alba), qui nous initiera à La Bettola et à La Rosina; **Alessandro Peritoni**, de Valli unite, à Tortona (Colli tortonesi), qui nous présentera Gaitù et Vighet; et **Roberto Semino** de La vecchia posta (Colli tortonesi), qui nous dévoilera son Languia.



# Dégustation Vins pour l'été & Barbera

prix spécial  
jusqu'au 27.6.09



## Barbera & Co. : 4 vigneron

### Coop. agr. Valli unite

- \_\_\_ Barbera Colli tortonesi DOC
- \_\_\_ Vighet, 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**

## Vins pour l'été

### La Colombe<sup>P</sup>

- \_\_\_ 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**

**Commande:** par notre site internet, téléphone ou fax.