



**cantina del mulino**  
weine vins

Freiburg, Anfang November 2009

## Agenda

---



**eclats  
concerts  
freibourg**

### ECLATS CONCERTS - 4. Saison

#### Kuss Quartett : "bridges - pont"

di Lasso, Kurtág, Birtwistle, Wilbye, Dowland, Bennett, Mozart, Bartók

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

**28. November** in Freiburg, 20h

Museum für Kunst und Geschichte, Lapidarium

---



### ST. NIKOLAUS-DEGUSTATION mit dem Winzer

**Antoine Luginbühl : CASINA DI CORNIA (Toscana)**

Mit einer **Auswahl Festtagsweine** Fr. 10.-/Person

Im Weinladen von **Freiburg** Reichengasse 66

**3. Dezember** von 17h bis 20h

Im Weinladen von **Bern**, Stauffacherstrasse 11

**4. Dezember** von 17h bis 21h

---

#### 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

## NEU Azienda vinicola Contini Cabras (Sardinien)



### Autochtone Traubensorten

Die azienda vinicola Contini identifiziert sich seit je mit der Vernaccia di Oristano, jener sardischen Traube aus der ein eigentümlicher, komplexer und sherryartiger Weisswein gekeltert wird. Schon 1912 an der Weinmesse in Milano wurde dieser Wein von Contini prämiert. Erst ab 1980 wurde auch den anderen autochthonen Rebsorten des Weingut, Nieddera und Cannonau, die nötige Aufmerksamkeit zuteil. Glücklicher-weise, muss man sagen, denn so können wir heute einen filigranen und unverwechselbaren Nieddera und einen feinen aromatischen Cannonau geniessen. Die Traube Nieddera, übrigens, wird nur von Contini angebaut.

Das Weingut Contini liegt an der Westküste Sardinien, in der Nähe von Oristano im Val del Tirso. Die Reben gedeihen auf einem einzigartigen Terroir der Penisola des Sinis, einem Naturpark, reich an seltenen Pflanzen und Wasservögeln. Die Nähe zum Meer hat einen weiteren Vorteil, trocknet doch die steife Brise Reben und Trauben und schützt damit vor Krankheit und Fäulnis.



### Vernaccia di Oristano 1998 :

Dieser trocken ausgebaute Weissweide gedeiht mindestens fünf Jahre in Holzfässern aus Kastanie und Eiche und erhält seine Aromatik vom optimalen Klima des Kellers (Hefen, Temperatur). Goldgelb in der Farbe, Mandelblüten im Aroma passen ausgezeichnet zu Dessert oder Meeresfisch (Meeräsche), kalt serviert auch sehr gut zum Apéro.

### Nieddera rosso 2007 :

Nach 10 Tagen Maischegärung erfolgt ein circa zehnmonatiger Fassausbau teilweise in grossen Kastanienfässern, teils in Barriques. Dann muss der Wein noch ein paar Monate in der Flasche reifen. Mit seiner Finesse passt er ausgezeichnet zu Wildgeflügel oder mittelfeinem Käse.

### Cannonau di Sardegna Tonaghe 2007 :

Contini produziert einen kernigen und leichten Cannonau auf den Böden von Oliena und Ogliastra, der wunderbar mit Grilladen und gebratenen Fischen harmonisiert.

<b>Vernaccia di Oristano DOC</b> 1998	○	09-15	22.—
<b>Tonaghe, Cannonau di Sardegna DOC</b> 2007	●	09-12	15.—
<b>Nieddera, Valle del Tirso IGT</b> 2007	●	09-15	21.—

## NEU Domaine Huet Vouvray (Loire)



Dieses 3 Sterne-Weingut in Vouvray (Guide "Les meilleurs vins de France" 2010) produziert Weissweine, welche ohne Übertreibung zur absoluten Weltspitze gehören. Die Appellation d'Origine Contrôlée Vouvray entstand 1936 und erstreckt sich östlich von Tours oberhalb des rechten Loire-Ufers auf einer Fläche von 2000 ha, die sich auf acht Gemeinden verteilt und etwa 300 Weingüter umfasst. Die ausschliesslich zugelassene Rebsorte ist "Chenin Blanc".

Die 1928 gegründete Domaine Huet umfasst heute 35 ha mit drei wesentlichen Anbauflächen: Le Haut-Lieu, Le Mont und Le Clos du Bourg. Noël Pinguet garantiert seit rund dreißig Jahren die außergewöhnliche Qualität, seit Jahren wird im Weinberg nach biodynamischen Grundsätzen gearbeitet.

**Le Mont:** Diese 8 ha grosse Anbaufläche liegt in erster Anbauhöhe an den Hügeln entlang der Loire. Der Boden ist kieselhaltig und besteht überwiegend aus grünfarbener Ton. Die Weine, die dieser Boden hervorbringt, sind elegant und geschmeidig im Geschmack.

**Le Haut-Lieu** umfasst 9 ha, der sehr tiefe Boden ist kalkhaltig mit einem Hauptanteil an rotbrauner Tonerde. Dieser etwas schwere Boden ergibt im Allgemeinen weiche Weine.

**Le Clos du Bourg:** Dieser 6 ha grosse Weinberg ist von Steinmauern eingesäumt und liegt in erster Anbauhöhe oberhalb der Kirche von Vouvray. Der wenig feste Boden weist eine durchschnittliche Tiefe von einem Meter auf; er befindet sich in direktem Kontakt mit dem nicht aktiven kalkhaltigen Felsen. Der "Clos du Bourg" bringt einen kräftigen und gehaltvollen Wein hervor.



<b>Le Haut-Lieu sec, Vouvray AC</b> 2007	○	09-20	24.50	
<b>Le Clos du Bourg sec, Vouvray AC</b> 2007	○	09-24	27.50	
<b>Le Haut-Lieu demi-sec, Vouvray AC</b> 2007	○	09-20	31.50	
<b>Le Clos du Bourg moelleux, Vouvray AC</b> 2007	○	09-27	39.—	D
<b>Le Mont moelleux 1er trie, Vouvray AC</b> 1996	○	09-27	74.—	D
<b>Le Haut-Lieu moelleux 1er trie, Vouvray AC</b> 1989	○	09-29	148.—	D
<b>Brut méthode traditionnelle, Vouvray AC</b> 2001	°°	09-20	24.—	

# DEGUSTATION : Casina di Cornia Toscana 3./4. Dezember & Festtagsweine



## 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.



<b>Chianti classico DOCG 2006</b>		● 08-15	19.—
<b>Chianti classico DOCG 2007</b>		● 09-15	19.—
<b>Chianti classico DOCG 2007</b>	37.5cl	● 08-13	12.50
<b>Chianti classico Riserva DOCG 2004</b>		● 08-18	31.—
<b>Chianti classico Riserva DOCG 1999</b>	Magnum	● 08-18	62.—
<b>L'Amaranato IGT Toscana 2005</b>		● 08-18	36.—

**Festtagsweine:** Wir präsentieren Ihnen ebenfalls eine Auswahl an Festtagsweinen.

## DAS BESONDERE GESCHENK : Jahrgangs-Armagnac

**Bas-Armagnac Francis Darroze :** unverdünnt, ungezuckert - einfach authentisch



<b>Réserve Darroze „10 ans d'âge“</b>		74.—
<b>Domaine de Coquillon</b>	1992	92.— 1
<b>Domaine de Bertruc</b>	1989	94.— 3
<b>Domaine de Jouanchicot</b>	1988	97.— 1
<b>Domaine aux Ducs</b>	1987	102.— 3
<b>Domaine Pihéron</b>	1987	102.— 3
<b>Domaine de Pounon</b>	1986	104.— 3
<b>Domaine de Busquet</b>	1980	123.— 3
<b>Domaine de Lagarosse</b>	1979	123.— 3
<b>Domaine de Laburthe</b>	1978	123.— 1
<b>Domaine de Peyrot</b>	1977	126.— 1
<b>Château La Brise</b>	1976	127.— 1
<b>Domaine de Salié</b>	1975	131.— 1
<b>Domaine de Rieston</b>	1974	142.— 2
<b>Domaine de Coquillon</b>	1974	142.— 2
<b>Domaine de Pounon</b>	1973	148.— 2
<b>Domaine de Salié</b>	1973	149.— 1
<b>Domaine de Peyrot</b>	1972	154.— 1
<b>Domaine de Gaube</b>	1971	164.— 2
<b>Domaine de Gaube</b>	1970	180.— 2

<b>Domaine de Peyrot</b>	1969	198.— 1
<b>Domaine de Petit Lassis</b>	1968	204.— 3
<b>Domaine de Pounon</b>	1968	202.— 3
<b>Domaine de Pounon</b>	1967	209.— 3
<b>Domaine de Gaube</b>	1966	218.— 2
<b>Domaine de Peyrot</b>	1965	242.—
<b>Domaine de Gaube</b>	1964	266.—
<b>Domaine de Gaube</b>	1963	267.—
<b>Domaine de Gaube</b>	1962	278.—
<b>Domaine de Busquet</b>	1961	330.—
<b>Domaine de Gaube</b>	1959	355.—

Pôt 2.5 L

<b>Domaine de Coquillon</b>	1992	329.— 1
<b>Domaine de Pounon</b>	1989	336.— 3
<b>Domaine de Pounon</b>	1986	372.— 3

- 1 Feiner, rassisser Armagnac, einfach zugänglich
- 2 Kräftiger, sehr ausdrucksstarker Armagnac
- 3 Klassischer Armagnac, reich und ausgewogen, mit viel Charakter



## WEITERE GESCHENKIDEEN für die Festtage

Auf unserer Homepage finden Sie zahlreiche Vorschläge ([www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch)). Gerne besorgen wir Ihnen den Versand. Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.



## Eclats Concerts 4. Saison Musik von heute für Leute von morgen



Wie oft hatten Sie schon Gelegenheit, Werke von Orlando di Lasso, John Dowland, Béla Bartók, György Kurtág und Mozart

im selben Konzertprogramm zu hören?

Das junge Berliner Kuss Quartett macht's möglich.

Von der Carnegie Hall in New York bis zum Concertgebouw Amsterdam, von der Londoner Wigmore Hall bis zur Berliner Philharmonie sind die vier Musiker nicht nur auf den grossen Podien zu Gast, sie sind auch bei wichtigen Festivals zu hören, so etwa bei der Schubertiade Schwarzenberg oder den Edinburgher bzw. Salzburger Festspielen.

Ihr Repertoire beginnt in der Renaissance und dem Barock mit Transkriptionen von Vokalsätzen Orlando di Lassos, John Dowlands und endet in der Gegenwart.

«Jeder Klang, jede Phrase, jede Neugestaltung einer Wiederholung schien entstaubt, befragt und genussreich aufpoliert ...» (Frankfurter Allgemeine)

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

**Samstag 28. November 2009**  
**Museum für Kunst und Geschichte,**  
**Lapidarium in Freiburg**

**19h** kommentiertes Vorkonzert

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

**20h**

### Kuss Quartett

Orlando di Lasso

Prolog & Sibylla Libyca «aus Prophetiae Sibyllarum» 3'

György Kurtág  
 Harrison Birtwistle  
 John Wilbye  
 John Dowland  
 John Bennett  
 Wolfgang A. Mozart

Streichquartett op. 28  
 Movements for String Quartet  
 «Adieu, sweet Amarylis»  
 «If my complaints»  
 «Weep, oh mine eyes»  
 Streichquartett B-Dur «Jagd Quartett»

Béla Bartók

Quartett Nr. 2

CHF 40 (Studenten, KulturLegi: 20.–/Kinder: freier Eintritt)

Abonnement 3 Konzerte: 100.– (Studenten, KulturLegi: 50.–)

[www.kulturticket.ch](http://www.kulturticket.ch) oder

Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1

(026 350 11 00)

[www.eclatsconcerts.ch](http://www.eclatsconcerts.ch)