

**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, Anfang Februar 2010

## Agenda

---



### DEGUSTATION **Mezzogiorno - der Süden Italiens**

**4. März** in Freiburg im Weinladen, 17-20h

ESSEN : Im Restaurant de l'Hôtel de Ville (026 321 23 67)

**5. März** in Bern im Weinladen, 17-21h

---



### ECLATS CONCERTS - **4. Saison**

**eclats-sons-visions** Ueli Wiget, piano / Lillevan, live video performance

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

**6. März** in Freiburg, 20h Museum für Kunst und Geschichte

---



### WEINKURSE : **Grundkurs in 3 Abenden**

**10./17./24. März** in Bern im Weinladen jeweils 19.30 – 21.30h

Anmeldung unter 079 336 74 65 oder per E-mail Fr. 180.—

---

### WEINKURS **Sizilien**

**16. März** in Freiburg im Weinladen 19.30 – 21.30h

Anmeldung unter 026 323 36 34 oder per E-mail Fr. 60.—

---

### WEINKURS **Loire**

**23. März** in Freiburg im Weinladen 19.30 – 21.30h

Anmeldung unter 026 323 36 34 oder per E-mail Fr. 60.—

---

# Degustation Mezzogiorno - der Süden Italiens



Am 4. bzw. 5. März führen wir Sie gerne auf eine Entdeckungsreise nach Süditalien. Die Degustationsweine sind auf der letzten Seite dieses Versandes aufgelistet.

## 5. März in Bern

### DEGUSTATION

Etwa 15 Weine stehen zur Degustation bereit.  
Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11  
von 17 bis 21h  
Unkostenbeitrag: Fr. 10.—

## 4. März in Freiburg

### DEGUSTATION

Etwa 15 Weine stehen zur Degustation bereit.  
Im Weinladen, Grand Rue 66  
von 17 bis 20h  
Unkostenbeitrag: Fr. 10.—

### ESSEN

Im Restaurant de l'Hôtel de Ville bekocht sie Frédéric Kondratowics mit zum Thema passenden Gerichten. Dazu werden Ihnen typische Weine glasweise angeboten.  
Reservation unter 026 321 23 67  
3-Gang-Menu: Fr. 69.— (exkl. Wein)

# Weinkurse in der cantina del mulino



Wir bieten im neuen Jahr für Weininteressierte verschiedene lehrreiche und gemütliche Abende zum Thema Wein an.

## Abende in Bern

Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11, 3014 Bern  
jeweils Mittwoch 19.30 – 21.30h  
Teilnehmerzahl: 6 – 10 Teilnehmer/-innen

## Abende In Freiburg

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

### EIN SIZILIEN-ABEND

#### 16. März

Kurz ein wenig Theorie, dann Zeit für Nerello, Carricante, Catarratto & Co., 7 Weine, ein paar Häppchen, ein bleibender Eindruck von Sizilien!  
Fr. 60.—

### FLÜSSIGER WEINKURS – EIN EINSTIEG IN 3 ABENDEN 10./17./24. März

Pure Information ist oftmals eine ziemlich trockene Angelegenheit, vor allem wenn es sich um Wein handelt. Der flüssige Weinkurs stellt das Degustieren ins Zentrum – Geruchs- und Geschmacksinn kommen auf ihre Kosten. Ausführlicher gehen wir auch der Frage „Ist Wein ein Naturprodukt?“ nach und lernen die bekanntesten Weinfehler kennen. Dazu gibt es Informationen zu Rebsorten und Weintypen, Weinanbau und Weinherstellung, Wein und Essen.  
Fr. 180.—

### EIN LOIRE-ABEND: von Nantes nach Amboise

#### 23. März

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.  
Fr. 60.—

Anmeldung bis eine Woche vor Beginn eines Kurses  
unter [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch) oder 079 336 74 65

Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Datum  
unter [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch) oder 079 214 22 04.

# Degustation Mezzogiorno - der Süden Italiens

Süditalien besteht aus den heutigen Regionen Apulien, Basilikata, Kalabrien, Kampanien, Molise und Sizilien. Auch die Insel Sardinien wird noch dazu gezählt, während die Abruzzen heute wirtschaftlich und geographisch zu Mittelitalien gehören. Der Mezzogiorno (Süden) wird noch heute als rückständig betrachtet und wurde nach dem zweiten Weltkrieg zuerst vom Norden Italiens und später auch durch die EU mit verschiedenen Massnahmen unterstützt.

Auch der Weinbau profitiert von Investitionen und wichtigen Impulsen aus dem Norden, obwohl gerade Apulien oder Sizilien schon immer wichtige und grosse Weinregionen (1. und 2. Platz in der Weinproduktion Italiens) waren. Erfolgreiche Weingüter des Nordens erwarben günstig Land und brachten viel technologisches Wissen in den Süden. Sie veränderten veraltete Produktionsmethoden, pflanzten neue, international anerkannte Rebsorten und verschnitten einheimische Rebsorten mit Syrah, Cabernet oder Merlot. Dank guten, dem internationalen Gusto angepassten Weinen und einem flotten Werbebudget liess der Erfolg nicht lange

auf sich warten. So kennen und trinken heute zwar viele Weinliebhaber Primitivo und Nero d'Avola, wissen aber nicht eigentlich, wie diese schmecken und riechen können. Auch andere autochthone Rebsorten wie Negramaro oder Aglianico gerieten fast in Vergessenheit. Innovative Winzer, vom harten Preisweftkampf auf dem internationalen Weinmarkt angetrieben, setzen in den letzten Jahren wieder vermehrt auf die alten Rebsorten des Mezzogiorno's. Sie kelttern eigenständige Weine - ohne Barrique und Cabernet & Co zu strapazieren!

Die cantina del mulino verkauft schon einige autochthone Weine aus dem Süden (z. B. Negramaro aus Apulien oder Nerello Mascalese vom Etna...). Es freut uns, Ihnen drei neue Weingüter aus drei verschiedenen Regionen des Südens vorzustellen. Das eine verarbeitet garantiert unbekannte Traubensorten - oder kennen Sie Coda di Volpe oder Piedirosso schon? Das andere bringt die südliche Aromatik alter Rebsorten in die Flasche, und damit auch, so sind wir überzeugt, ein gerüttelt Mass an Typizität.

## Agricola del monte Ocone, Campania

Der Weinbaubetrieb Ocone liegt im Herzen der Appellation Sannio in Ponte und hat 35 ha. Seit rund 100 Jahren führt die Familie Ocone den Betrieb mit Herzblut und Luigi war es, der in den 60iger Jahren auf die lokalen Rebsorten Falanghina, Aglianico, Greco, Piedirosso und Coda di Volpe setzte. Von Anfang an wurde auf Qualität gesetzt und die einzelnen Traubensorten den entsprechenden Lagen und Böden zugeteilt. So gedeiht zum Beispiel der Falanghina auf Schiefer in der Vigna del Monte.

Falanghina ist eine weisse Rebsorte, die ihren Namen dem antiken Weinbausystem verdankt, phalange = an den Pfahl gebunden. Sie ist spät reifend und wird vor allem in Kampanien in der Nähe Neapels kultiviert.

Die weisse Rebsorte Coda di Volpe verdankt ihren Namen ihrer Form, sie gleicht einem Fuchsschwanz. Spätreifend und vor allem in Kampanien angebaut, wird sie oft in den Weinen Fiano di Avellino, Taburno, Vesuvio und Sannio verwendet.

Der Piedirosso ist eine autochthone rote Rebsorte, die schon von den Römern kultiviert wurde. Der Name bedeutet Rotfuss und leitet sich vom roten Holz des Rebstockes ab. Auch sie ist in den Hügeln um Neapel weit verbreitet, ist aber auch auf den Inseln Capri oder Ischia oder in der apulischen Provinz Bari zugelassen.

**Coda di Volpe 2008, Taburno DOC:** Sie wächst in den Hügeln der Gemeinde Ponte, südwestliche Ausrichtung auf lehmhaltigen Böden. Hellgelb mit goldenen Reflexen, feiner floraler Nase und leichtem Mandelgeschmack passt sie gut zu Fisch oder Apéritiv.

**Falanghina 2008, Taburno DOC:** Hellgelb mit grünen Reflexen präsentiert sie sich sehr aromatisch und ausgewogen mit erfrischendem Abgang. Sie begleitet ausgezeichnet Fisch, mittelreifer Käse oder reichhaltige Apéros.

**Piedirosso 2008, Taburno DOC:** Für einmal ein leichter, charmanter Roter vom Süden, gedeiht auf kalkhaltigen Böden bis 400m ü M. Rubinrot, mit frischer Frucht und leichtem Kirschenaroma, sehr ausgewogener Wein, der wunderbar zu gebratenem rotem Fleisch passt.



**Coda di Volpe, Taburno DOC 2008**  
**Falanghina, Taburno DOC 2008**  
**Piedirosso, Taburno DOC 2007**

○	09-11	12.—	<b>10.80</b>
○	09-12	13.—	<b>11.70</b>
●	09-13	13.—	<b>11.70</b>

## Az. agr. Camerlengo Rapolla, Basilicata



Das Weingut Camerlengo liegt in Rapolla, östlich von Neapel an den Hängen des Monte Vulture. Antonio Cascarano bewirtschaftet 10 Hektaren Reben - nur mit der Traubensorte Aglianico bestockt, die hier auf vulkanischem Boden, 500 m über Meer mit heißen Tagen und kühlen Nächten, ausgezeichnet gedeiht. Die Rebanlagen sind süd-östlich ausgerichtet, zwischen 30 und 40 Jahre alt und werden erst sehr spät (Ende Oktober, Anfang November) geerntet. Daraus keltert Antonio Cascarano zwei Aglianico del Vulture, DOC: Antelio und Camerlengo.

Aglianico ist eine sehr alte rote Rebsorte, die hauptsächlich in der Basilikata und in Kampanien angebaut wird. Sie gilt als eine der besten Rebsorten Süditaliens und liebt tiefgründige Böden, bevorzugt vulkanischen Untergrund. Nach einem langen Vegetationszyklus

erreicht sie ihr prägnantes Profil, bringt rubinrote, körperreiche und gehaltvolle Weine mit intensiven Tanninen hervor. Sie wird auch der Nebbiolo des Südens genannt. Bedeutende aus Aglianico erzeugte Weine sind zum Beispiel die DOC-Weine Aglianico del Vulture, del Taburno oder Taurasi.

**Antelio 2006, Aglianico del vulture DOC:** Ein einfacher Aglianico, tief dunkelrot, intensive Düfte nach Rosen und reife Früchte, mineralisch und leicht herb im Abgang. Feiner Begleiter zu Schmorbraten, reifem Käse oder Geschnetzeltem Rindfleisch.

**Camerlengo 2005, Aglianico del Vulture DOC:** Ein körperreicher, intensiv duftender Aglianico; im Mund elegant, mineralisch mit Noten von blondem Tabak. Er wurde im kleinen Holzfass ausgebaut und schmeckt hervorragend zu Wild, reifem Bergkäse oder in Rotwein geschmortem Ragout.

<b>Antelio</b> , Aglianico del Vulture DOC, 2006	●	09-12	19.50	<b>17.50</b>
<b>Camerlengo</b> , Aglianico del Vulture DOC, 2005	●	09-15	31.—	<b>27.90</b>

## Riofavara, Sizilien



Der Weinbaubetrieb Riofavara liegt in Ispica auf der Grenze der Provinzen Ragusa und Siracusa und bewirtschaftet Reben der Appellationen Eloro DOC und Moscato di Noto. 1994 wurde der Familienbetrieb von Massimo und Marinata Padova renoviert, die Kellerei den heutigen Bedürfnissen angepasst und die Rebberge erneuert (hohe Stockdichte pro Hektare, um tiefe, aber qualitativ gute Erträge zu ernten). Angebaut werden vor allem Nero d'Avola und Moscato di Noto, zwei ursprüngliche Rebsorten der Gegend.

Nero d'Avola ist eine der autochthonen Rebsorten Siziliens, die bis ins 16 Jhd. für die noble Herrschaft von Siracusa um das Städtchen Avola und später im ganzen Val di Noto angebaut wurde. Sie gedeiht gut in der Hitze von Siziliens Süden und ergibt hier intensiv duftende, tief-schwarze (daher nero = Schwarzer) und aromatische Weine. Heute wird sie in ganz Sizilien als igt (indicazione geografica tipica, also ohne Ursprungsbezeichnung) angebaut und mit anderen Rebsorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon oder dem einheimischen Frappato

verschnitten. Spätestens am Ende der 90-er Jahre wurde sie zum Exportschlager Siziliens, gepusht von bekannten Weingütern wie Planeta.

**San Basilio, Nero d'Avola IGT 2006:** Der einfache Wein der Padova's gedeiht auf den Kalkböden des Val di Noto und wird 4 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Er ist fruchtig, weich, duftet nach getrockneten Blüten und ergänzt ideal Gemüse-Couscous oder weisses Fleisch.

**Eloro DOC, Nero d'Avola 2006:** Der klassische Nero d'Avola wird erst Ende September gelesen, vergärt im offenen Gärbottich und wird mindestens 6 Monate im Eichenfass ausgebaut. Rubinrot, intensiv fruchtig, weich und ausgeglichen passt er sehr gut zu rotem Fleisch und mittelreifem Käse.

**Notissimo, Moscato di Noto DOC 2008:** Der Moscato wird bei nur 8 Grad Celsius vergoren und die Gärung wird bei ungefähr 11 Grad Alkohol durch rasches Abkühlen gestoppt. Das ergibt einen herrlichen Dessertwein mit intensivem Rosenaroma, dezenter Restsüsse und feiner Säure. Idealer Begleiter von Panna cotta, schwarzer Schokolade oder reifem Käse.

<b>San Basilio</b> , Nero d'Avola Sicilia IGT, 2006	●	09-12	14.50	<b>13.—</b>
<b>Eloro DOC</b> (Nero d'Avola) 2006	●	09-15	18.—	<b>16.20</b>
<b>Notissimo</b> , Moscato di Noto DOC 2006 50 cl	○	09-15	22.—	<b>19.80</b>





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



Im zweiten Konzert der Saison 2009/10 von Eclatsconcerts steht erstmals ein multimediales Projekt auf dem Programm.

Videobilder des Berliner Künstlers Lillevan treten in einen ungewöhnlichen Dialog mit den von Ueli Wiget brillant vorgetragenen Klavierstücken.

Mit Ueli Wiget gastiert einer der weltbesten Pianisten bei Eclatsconcerts. Die Bandbreite seines Repertoires reicht von der Klassik und Romantik über die Musik des 20. bis zu jener des 21. Jahrhunderts. Seit 1986 ist er Pianist beim «Ensemble Modern» und hat in dieser Funktion mit den stilistisch unterschiedlichsten Komponisten von György Ligeti über Heiner Goebbels bis Frank Zappa zusammengearbeitet.

Lillevan, mit bürgerlichem Namen Lillevan Pobjoy, wurde in Linköping (Schweden) geboren und lebt in Berlin. Er arbeitet mit Musikern, Choreographen sowie anderen Künstlern zusammen und erstellt auf der Grundlage von vorgefundenem Bildmaterial, eigenen Aufnahmen und computergenerierten Bildern Filme, die mit der Musik in Wechselwirkung treten. Projekte von Lillevan waren u. a. auf der «documenta Kassel» zu sehen, bei der «Transmediale Berlin», der Zagreber Biennale, Mutek Montreal, dem Centro De Arte Actual y Diseño in Gijon (Spanien), der Philharmonie Luxembourg, dem Dutch Electronic Art Festival in Rotterdam sowie dem «Unsound Fest» Krakau.

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

**Samstag, 6. März 2010**  
**Museum für Kunst und Geschichte,**  
**Lapidarium in Freiburg**

**19h** kommentiertes Vorkonzert

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

**20h**

**Ueli Wiget** piano

**Lillevan** live video performance

**Claude Debussy**  
**George Benjamin**  
**Hanspeter Kyburz**  
**Anthony Cheung**  
**Olivier Messiaen**  
**Claude Debussy**

Images I  
 Shadowlines  
 Ilinx  
 Auftrag - Uraufführung  
 La fauvette des jardins  
 Images II

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

Abonnement 2 Konzerte: CHF 70.–

www.kulturticket.ch oder  
 Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1  
 (026 350 11 00)  
 www.eclatsconcerts.ch

# Degustation Mezzogiorno - der Süden Italiens

4. März : in Freiburg

5. März : in Bern



Sonderpreis bis  
21.3.10

## Sardegna

### Cantina Sociale Oliena

\_\_\_Corrasi, Nepente di Oliena Ris., Cannonau di Sardegna ● 2005 08-15 33.— **29.70**

### Az. agr. Attilio Contini

\_\_\_Nieddera, Valle del Tirso IGT (Nieddera) ● 2007 09-15 21.— **18.90**

\_\_\_Vernaccia di Oristano DOC ○ 1998 09-15 22.— **19.80**

## Basilicata

### Az. agr. Camerlengo Rapolla

\_\_\_Antelio, Aglianico del Vulture DOC ● 2006 09-12 19.50 **17.50**

\_\_\_Camerlengo, Aglianico del Vulture DOC ● 2005 09-15 31.— **27.90**

### Antonio Cascarano

## Puglia

### Az. agr. Pasquale Petrerà

\_\_\_Fatalone Primitivo Riserva, Gioia del Colle DOC ● 2004 08-20 26.50 **23.80**

### Az. agr. Valle dell'Asso

\_\_\_Negramaro, Galatina DOC ● 2006 08-12 18.— **16.20**

## Campania

### Ocone

\_\_\_Coda di Volpe, Taburno DOC ○ 2008 09-11 12.— **10.80**

\_\_\_Falanghina, Taburno DOC ○ 2008 09-12 13.— **11.70**

\_\_\_Piediroso, Taburno DOC ● 2007 09-13 13.— **11.70**

### Silvio Belfiore

## Sicilia

### Tenuta Scilio di Valle Galfina

\_\_\_Etna bianco DOC ○ 2008 09-13 12.50 **11.20**

\_\_\_Rosato, Etna rosato DOC ● 2007 08-10 12.50 **11.20**

\_\_\_Etna rosso DOC ● 2006 09-15 13.50 **12.10**

\_\_\_Orphéus, Etna Rosso DOC ● 2003 10-20 24.— **21.60**

### Giovanni Scilio

### Riofavara

\_\_\_Etna Rosso DOC (Nero d'Avola) ● 2006 09-15 18.— **16.20**

\_\_\_Notissimo, Moscato di Noto, DOC 50 cl ○ 2006 09-15 22.— **19.80**