

**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, début février 2010

## Agenda

---



### DEGUSTATION **Le Mezzogiorno - l'Italie du Sud**

**4 mars** à Fribourg au magasin, 17-20h

REPAS : au Restaurant de l'Hôtel de Ville (026 321 23 67)

**5 mars** à Berne au magasin, 17-21h

---



### ECLATS CONCERTS - **4<sup>e</sup> saison**

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

Programme varié faisant alterner musique contemporaine et grand répertoire.

**6 mars** à Fribourg, 20h Musée d'art et d'histoire

---



### SOIREEES DE DECOUVERTES : **initiation à la dégustation**

**10/17/24 mars** à Berne au magasin de 19.30 – 21.30h

Inscription : 079 336 74 65 ou par e-mail

Fr. 180.— / personne

---

### SOIREE DE DECOUVERTE **"Sicile"**

**16 mars** à Fribourg au magasin 19.30 – 21.30h

Inscription : 026 323 36 34 ou par e-mail

Fr. 60.— / personne

---

### SOIREE DE DECOUVERTE **"Vallée de la Loire"**

**23 mars** à Fribourg au magasin 19.30 – 21.30h

Inscription : 026 323 36 34 ou par e-mail

Fr. 60.— / personne

---

# Dégustation Le Mezzogiorno - l'Italie du Sud



Les jeudi et vendredi 4 et 5 mars nous aimerions vous amener dans les régions de l'Italie du Sud. Vous trouvez les vins proposés lors de cette dégustation à la dernière page de cet envoi.

## 5 mars à Berne

### DEGUSTATION

Une quinzaine de vins seront à découvrir.  
Au magasin, Stauffacherstrasse 11  
de 17 à 21h  
Frais de participation: Fr. 10.—

## 4 mars à Fribourg

### DEGUSTATION

Une quinzaine de vins seront à découvrir.  
Au magasin, Grand Rue 66  
de 17 à 20h  
Frais de participation: Fr. 10.—

### MENU

Au Restaurant de l'Hôtel de Ville Frédéric Kondratowics proposera une cuisine inspirée du thème de la soirée. Les plats seront accompagnés de vins de l'Italie du Sud.  
Réservation sous 026 321 23 67  
Menu à 3 plats: Fr. 69.— (sans les vins)

# Soirée de découverte à la cantina del mulino



A toutes celles et tous ceux qui apprécient les bons vins, nous proposons de passer durant la nouvelle année quelques heures agréables en notre compagnie à partager diverses découvertes oenologiques.

## Soirées de découverte à Berne

Au magasin, Stauffacherstrasse 11, 3014 Berne  
Les mercredi de 19h30 à 21h30  
Nombre de participants: de 6 à 10 personnes

### COURS D'INITIATION À LA PORTÉE DE TOUS – 3 BELLES SOIRÉES EN PERSPECTIVE 10/17/24 mars

Lorsqu'elle est présentée de façon purement théorique, l'information est souvent difficile à assimiler, surtout dans le domaine du vin! A la portée de tous, ce cours d'initiation au vin est donc axé sur la dégustation. Vos sens olfactifs et gustatifs seront ainsi à la fête. La question suivante sera traitée en profondeur : « Le vin, un produit naturel ? ». Nous évoquerons aussi les erreurs les plus fréquentes à ne pas commettre en matière oenologique. En outre, nous vous transmettrons de précieuses informations sur les vignobles, les types de cépages, l'élevage et la fabrication du vin, de même que le vin et la table.  
Fr. 180.—

## Soirées de découverte à Fribourg

Au magasin, Grand-Rue 66  
De 19h30 à 21h30 environ  
Nombre de participants: min. 8 personnes ; max. 12 personnes

### SOIREE "SICILE"

#### 16 mars

Un minimum de théorie, le temps de déguster Nerello, Carricante, Cataratto & Cie – 7 vins en tout – avec quelques amuse-gueule, afin de conserver durablement quelques senteurs de la Sicile !  
Fr. 60.—

### SOIREE "VALLEE DE LA LOIRE": de Nantes à Amboise 23 mars

Vouvray et Montlouis, Saumur-Champigny et Chinon, Chenin et Cabernet Franc, vins blancs, rouges, mousseux et doux. Nombreux sont les cépages, appellations et types de vins dans la Vallée de la Loire. 7 vins typiques avec quelques amuse-gueule, afin de conserver durablement quelques senteurs de cette région trop peu connue !  
Fr. 60.—

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch) ou au 079 214 22 04.

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch) ou au 079 336 74 65.

# Dégustation Mezzogiorno - l'Italie du Sud

L'Italie du Sud comprend les régions des Pouilles, de la Basilicate, de la Calabre, de la Campanie et de Molise, de même que la Sicile et la Sardaigne. Quant aux Abruzzes, elles sont rattachées aussi bien économiquement que géographiquement à l'Italie centrale. Le Mezzogiorno, au Sud de la péninsule, est considéré comme une région en retard de développement. Après la Seconde Guerre mondiale, il avait été soutenu dans un premier temps par l'Italie du Nord. Plus tard, il a bénéficié de diverses mesures de soutien de l'Union européenne.

La viticulture profite aussi des investissements et des impulsions en provenance du Nord. Les Pouilles et la Sicile ont toujours figuré parmi les plus importantes régions viticoles de la Botte et se classent aujourd'hui aux deux premiers rangs de la production de vin italien. Des domaines viticoles réputés du Nord ont acquis des terres dans le Sud à un prix intéressant pour y déployer leur savoir-faire technique. Ils y ont fait évoluer les techniques de production, parfois dépassées, y ont planté de nouveaux cépages jouissant d'une reconnaissance internationale et ont mélangé des vignobles autochtones à des Syrah, des Cabernet ou des Merlot. Leur succès a été assuré grâce à de bons vins, conformes aux goûts internationaux, et d'importants budgets publicitaires. Aussi

les amateurs de bons crus sont-ils aujourd'hui nombreux à connaître et à boire du Primitivo ou du Nero d'Avola sans pour autant véritablement savoir comment le déguster et le humer. D'autres cépages autochtones, comme le Negramaro ou l'Aglianico, sont par contre quasiment tombés dans l'oubli.

Ces dernières années, sous la rude pression qu'exerce la concurrence internationale sur les prix, des vignerons innovateurs ont recommencé à miser sur d'anciens cépages du Mezzogiorno. Ainsi, ils se sont mis à presser des crus originaux sans recourir à la barrique ni aux Cabernet & Co!

La cantina del mulino commercialise déjà quelques vins autochtones du Sud (à l'instar d'un Negramaro des Pouilles ou d'un Nerello Mascalese de l'Etna). Nous avons le plaisir de vous présenter trois nouveaux domaines viticoles situés dans trois différentes régions du Sud. L'un d'entre eux utilise un raisin dont nous pouvons quasiment vous garantir que vous ne le connaissez pas encore. C'est d'ailleurs vite vérifié: avez-vous déjà entendu parler de la Coda di Volpe ou du Piediroso? Un autre confine dans chaque bouteille les arômes de vieux cépages du Sud, réunissant ainsi, nous en sommes persuadés, une bonne dose de typicité.

## Agricola del monte Ocone, Campanie

Située au cœur de l'Appellation Sannio in Ponte, l'exploitation viticole Ocone s'étend sur 35 hectares de terres. Depuis plus de cent ans, la famille Ocone la gère avec rigueur et passion; dans les années 1960, Luigi eut l'idée de miser sur plusieurs cépages locaux: la Falanghina, l'Aglianico, le Greco, le Piediroso et la Coda di Volpe. Dès le début, la qualité fut le maître mot. Les différents cépages furent répartis avec pertinence, en fonction de chaque sol et de chaque terroir, entre les divers sites. A titre d'exemple, la Falanghina est cultivée sur les sols d'ardoise de la Vigna del Monte.

La Falanghina est un raisin blanc qui doit son nom à un antique système de viticulture, le terme phalange signifiant jadis «attaché au tuteur». Elle mûrit tard et est essentiellement cultivée en Campanie et à proximité de Naples.

Le cépage blanc de la Coda di Volpe doit son nom à sa forme, semblable à une queue de renard. Mûrissant tard, essentiellement cultivée en Campanie, elle est souvent utilisée dans des vins tels que le Fiano di Avellino, le Taburno, le Vesuvio et le Sannio.

Le Piediroso est un cépage rouge autochtone déjà cultivé à l'époque romaine. Il doit son nom, qui signifie «pied rouge», au bois rouge de ses ceps. Très répandu dans les collines napolitaines environnantes, sa culture est également autorisée sur les îles de Capri ou d'Ischia, de même que dans la province apulienne de Bari.

**Coda di Volpe 2008, Taburno D.O.C.** : Cultivé sur les sols glaiseux, d'orientation sud-ouest, des collines de la commune de Ponte, d'un jaune clair traversé de reflets dorés. Ce blanc offre un fin nez floral; avec ses notes d'amande, il convient bien au poisson ou comme vin d'apéritif.

**Falanghina 2008, Taburno D.O.C.** : D'un jaune clair aux reflets verts, ce vin très aromatique et équilibré offre une finale rafraîchissante. Il accompagne idéalement poisson, fromages à moyenne maturité ou copieux apéritifs.

**Piediroso 2008, Taburno D.O.C.** : Pour une fois un rouge léger et charmant produit dans le Sud, cultivé sur des sols calcaires jusqu'à 400 mètres d'altitude. Rouge rubis, des arômes de fruits frais et quelques notes de cerises, c'est un vin très équilibré qui se prête merveilleusement pour accompagner les viandes rouges grillées.



**Coda di Volpe**, Taburno DOC 2008

**Falanghina**, Taburno DOC 2008

**Piediroso**, 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, Basilicate



Le domaine viticole de Camerlengo est situé à Rapolla, à l'est de Naples, sur les versants du Monte Vulture. Antonio Cascarano y exploite dix hectares de vignobles uniquement plantés de ceps d'Aglianico. Sur ce sol volcanique, dans un climat marqué par l'alternance entre ses nuits froides et ses chaudes journées, les conditions sont propices à l'épanouissement de cette vigne juchée 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les cépages sont orientés vers le sud-est, âgés de 30 à 40 ans et récoltés très tard (fin octobre ou début novembre). Antonio Cascarano y cultive de l'Antelio et du Camerlengo, deux Aglianico del Vulture D.O.C. L'Aglianico est un cépage rouge très ancien essentiellement cultivé en Basilicate et en Campanie. Considéré comme l'un des meilleurs du Sud de l'Italie, il s'épanouit sur les terres profondes, de préférence sur sous-sol volcanique. Après un long cycle de végétation, il atteint

son profil de prégnance et produit des crus à la robe rouge rubis, mettant en exergue beaucoup de corps, une grande richesse et des tannins intenses. Egalement appelé Nebbiolo du Sud. Parmi les importants crus D.O.C. produits à partir d'Aglianico figurent notamment l'Aglianico del Vulture, l'Aglianico del Taburno ou le Taurasi.

**Antelio 2006, Aglianico del Vulture D.O.C.** : Un Aglianico simple, à la robe rouge très sombre, aux intenses senteurs de rose et de fruits mûrs, minéral et à la finale légèrement épicée. Accompagne très bien braisés, fromages matures et émincé de veau.

**Camerlengo 2005, Aglianico del Vulture D.O.C.** : Un Aglianico doté de beaucoup de corps et aux senteurs intenses; en bouche: élégant, minéral, quelques notes de tabac blond. Elevé dans de petits fûts de bois, il convient merveilleusement à la chasse, aux fromages de montagne matures ou aux ragoûts braisés au vin rouge.

<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, Sicile



L'exploitation viticole de Riofavara se trouve à Ispica, à la frontière entre les provinces de Raguse et Syracuse. Elle utilise des vignes des appellations Eoro D.O.C. et Moscato di Noto. En 1994, l'exploitation familiale de Massimo et Marinata Padova a été rénovée, son cellier adapté aux besoins modernes et son domaine viticole renouvelé, évoluant d'une forte à une beaucoup plus faible densité de ceps par hectare afin de récolter du raisin de meilleure qualité. On a commencé à y cultiver surtout du Nero d'Avola et du Moscato di Noto, deux cépages originaires de cette région.

Le Nero d'Avola est un cépage autochtone de Sicile qui a été cultivé jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle. Son vin était destiné à la noble seigneurie de Syracuse, dans les environs d'Avola, puis dans tout le Val di Noto. Cette vigne se développe bien sous les chauds rayons du Sud de la Sicile, ce qui confère à ses vins leurs senteurs intenses, leur robe d'un noir profond (d'où le nom nero, qui signifie noir en italien) et leur vaste palette aromatique. Aujourd'hui, elle est cultivée dans toute la Sicile comme igt (indicazione geografica tipica, c'est-à-dire sans désignation de provenance) et coupée avec d'autres cépages comme des Syrah, des Cabernet Sauvignon ou

du Frappato, autre cépage autochtone. Depuis la fin des années 1990, sous l'élan de domaines viticoles réputés comme la Planeta, le Nero d'Avola est devenu un cru d'exportation sicilien très prisé.

**San Basilio, Nero d'Avola I.G.T. 2006** : Vin de Padoue d'une belle simplicité s'épanouissant sur les sols calcaires du Val di Noto, il est élevé quatre mois durant en fûts de chêne français. Fruité et moelleux, il dégage des notes de fleurs séchées et complète idéalement couscous aux légumes ou viandes blanches.

**Eoro D.O.C. 2006** : Récolté seulement à la fin septembre, le Nero d'Avola classique fait un séjour en cuve de fermentation ouverte avant d'être élevé en fûts de chêne durant au moins six mois. Rouge rubis, intensément fruité, moelleux et équilibré, il convient parfaitement aux viandes rouges et aux fromages de maturité moyenne.

**Notissimo, Moscato di Noto D.O.C. 2008** : Le Moscato est fermenté à une température de seulement 8 degrés Celsius. Dès que sa teneur alcoolique atteint 11 degrés environ, sa fermentation est interrompue par brusque refroidissement. Ce procédé produit un somptueux vin de dessert aux intenses arômes de rose, à la douceur résiduelle discrète et d'une agréable acidité. Idéal pour accompagner panna cotta, chocolat noir ou fromage mature.

<b>San Basilio</b> , Nero d'Avola Sicilia IGT, 2006	● 09-12	14.50	<b>13.—</b>
<b>Eoro 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<sup>ème</sup> saison Musique d'aujourd'hui pour gens de demain

**eclats  
concerts  
fribourg**

Pour la deuxième affiche de sa saison 2009/2010, Eclatsconcerts convoque une nouvelle forme d'expression artistique au sein du Lapidaire du Musée d'art et d'histoire de Fribourg: le multimédia. Créées par l'artiste berlinois Lillevan, des images vidéo viendront dialoguer avec les phrases musicales dessinées au piano par Ueli Wiget, offrant au spectateur une lecture parallèle des oeuvres au programme.

Avec Ueli Wiget, c'est l'un des meilleurs pianistes contemporain qu'invite à se produire à Fribourg «Eclatsconcerts». Son répertoire s'étend des répertoires classiques et romantiques à celui du 20<sup>ème</sup> siècle qu'il parcourt jusque dans ses formes les plus actuelles. Il est depuis 1986 le pianiste de l'Ensemble Modern, ce qui ne l'empêche pas de se produire régulièrement comme soliste sur la scène de nombreux festivals: Salzbourg, Vienne, Venise, Rome, Londres, Paris ...

Lillevan – de son vrai nom Lillevan Pobjoy – est né à Linköping (Suède) et vit aujourd'hui à Berlin. Spécialisé dans l'animation, la vidéo et le multimédia, il est connu notamment pour avoir fondé le groupe musico-visuel Rechenzentrum (1997 – 2008). Parallèlement à son travail au sein de ce groupe, il collabore avec de nombreux artistes issus d'horizons aussi divers que l'opéra, les installations, l'électronique expérimentale, la danse et le classique.

Et comme toujours, les soirées s'achèveront par un après-concert, un bon verre de vin et les créations culinaires raffinées de la «cantina del mulino».

**samedi, 6 mars 2010**  
**Musée d'Art et d'Histoire,**  
**Lapidaire – Fribourg**

**19h** Avant-concert

en collaboration avec l'Atelier contemporain de l'HEM Lausanne, site de Fribourg

**20h**

**Ueli Wiget** piano  
**Lillevan** projections vidéo

<b>Claude Debussy</b>	Images I
<b>George Benjamin</b>	Shadowlines
<b>Hanspeter Kyburz</b>	Ilinx
<b>Anthony Cheung</b>	commande – création mondiale
<b>Olivier Messiaen</b>	La fauvette des jardins
<b>Claude Debussy</b>	Images II

CHF 40.– (étudiants, CarteCulture: 20.–/enfants: gratuits)

Abonnement 2 concerts: CHF 70.–

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

Fribourg Tourisme, Avenue de la Gare 1

(026 350 11 00)

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

# Dégustation Mezzogiorno - l'Italie du Sud

le 4 mars à Fribourg  
le 5 mars à Berne



Prix spécial  
jusqu'au 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**