



cantina del mulino
weine vins

cantina del mulino ag

andré küffel
martin mauer
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 2011

Sommerwein-Degustation 17. Juni



IN FREIBURG Auberge aux 4 Vents 17h – 20h

in Anwesenheit von :

Charlotte Senat, Domaine Jean-Baptiste Senat (Minervois, F)

Isabelle Pelizzatti, AR.PE.PE. (Valtellina, I)

Zusätzlich präsentieren wir Ihnen wie jedes Jahr **Neuheiten** sowie **Sommerweine** aus unserem Sortiment.

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).

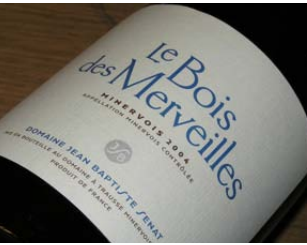


IN BERN im Weinladen 17h – 21h

Wir präsentieren Ihnen die Weine der Dom. Jean-Baptiste Senat (Minervois) und von AR.PE.PE. (Valtellina) sowie Neuheiten und Sommerweine aus unserem Sortiment.

Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person

DOMAINE JEAN-BAPTISTE SENAT – MINERVOIS



«Ich bin ein Gaukler, der die Wahrheit des Terroirs sucht...»

Jean-Baptiste Senat wurde 1968 an der Ecke des Boulevard Saint Germain geboren und nichts deutete auf seine spätere Berufung als Winzer hin. Als Diplomierter in Geschichte und Politikwissenschaften und Liebhaber von Braudel und den griechischen Philosophen wäre eher eine Laufbahn an einer Universität, als Parlaments-Attaché oder schlimmer, als Journalist zu erwarten gewesen ... Denkste! 1995 lässt er alles stehen, familiäre Erwartungen hin oder her, mit einer Gewissheit: mit seinen Händen will er arbeiten.

Völlig verrückt ist das, und am Boulevard Saint Germain gibt man es ihm entsprechend zu verstehen. Aber er hat es sich in den Kopf gesetzt und hievt die Segel in Richtung Süden, nach Trausse, im Herzen des Minervois nordwestlich von Narbonne. Hier erwarten ihn hundertjährige, verwahrloste Weinberge sowie ein verlassener, familiärer Weinkeller. Zusammen mit seiner Frau Charlotte entscheidet er sich, hier seine Furchen zu ziehen. Der Anfang ist hart und einsam, so allein auf sich gestellt, aber sie halten durch. Zur ersten Ernte im 96 treffen treue Freunde aus der Hauptstadt ein, die sogenannten «Arpettes» (Arbeiter), flinke Hände, welche der ersten Cuvée ihren Namen geben.

Die Erfahrung wächst, die Überzeugung steigt. Neue Weinetiketten kommen hinzu: la Nine, le Bois des merveilles, Ornicar und schliesslich Arbalète ...

«Der Mensch ist intelligent, weil er Hände hat» Anaxagoras

Das Weingut wird nach biologischen Methoden bewirtschaftet, mit der traditionellen «décavalloneuse» wird das Kraut im Zaum gehalten. Der Boden, regelmässig vertikuliert, wird so zu einem Verbündeten. Überhaupt versteht er sich als Winzer, welcher die Reben sanft begleitet und sich ihnen nicht aufzwingt.

Die Trauben werden von Hand gelesen und in ein kleinen Boxen gestapelt. Anschliessend werden sie vergoren, meist unzerquetscht, um die Aromen sowie die Feinheit der Tannine zu bewahren. Nach der Lagerung im Keller erfolgt die Assemblage: «Die Genialität der Traube, erklärt Jean-Baptiste, besteht darin, intelligenter als der Mensch zu sein. In der Begegnung, in der Vereinigung, kommt der ganze Reichtum erst zum Vorschein.»

«Wenn man eine Traube zu begleiten weiss, spricht immer das Terroir aus ihr»

Bei den Senat hat weder eine Rebsorte noch ein bestimmtes Terroir Vorrang. Hier, am Fusse der *Montagne Noire*, wo kalte Winde vom *Massif central* auf die trockene Garriguelandschaft treffen, werden alle Rebparzellen *à la carte* bearbeitet, ausnahmslos. Jede Traubensorte, jedes Terroir wird so gebeten, sein Bestes zu offenbaren.

Grenache- und Cinsaulttrauben wachsen in Mitten der Garrigue, mit Sicht auf das Corbières, und kommen voll in den Genuss des mediterranen Klimas. Sie geben den Weinen Harmonie und Weichheit.

Dicht und reif sind die Carignantrauben bei Mirabelle sowie ihre hundertjährigen Schwestern bei Fiau; sie entwickeln eine Aromenfülle und zeigen eine erstaunliche Frische, weit weg jeglicher Rustikalität.



Die würzigen Mourvèdre-Trauben gedeihen auf den kühlen Tonböden der Trausse-Ebene, welche wegen der Sommerhitze regelmässig bearbeitet werden.

Die Syrah-Reblächen bei Villeneuve liegen nordexponiert in einem kleinen Tal am Fusse eines Ausläufers des *Massif central* und lassen auf sich warten. Es beliebt ihnen langsam zu reifen um eine möglichst feine und facettenreiche Aromatik hervor-

zubringen.

Arbalète et Coquelicots: der letzte Sprössling gefällt durch seine knackige Frucht. «*Un vin qui se croque avec gourmandise sans perdre son âme de Minervois*», schreibt treffend Antoine Gerbelle (RVF).

Grenache 70% (Alter der Reben: 30 Jahre), Cinsault 30% (70 Jahre). WEINBEREITUNG: entrappte und nicht entrappte Trauben. AUSBAU: Tank und Barrique.

La Nine: ein Klassiker der Appellation; mediterrane Reife, Kräuteraromatik und Frische mit feinen, eingebundenen Gerbstoffen.

Grenache 40% (60 Jahre), Carignan 30% (100 Jahre), Mourvèdre 10% (25 Jahre), Cinsault 10% (50 Jahre), Syrah 10% (15 Jahre). WEINBEREITUNG: entrappte und nicht entrappte Trauben. AUSBAU: Tank und Barrique.

Où est donc Ornicar: der Spielerischste und Lebendigste der Bande. *Une bouteille pour se «dé-fragmenter de plaisir» (Revue Eating)*. Dieser geschmeidige, fruchtige Wein lässt sich nicht so einfach in die Karten schauen - und gleicht damit von allen Weinen am meisten seinem Meister.

Grenache 50% (50 Jahre), Cinsault 25% (50 Jahre), Mourvèdre 25% (25 Jahre). WEINBEREITUNG: mit nicht entrappten Trauben; AUSBAU in Barriques während 6 Monaten um den Wein zu klären.

Le Bois des Merveilles: ein Extrakt des Besten von alten Reben des Gutes, ausgebaut während gut einem Jahr in *demi-muids* (600 L). Samtig und komplex, mit schön eingebundenem Holz. Ein Beweis dafür, dass «*le bois peut aussi faire des merveilles ...*»

Carignan 75% (60 Jahre), Grenache 15% (100 Jahre), Mourvèdre 15% (50 Jahre). WEINBEREITUNG: entrappte Trauben. MAISCHEGÄRUNG: 20 Tage. AUSBAU: bis zu 18 Monaten in demi muids (600 Liter).

Quelle: www.domaine-jeanbaptistesenat.fr

Preisreduktion gültig bis Ende Juni

Arbalète et Coquelicots , vdp de l'Aude 2010	● 11-14	13.50	12.10
La Nine , Minervois AC 2008	● 09-13	17.50	15.70
Où est donc Ornicar , Minervois AC 2009	● 10-15	20.50	18.40
Le Bois des Merveilles , Minervois AC 2008	● 10-17	27.—	24.30
Le Bois des Merveilles , Minervois AC 2007	● 10-17	61.—	54.90

Magnum

AR.PE.PE. Arturo Pelizzatti Perego – VALTELLINA



Valtellina und die Eleganz des Nebbiolos

Die Weinberge des Veltlins (ca. 800ha), einer kargen Landschaft am Fusse der rhätischen Alpen, dehnen sich über felsige, steile Abhänge aus und klammern sich hoch über dem Talgrund fest - dank langen, alten Steinmauern (Gesamtlänge 2500 km). Das Tal verläuft von Ost nach West, die Reben profitieren somit den ganzen Tag von der direkten Sonneneinstrahlung. Die Steillagen machen die Arbeit an den Reben zu einer anstrengenden Aufgabe, geben aber dem Nebbiolo ein unvergleichliches Terroir. Felsige, mineralische Böden, heisse Tage, kühle Nächte und harte Arbeit ergeben – im gleichen Atemzug mit Barolo und Burgunder zu nennen - einen der grossen Weine dieser Welt: Valtellina DOCG. Seine Eleganz und Langlebigkeit sind legendär – ein Wein, den es zu entdecken gilt!



Kastanienholzfässern Erst nach langen Jahren der Reife gelangen die Weine in den Verkauf und versprechen grossen Genuss. Aber, um es mit den Worten von Andreas März, Weinjournalist, zu sagen: « Wie das bei vielen grossen Terroirweinen der Fall ist, überzeugen auch die klassischen Valtellina oft nicht bei der ersten Begegnung. Aber das ist nur natürlich, denn diese Weine kann nur schätzen, wer sich mit ihnen auseinandersetzt. »

Rosso di Valtellina 2007 : Ein reinsortiger Nebbiolo, leicht und trinkig. Wird nur kurz in grossen Eichenfässern und teilweise in Zement- oder Stahltanks ausgebaut und passt wunderbar zu deftigen Veltliner-Spezialitäten (Bresola).

Grumello Rocca de Piro Ris. 2004 : Dieser sehr reintonige Nebbiolo, aus der

Lage beim Castello Grumello Rocca de Piro, wird knapp 20 Tage auf der Maische vergoren und zwei Jahre im grossen Eichenfass ausgebaut. Er zeigt sich ausgewogen, reich an Waldaromen, Rosen, ein wenig Süsse, lang im Mund. Passt gut zu Veltliner-Spezialitäten wie Pizzoccheri oder Bitto.

AR.PE.PE. Sondrio

Seit 1860 dreht sich in der Familie Pelizzatti alles um Wein, präziser ausgedrückt um die Chiavenasca Traube (Nebbiolo). Heute leiten Isabella und Emanuele Pelizzatti Perego das Weingut und führen die Traditionen ihres Vaters fort. Tradition pur nach Vater Arturo heisst: lange Reife im grossen Holzfass, Suche nach feinen Aromen, Eleganz, Langlebigkeit und nicht Dichte und Konzentriertheit. Die Trauben stammen vor allem aus den Lagen Sassella und Grumello, werden seit 2009 auch vollständig in Holztanks vergoren und reifen in grossen Eichen- oder

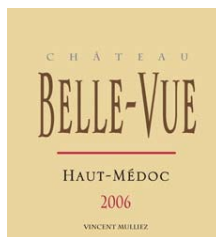
Sassella Rocce Rosse 1999 : 100% Nebbiolo aus dem Herzen der Lage Sassella, vinifiziert mit der Erfahrung von fünf Winzergenerationen, reift er vier Jahre in grossen Kastanienfässern, riecht verführerisch nach Kirschen, Pflaumen und Haselnüssen, ist mächtig, tanninreich und unglaublich frisch und ausgewogen. Passt perfekt zu Schmorbraten und Wild.



Rosso di Valtellina DOC 2007	● 10-13	19.80	17.80
Grumello Rocca de Piro Ris., Valtellina sup. DOCG Grum. 2004	● 10-14	28.—	25.20
Sassella Rocce Rosse, Valtellina sup. DOCG Sassella 1999	● 09-14	45.—	40.50

Preisreduktion gültig bis Ende Juni

Bordeaux 2010 Subskription



Nach 2009 wartet Bordeaux 2010 erneut mit einem Top-Jahr auf. Auf unserer Homepage können Sie die von uns ausgewählten Weine ab sofort vorbestellen. Die Liste wird laufend nachgeführt.

Clos de Jaugueyron – Margaux
Clos de Jaugueyron – Haut-Médoc
Château Belle-Vue – Haut-Médoc
Château Mille-Roses – Margaux
Château Mille-Roses – Haut-Médoc

Château Grand Corbin-Despagne – Saint-Emilion
Château Fonroque – Saint-Emilion
Château Pavie-Macquin – Saint-Emilion
Clos Puy Arnaud – Castillon

WEIN-ABO 4 JAHRESZEITEN

Möchten Sie viermal im Jahr jemanden oder sich selbst mit einem Weinpaket überraschen? Mit saisonalen Weinen und passenden Menuempfehlungen?

Dann bestellen Sie unser 4-Jahreszeiten-Abonnement. Zu Beginn jeder Jahreszeit erhalten Sie je nach Wunsch 3 oder 6 Flaschen mit 10% Rabatt.

Das Abonnement eignet sich natürlich auch als Geschenk.

Weinpaket «6 Flaschen»

3 verschiedene Weine à je 2 Flaschen

Weinpaket «3 Flaschen»

3 verschiedene Weine à je 1 Flasche

Die Preisobergrenze für das 6-Flaschen-Paket beträgt Fr. 130.— (inkl. Versand), für das 3-Flaschen-Paket Fr. 70.— (inkl. Versand). In Rechnung gestellt werden jeweils die effektiven Kosten.

Abbestellung: per Internet oder Telephon. Das Abonnement ist jederzeit kündbar.

2. Weinpaket «4 Jahreszeiten» Sommer

○ **Riesling Lenchen Kabinett 2009 – Weingut Peter Jakob Kühn** **Rheingau (D)** 2011-2014
Ein erfrischender, fruchtsüßer Riesling, ideal als Aperero oder zum z'Vieri. Fr. 17.50

● **Bellugue, Coteaux d'Aix en Provence 2010 - Château La Coste** **Provence (F)** 2011-2014
Eleganter, mineralischer Rosé aus der Provence, passend zu leichten Sommergerichten. Fr. 18.50

● **Gamaret 2009 - Domaine Henri Cruchon** **Vaud (CH)** 2011-2014
Vollmundiger Rotwein mit feinen Tanninen; zu Grilladen. Fr. 22.—

6 Flaschen

je 2 Flaschen Riesling, Rosé und Gamaret (10% Rabatt), inkl. Versand

Fr. 119.40 statt Fr. 131.—

3 Flaschen

je 1 Flasche Riesling, Rosé und Gamaret (10% Rabatt), inkl. Versand

Fr. 64.20 statt Fr. 70.—

Ladenöffnungszeiten während des Sommers

Laden in Freiburg: normal (Montag bis Freitag: 14h - 19h; Samstag: 9h-12h30; 14h-16h)

Laden in Bern: normal (Donnerstag: 17-19h; Freitag: 14h-19h; Samstag: 10h-16h); Ausnahme: vom 18. Juli bis zum 7. August ist am Donnerstag geschlossen.