

Freiburg, Anfang Februar 2012

## Piemont-Degustation

---

Liebe Kundinnen und Kunden

Liebe Freundinnen und Freunde

Wer kennt sie nicht, die berühmten Weine Dolcetto, Barbera und Barolo? Wer streifte nicht schon im Herbst durch die Nebel der Langhe, mit den Gerüchen der piemontesischen Küche in der Nase oder war auf der Suche nach einer cantina in Barolo? Aber wer kennt den Geschmack von Timorasso, Grignolino und Ruchè? Sie vielleicht? Falls nicht ... in der cantina del mulino gibt es diese und andere Weine an unserer Piemont-Degustation zu entdecken.



### 1. März in Freiburg

- **DEGUSTATION im Weinladen, 17h-20h**

Circa 15 Weine stehen zur Degustation bereit. Eine genaue Auflistung finden Sie auf der letzten Seite dieses Versandes. Unkostenbeitrag: Fr. 10.– pro Person.

- **ESSEN im Restaurant de l'Hôtel de Ville, ab 20h**

Carne cruda? Diese und andere piemontesische Spezialitäten kombiniert mit Weinen der Degustation können Sie ab 20h im Restaurant de l'Hôtel de Ville geniessen. Lassen Sie sich durch Frédériks Charme und Küche verzaubern und reservieren Sie Ihren Tisch unter 026 321 23 67.

#### 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

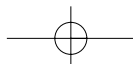
fax 026 323 36 24  
info@cantinadelmulino.ch  
www.cantinadelmulino.ch



### 2. März in Bern

- **DEGUSTATION im Weinladen, 17h-21h**

Circa 15 Weine stehen zur Degustation bereit. Eine genaue Auflistung finden Sie auf der letzten Seite dieses Versandes. Unkostenbeitrag: Fr. 10.– pro Person.



# DEGUSTATION Piemont

## Die Weinregion Piemont

Das Piemont ist die grösste Region auf dem italienischen Festland. Da aber seine Fläche zu 43% aus Gebirge und zu 27% aus Ebenen besteht, bleibt eigentlich nicht allzu viel Raum für den Weinbau in günstigen Südlagen. Die Apenninen wurden von Gebirgsflüssen jedoch so ausgewaschen, dass in ihren Ausläufern ein für den Weinbau gut geeignetes, nach Norden bis Turin vorstossendes Hügelland entstand. Dort wachsen in den Hügeln des Monferrato (Asti, Alessandria) und der Langhe (Alba, Canelli) 90% der Weine der Region.

Das Klima ist kontinental, d.h. im Winter kalt und nass und im Sommer heiss und sehr sonnig. Die Böden sind kalkreich, vermischt mit Lehm und Sand und lassen die Barberatraube fast überall gedeihen. Dagegen stellen Dolcetto, Grignolino, Moscato, Ruchè und der höchst launische Nebbiolo hohe Ansprüche an die Lage und das Mikroklima.

Die Weinzonen teilen sich in zwei Hauptgebiete: das nördliche Piemont zieht sich von Carema über Vercelli (auch Reisanbau) und Novara bis hin zum Lago

Maggiore (Ghemme, Gattinara), das südöstliche Piemont von den Städten Alessandria und Asti über Canelli bis nach Alba, der Hauptstadt für gutes Essen (Trüffel) und für hochstehende Weine wie dem berühmten Barolo. In den Provinzen Asti und Alessandria, vorwiegend im Monferrato gelegen, entstehen etwa zwei Drittel der Weine des Piemonts, unterteilt in 20 DOC-Appellationen wie Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, Gavi, Colli Tortonesi, Monferrato usw.

Total werden 3.267.000hl Wein erzeugt, ein Drittel davon sind Qualitätsweine. Weltberühmt aber sind die Weine aus den Langhe-Hügeln um die Stadt Alba. Ausser Arneis, Dolcetto und Freisa werden hier Barolo und Barbaresco, zwei der ganz grossen Weine Italiens aus der Nebbiolo-Traube erzeugt. Langlebigkeit, Eleganz und Finesse brachten ihnen Ruhm und man verglich sie bald einmal mit Burgunder-Weinen. Die piemontesischen Winzer haben denn auch in den letzten Jahrzehnten begonnen, Einzellagen zu vinifizieren und als Cru auszubauen, so zum Beispiel in Barbaresco die Lage Montestefano, die 1961 zum ersten Mal von Beppe Colla als Cru herausgebracht wurde.



## BARBARESCO Azienda Agricola Serafino Rivella

### Az. Agr. Serafino Rivella : 2 Winzer, 2 Hektaren, 2 Weine

Maria und Teobaldo Rivella, Barbaresco besitzen zwei Hektaren Reben mitten im Herz der Lage Montestefano und machen zwei Weine: den Barbaresco Montestefano und einen Dolcetto d'Alba. Die Nebbiolo-Traube gedeiht in der Spitzenlage Montestefano auf kalkhaltigen, mit Lehm vermischten Böden ausgezeichnet und entwickelt sich immer strukturierter, langlebiger und farbintensiver als Nebbiolo-Weine anderer Lagen. Deshalb wird der Montestefano manchmal auch der Barolo unter den Barbaresco-Weinen genannt. Rivella arbeitet traditionell, ohne Pestizide und Kunstdünger, presst mit der Korbpresse, benutzt auf den Trauben vorhandene Hefen zur Gärung und baut den

Wein anschliessend in grossen 30hl. Eichenfässern aus. Wir sind sehr glücklich, diese zwei Weine neu im Sortiment zu führen. Das kleine Weingut Rivella produziert regelmässig Top-Weine, natürlich dank der Einzellage Montestefano, aber auch aus der Überzeugung, dass nur Qualität zum Erfolg führt.



**Dolcetto d'Alba:** sehr fruchtig, mineralisch und kräftig strukturiert; er profitiert wie der Nebbiolo von der besonderen Lage.

**Barbaresco Montestefano:** schöne Nebbiolo-Nase, etwas Kirsche und schon wenig Tabak- und Trüffelnoten vorhanden, naturgemäss noch jung, sehr mineralisch - ein Wein, den man getrost im

Keller vergessen darf, um in 10 Jahren einen grandiosen Wein zu geniessen.

## WEINKURSE in Freiburg und Bern

### EINFÜHRUNGSKURSE : 2 Angebote

**25. April, 2./9. Mai** in FREIBURG im Weinladen, Reichengasse 66, 19h30 – 21h30  
**2./9./16. Mai** in BERN im Weinladen, Stauffacherstrasse 11, 19h30 – 21h30

Der Einführungskurs stellt das Degustieren ins Zentrum – Geruchs- und Geschmacksinn kommen auf ihre Kosten. Dazu gibt es allgemeine Informationen zu Rebsorten und Weintypen, Weinanbau und Weinherstellung, Wein und Essen. Wir gehen auch der Frage «Ist Wein ein Naturprodukt?» nach und lernen die bekanntesten Weinfehler kennen.

Teilnehmerzahl: 6 – 10 Teilnehmer/-innen Fr. 180.— (3 Abende)

Anmeldung bis eine Woche vor Beginn eines Kurses unter [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch) oder per Telefon:

für Kurse in Bern: 031 348 49 50 oder 079 336 74 65

für Kurs in Freiburg: 026 323 36 34 oder 079 214 22 04

# DEGUSTATION Piemont



Preisreduktion vom  
1. bis 11. März

## Az. agr. La vecchia Posta

- \_\_\_ il Selvaggio, Timorasso Colli tortonesi DOC Timorasso
- \_\_\_ Languia, Barbera Colli tortonesi DOC Barbera

## Cascina Tavjin

- \_\_\_ Ruchè, Castagnolo del Monferrato DOCG Ruchè

## Az. agr. Fratelli Rovero

- \_\_\_ Barbera d'Asti superiore DOC, Rouvé Barbera
- \_\_\_ Barbera d'Asti superiore DOC, Rouvé
- \_\_\_ Brachetto Piemonte DOC 6.5% Brachetto

## La Casaccia

- \_\_\_ Grignolino del Monferrato Casalese DOC Grignolino

## Cascina Corte

- \_\_\_ Dolcetto di Dogliani DOC Dolcetto
- \_\_\_ Dolcetto di Dogliani DOCG, Vigna Pirochetta Dolcetto

## Punset, Barbaresco

- \_\_\_ Roero Arneis DOC\* Arneis

## Az. agr. Serafino Rivella, Barbaresco

- \_\_\_ Dolcetto d'Alba DOC Nebbiolo
- \_\_\_ Barbaresco DOCG, Montestefano Nebbiolo
- \_\_\_ Barbaresco DOCG, Montestefano
- \_\_\_ Barbaresco DOCG, Montestefano

## Az. agr. Erbaluna, La Morra

- \_\_\_ Barbera d'Alba DOC, La Rosina Barbera
- \_\_\_ Barolo DOCG, Vigna Rocche Nebbiolo
- \_\_\_ Barolo DOCG, Vigna Rocche

## Giuseppe Rinaldi\*, Barolo

- \_\_\_ Nebbiolo Langhe DOC Nebbiolo

## Az. agr. Mario Torelli

- \_\_\_ Moscato d'Asti DOCG, 5% Moscato

## Roberto Semino

- 2008 10-13 19.— 17.10
- 2008 10-17 16.— 14.40

## Nadia Verrua

- 2010 11-14 19.80 17.80

## Fratelli Rovero

- 2006 11-20 29.50 26.50
- 2005 10-20 62.— 55.80
- 2010 11-12 15.— 13.50 D

## Giovanni Rava

- 2010 11-15 13.80 12.40

## Amalia Battaglia e Sandro Barosi

- 2009 10-14 16.— 14.40
- 2008 11-16 22.— 19.80

## Marina di Marcarino

- 2010 11-14 18.50 16.60

## Serafino Rivella

- 2009 11-15 19.— 17.10
- 2007 12-24 44.— 39.60
- 2007 12-25 95.— 85.50
- 2006 11-20 47.— 42.30

## Andrea & Severino Oberto

- 2009 11-18 18.50 16.60
- 2006 11-25 44.— 39.60
- 2003 08-21 95.— 85.50

## Giuseppe Rinaldi

- 2008 10-15 33.— 29.70

## Gianfranco Torelli

- 2010 10-12 13.— 11.70 D

