

**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, Mitte Januar 2008

## Agenda

---



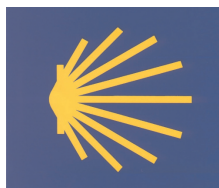
### **Eclatsconcerts - 2. Saison**

COLLEGIUM NOVUM - ENSEMBLE ARC-EN-CIEL (ZÜRICH)  
Nono / Schoeller / Amman / Schönberg/Greissle

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

**1. Februar** in Freiburg, 20h – Aula der Universität

---



### **Auf den Spuren des Jakobsweges**

DEGUSTATION UND ESSEN

**29. Februar** in Bern und Freiburg

---



### **Weinabende**

WEINKURSE UND THEMENABENDE

**März und Mai** in Bern und Freiburg

---

# Angebot Januar 2008

Bestellkarte auf [www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch)

Rabatt bis  
2.2.08

## Vins de plaisir



<b>Côte du Lubéron AC, Cuvée Nathalie 2006</b> - Château La Canorgue	●	07-10	15.50	<b>13.90</b>	
Eine fruchtig-würzige Syrah-Grenache-Cuvée aus der Provence					
<b>Les îles Feray vdt '04</b> - Domaine Gonon (Saint-Joseph, Rhône)	●	06-09	16.—	<b>14.40</b>	
Der "kleine Bruder" des grossen Saint-Joseph der Gebrüder Gonon: 100% Syrah, 100% Eleganz					
<b>L'épervier blanc, Côteaux du Languedoc AC 2006</b> - Dom. Pech-Redon	○	07-11	13.50	<b>12.10</b>	
Direkt vom Mittelmeer bei Narbonne; ein vollmundiger, eleganter Weisswein mit Mineralität! Apéro, Fisch.					
<b>Bracchetto Piemonte DOC 2007</b> - Frat. Rovero (Piemonte)	●	07-08	15.—	<b>13.50</b>	D
Eine beerenfruchtige, leicht perlende süsse Verführung. Nur 6% Alkohol. Apéro, Nusstorte.					
<b>Gran Lareyn 2005</b> - Tenute Loacker (Alto Adige)	●	06-10	22.—	<b>19.80</b>	
Dichter, weicher Wein aus der autochtonen Traubensorte Lagrein.					
<b>Aglianico, Puglia IGT 2005</b> - Az. agr. Antica Enotria (Puglia)	●	07-12	15.50	<b>13.90</b>	
Ein schöner Einstieg zum Kennenlernen der Weine aus der Aglianico-Traube.					
<b>Blaufränkisch Eisenberg 2005</b> - Weingut Schiefer* (Burgenland/A)	●	07-12	16.50	<b>14.80</b>	
Brombeere, Würznoten, Schokolade; ein dichter Blaufränkisch-Wein.					

## Feine Tropfen für kalte Wintertage



<b>Ultimo, Gamay Dernière vendange, Morges 2005</b> - Dom. Henri Cruchon	●	07-12	21.—	<b>18.90</b>	
Vollmundig und gut strukturiert präsentiert sich dieser Rotwein aus spät gelesenen Gamay-Trauben.					
<b>Vouvray AC, demi-sec 2006</b> - Vincent Carême <sup>1</sup> (Loire)	○	07-11	23.—	<b>20.70</b>	
Die Chenin-Traube in einer betörenden Version: der Apéritif-Hit, auch zu Apfelkuchen, Käseteller					
<b>Clos Baquey, Côteaux du Marnandais 2002</b> - Elian da Ros* (Sud-Ouest)	●	05-15	29.50	<b>26.50</b>	
Der Spitzenwein von Elian da Ros aus Abriou, Merlot, Cabernet: ein Tropfen mit Saft und Kraft. Lecker!					
<b>Barbera d'Alba DOC 2005</b> - Giuseppe Rinaldi* (Barolo)	●	07-12	20.—	<b>18.—</b>	
Ein traditioneller Barbera mit Frucht, Pepp und Eleganz: zu Pasta, Fisch!					
<b>Nocenzio, Marche rosso IGT 2004</b> - La Distesa (Marche)	●	06-11	26.—	<b>23.40</b>	
Kompakt und dicht kommt diese Cuvée aus Montepulciano, Sangiovese und Cab. Sauv. daher.					

solange  
Vorrat

## Restposten



<b>Domaine Henri Cruchon</b> - Servagnin, Morges AOC 2003	●	05-09	22.50	<b>18.—</b>	
<b>Domaine Cornulus</b> - Pinot noir Vieilles Vignes Clos des Corbassières 2004	●	05-10	22.50	<b>18.—</b>	
<b>Domaine Ostertag</b> - Fronholz Muscat, Alsace AC 2001	○	03-09	23.—	<b>18.—</b>	
<b>Domaine Ostertag</b> - Fronholz Riesling, Alsace AC 2002	○	04-10	27.—	<b>21.60</b>	
<b>Domaine Ostertag</b> - Zellberg Pinot gris, Alsace AC 2000	○	02-08	33.—	<b>26.40</b>	
<b>Pierre Frick</b> - Pinot noir, Alsace AC 2002	●	04-09	18.50	<b>14.—</b>	
<b>Pierre Frick</b> - Sylvaner Bergweingarten, Alsace AC 2001 (37cl) vin doux	○	04-10	19.50	<b>15.—</b>	D
<b>Domaine Combier</b> - Clos des Grives, Crozes Hermitage AC 1999	●	02-09	35.—	<b>28.—</b>	
<b>Domaine Hauvette</b> - Améthyste, Coteaux d'Aix en Provence AC 2001	●	03-09	32.—	<b>25.60</b>	
<b>Domaine Hauvette</b> - Cornaline, Coteaux d'Aix en Provence AC 2001	●	03-09	32.—	<b>25.60</b>	
<b>Domaine Richeaume</b> - Syrah, Côte de Provenances AC 1997	●	00-09	28.—	<b>22.—</b>	
<b>Cosse</b> - Antic, Vin de pays de l'Hérault 2000	●	03-09	22.—	<b>17.60</b>	
<b>Château La Fleur-Cailleau</b> - Canon-Fronsac AC 1999	●	02-09	25.—	<b>20.—</b>	
<b>Fratelli Rovero</b> - Villa Guani, Sauvignon barricato, Monferrato Bianco DOC 2003	○	05-10	19.—	<b>15.—</b>	
<b>Punset</b> - Barbaresco DOCG 1998	●	03-10	41.—	<b>32.80</b>	
<b>Valli unite</b> - Bardiga, vdt 2000	●	01-09	21.—	<b>16.80</b>	
<b>Tenute Loacker</b> - Kastlet, Alto Adige DOC 2000	●	02-09	25.50	<b>20.—</b>	
<b>Gino Fasoli</b> - Novello La corte del pozzo, Rosso Veronese, IGT 2006	●	07-09	9.80	<b>7.80</b>	
<b>Casina di Cornia</b> - Vigna la Casina, Riserva, Chianti classico DOCG 1997	●	03-12	24.—	<b>19.20</b>	
<b>Tenuta Corte Pavone</b> - Brunello di Montalcino DOCG 1998	●	04-10	42.—	<b>33.60</b>	
<b>Villa Spoiano</b> - Sotto la Villa, Colli della Toscana Centrale IGT 1999	●	02-09	23.—	<b>18.40</b>	

## 29. Februar Auf den Spuren des Jakobsweges



Am Freitag, 29. Februar führen wir Sie gerne auf kulinarische Entdeckungsreisen entlang des Jakobsweges. Lassen Sie sich doch einfach überraschen!

### In Bern : DEGUSTATION

Etwa 15 Weine stehen zur Degustation bereit.

Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11  
von 17 bis 21h  
Unkostenbeitrag: Fr. 10.—

### 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 Spezialitäten vom Jakobsweg. Dazu werden Ihnen typische Weine glasweise angeboten.  
Reservation unter 026 321 23 67  
3-Gang-Menu: Fr. 65.— (exkl. Wein)

## Weinabende 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

#### FLÜSSIGER WEINKURS – EIN EINSTIEG IN 3 ABENDEN

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 Weinfelder kennen. Dazu gibt es Informationen zu Rebsorten und Weintypen, Weinanbau und Weinherstellung, Wein und Essen.  
Fr. 180.—

Kurs 1: 5./12./19. März 2008  
Kurs 2: 7./14./21. Mai 2008

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

### Abende In Freiburg

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

#### EIN EINSTIEG

Das Wichtigste in Kurzform über Weinbau, -bereitung und -geographie mit drei feinen Tropfen zum Degustieren und ein paar Häppchen zum Schnabulieren.  
Fr. 50.—  
4. März oder 7. Mai (ein Mittwoch!)

#### EIN PIEMONTEBEND

Kurz ein wenig Theorie, dann Zeit für Brachetto, Barolo und Co., 7 Weine, ein paar Häppchen, ein bleibender Eindruck vom Piemont!  
Fr. 60.—  
11. März oder 13. Mai

#### ETWAS ITALIEN – WENIG BEKANNTE AUTOCHTONE REBSORTEN

Ruchè, Negroamaro oder Timorasso, schon mal gehört? Nein? Dann gibt's einen vergnüglichen Abend in der Grand-Rue 66 mit 6 Weinen aus echt alten Rebsorten und 6 Häppchen von weniger altem Käse.  
Fr. 60.—  
18. März oder 20. Mai

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

# Eclats Concerts 2. Saison Musik von heute für Leute von morgen



Das Collegium Novum aus Zürich, dem Freiburger Publikum bereits vertraut durch die Aufführung der Werke von Bartók, Ligeti und Eötvös im März 2007, wird am



Freitag, den 1. Februar 2008 erneut in der Aula der Universität zu hören sein. Das Starensemble der zeitgenössischen Musik, erweitert durch die Musiker des Ensembles «Arc-en-Ciel», spielt diesmal in grosser, orchestraler Besetzung auf. Auf dem Programm stehen spektakuläre Werke des jungen Franzosen Philippe Schoeller (Schweizer Erstaufführung), von Luigi Nono (dessen herrliche «Variazioni canoniche»), Arnold Schönberg und des jungen Schweizer Dieter Amman, der sowohl im Jazz wie in der modernen Klassik zuhause ist, was in seinem pRESTO SOSTINATO deutlich zu hören ist. In Partnerschaft mit der cantina del mulino können Besucher/-innen im Anschluss ans Konzert mit Künstler/-innen, Freunden und Bekannten bei einem Glas Cantina-Wein die Musik ausklingen lassen.

**Freitag 1. Februar 2008, 20h**  
**Aula der Universität Miséricorde**  
**Freiburg**

**Collegium Novum**  
**Ensemble Arc-en-Ciel**  
Peter Hirsch, Leitung

**Luigi Nono**  
Variazioni canoniche  
**Philippe Schoeller**  
Feuillages für Ensemble  
**Dieter Amman**  
pRESTO SOSTINATO für grosses Ensemble  
**Arnold Schönberg/Felix Greissle**  
Variation über ein Rezitativ für Orgel op. 40, bearbeitet für Ensemble

Vorverkauf  
[www.kulturticket.ch](http://www.kulturticket.ch)  
oder  
Fribourg Tourisme  
Avenue de la Gare 1  
Tel. +41 (0)26 350 11 00

CHF 35/20/15 Erwachsene/Studenten/Kinder

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