

FAWINO Sagl, Mendrisio



ist zweifellos das jüngste Weinunternehmen im Tessin, und wir hatten einige Mühe, den Standort im Gewirr der Industriezone von Mendrisio zu finden.

Angefangen hat alles 2005, als Simone Favini aus Trauben von der Gemeinde Salorino seinen ersten Wein kelterte, den «Fa.vino».

Der diplomierte Önologe, von Boden und Natur des Sottoceneri fasziniert, wollte schon immer selbst Wein machen. Dass er davon etwas versteht, bestätigte ihm die Jury des «Grand Prix du Vin Suisse 2008», die seinen «Meride» 2006 zum zweitbesten Merlot der Schweiz kürte. Mit dem Jahrgang 2007 holte er sich mit seinem «Tradizione» die Silbermedaille an der «Mondial du Merlot 2009», wo Weine aus aller Welt um die Gunst der Degustatoren buhlten.

Wie aus Fa.vino, dem Ein-Mann, FAWINO, ein Zwei-Mann-Betrieb, wurde, erzählte uns in Simones Abwesenheit Claudio Widmer im selbst ausgebauten Büro des kleinen Weinbetriebs. Nach Wirtschaftsstudium und fünf Jahren Bankenpraxis wollte Claudio etwas mit seinen Händen arbeiten. Er hängte den Bankeranzug an den sprichwörtlichen Nagel und holte sich schwarze Fingernägel in den Praktika, die er in verschiedenen Weingütern absolvierte. Nach dieser Zeit war er für jede andere Tätigkeit verdorben, seine Zukunft war der Wein. In der Weinbauschule Changins beschaffte er sich das nötige Rüstzeug und schloss 2009 erfolgreich ein Önologie-



Studium ab. Dort traf er auf Simone Favini, mit dem er seine Passion und seine Zukunftsvisionen teilte. Nachdem Claudio in Bordeaux und in Chile weitere praktische Erfahrungen gesammelt hatte, kehrte er in die Schweiz zurück. Und Anfang dieses Jahres gründeten Simone und Claudio ihre gemeinsame Firma,



deren Name aus beiden Familiennamen zusammengesetzt ist, phonetisch aber klar auf ihren Daseinszweck hinweist.

Im Augenblick bewirtschaften die beiden Männer 1,3 Hektaren in den Gemeinden Meride, Salorino und Somazzo, vorläufig noch im Nebenamte, denn Claudio arbeitet halbtags als Lehrer in der kantonalen Agrarlehreanstalt Mezzano. Natürlich haben sie grosse Träume: Vom eigenen Weingut mit Keller, von weiteren Weinbergparzellen am Monte San Giorgio für Weissweine und in Morbio Inferiore für Rotweine. Die Weinbergsuche ist deshalb ein Dauerthema. Ihr Ziel: In zehn Jahren möchten sie gegen 30000 Flaschen produzieren.

Momentan machen sie alles von Hand und alles selber. Fast den gesamten Wein verkaufen sie direkt an Weinfreunde. Mit wachsenden Produktionszahlen muss aber auch der Kundenkreis vergrössert werden. Nach dem Tagespensum im Weinberg suchen die beiden deshalb abends noch oft Gastbetriebe



auf, um ihre Weine vorzustellen. Messen sind Pflicht, ob als Besucher oder Aussteller. Am Lido von Melano beteiligen sie sich an Musikfestivals, wo Kulinarik und Wein zum Programm gehören. Alles, was dazu beiträgt, ihren Namen als Weinproduzenten und ihre Weine bekannt zu machen, muss genutzt werden, wenn man weder berühmte Reblagen noch einen attraktiven Weinkeller sein Eigen nennt. Dass die Mövenpick-Weinkeller bereits einige ihrer Weine im Sortiment haben, ist ein entscheidender Schritt zum Erfolg.