

Due giovani dai percorsi formativi diversi
 uniscono le forze e fondano una nuova azienda

Il segreto? Essere complementari

di **GIÒ REZZONICO** - gio@rezzonico.ch

Da Favino a Fawino. Non si tratta di un semplice cambiamento di logo, ma di un mutamento più profondo. Simone Favini, un giovane viticoltore vinificatore, aveva creato il suo primo vino nel 2005 e già l'anno seguente aveva vinto un premio come secondo miglior Merlot della Svizzera. "Non riuscivo però più - racconta - a gestire la mia azienda, seppur piccola, da solo. Una possibilità era quella di assumere un operaio, ma questa soluzione non mi soddisfaceva."

Mentre Simone si poneva questi problemi, Claudio Widmer, suo amico sin dall'infanzia, stava pensando di iniziare anche lui a produrre un vino tutto suo e si stava confrontando con le prime difficoltà della nuova sfida. I due amici parlavano spesso della loro passione comune per l'enologia. Da una di queste discussioni è nata l'idea di unire gli sforzi: Simone trovava un partner e Claudio evitava di partire da zero con tutte le difficoltà del caso. È nata così Fawino, dove "fa" sta per Favini e "wi" per Widmer. "Simone ed io - racconta Claudio Widmer - siamo molto complementari. Grazie a questa unione di forze il lavoro diventa più piacevole, perché possiamo confrontarci, e l'attività è più efficiente." "Questa collaborazione - aggiunge Simone Favini - ci ha permesso di ampliare la cantina, di creare una barriera e di incrementare i nostri vigneti." Ma rispetto alla produzione, chiediamo, avete la stessa filosofia? "Siamo persuasi entrambi - risponde Simone - che il buon vino si fa principalmente nel vigneto. Per questo concentriamo molto la nostra attività sulla cura della materia prima." "Tutti e due - precisa Claudio - amiamo i vini equilibrati, nei quali il gusto del legno non ha un ruolo dominante." "Con il legno - aggiunge Simone - in

questi ultimi anni mi sembra si sia esagerato."

I due giovani hanno studiato entrambi enologia alla scuola federale di Changins, ma vengono da percorsi di vita molto diversi. Simone Favini si è laureato in chimica all'Università di Basilea. Terminata la sua tesi, in collaborazione con La Roche, ha deciso di dedicarsi alla sua passione, la viticoltura, e di iscriversi a Changins, dopo aver fatto un anno di apprendistato in una cantina ticinese. "Avevo scelto gli studi in chimica - racconta - perché la mia famiglia è titolare di un'industria di articoli in plastica. Ma già mentre studiavo avevo iniziato ad occuparmi dei vigneti che possediamo a Salorino. Confrontando le due esperienze ho capito che non potevo rinunciare a vivere parte della mia vita a contatto con la natura." Tornato in Ticino ha creato una sua cantina ed ha lavorato come consulente enologo. Oggi Simone è impegnato al 50 per cento nell'industria di famiglia e al 50 per l'azienda vinicola che condivide con Widmer.

Il suo socio e amico ha seguito un curriculum diverso. Grande appassionato di calcio, ha studiato economia alle Commerciali di Chiasso. Ha quindi lavorato per Ubs nella sua città e a Zurigo. "Dopo alcuni anni, quando gli stimoli della novità si sono affievoliti, - racconta - mi sono reso conto che non potevo trascorrere la mia vita solo in ufficio. Avevo bisogno di un lavoro più manuale, possibilmente a contatto con la natura. Nonostante avessi un ottimo stipendio, ho lasciato quel mondo e sono tornato in Ticino. Ho lavorato come panettiere, come macellaio, fino a quando ho avuto la possibilità di fare uno stage al Colle degli Ulivi. Quell'esperienza mi ha indicato la strada che intendevo seguire." Claudio ha in seguito frequentato Changins, dove ha conse-



Claudio Widmer e Simone Favini

Due amici, una passione comune,
 una nuova azienda: Fawino

Zwei-Freunde, eine gemeinsame Leidenschaft,
 ein neuer Betrieb: Fawino

guito un diploma in enologia. Ha quindi lavorato in cantine in Francia, nella regione di Bordeaux, e in Cile. Quando è tornato in Ticino gli hanno proposto di insegnare enologia all'istituto cantonale di Mezzana, dove attualmente lavora al 50 per cento. L'altra metà del tempo "anzi il rimanente 110 per cento...", mi corregge sorridendo, lo dedica alla Fawino. Questi due grintosi e appassionati giovani faranno certamente parlare di sé nel mondo enolo-

gico ticinese. Producono per il momento tra le 15 e le 20 mila bottiglie all'anno con sette etichette: due bianchi, "Giullare" (bianco di Merlot) e "Elsbeth" (assemblaggio di Sauvignon Blanc, Chardonnay e Sémillon con leggero affinamento in legno), un rosato, e quattro rossi, di cui tre Merlot in purezza: "Meride" (affinato in botti di rovere svizzero da 500 litri), "Musa" (invecchiato in barriques di rovere francese) e "Cantastorie". Il quarto, "Vino di Gio", è un assemblaggio segreto invecchiato in barriques francesi. Sono allo studio due altri vini: uno spumante, forse rosato, e probabilmente un vino dolce da dessert. Ma il sogno non espresso dei simpatici Claudio e Simone rimane quello di costruire una nuova cantina a Salorino.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

AZIENDA VITIVINICOLA FAWINO

via Borromini 20
 6850 Mendrisio
 tel. +41 (0)79 475 97 40
 +41 (0)76 369 58 29
 info@fawino.ch
 www.fawino.ch



CERVI/Pressig Putzi

Ein Duo mit unterschiedlichem Werdegang bündelt die Kräfte und schafft eine neue Firma

Das Geheimnis? Sich ergänzen

von **GIÒ REZZONICO** - gio@rezzonico.ch

Von Favino zu Fawino: Das bedeutet nicht einfach eine kleine Änderung im Logo sondern eine grundlegende Neuausrichtung. 2005 kelterte Simone Favini, ein junger Selbstkelterer, seinen ersten Wein. Schon im Jahr danach wurde sein Merlot zum zweitbesten der Schweiz erkoren. „Auch wenn mein Betrieb klein war“, erzählt er, „war ich nicht mehr in der Lage, ihn allein zu führen. Eine Möglichkeit wäre gewesen, einen Arbeiter anzustellen. Aber diese Lösung überzeugte mich nicht.“ Während sich Simone mit solchen Problemen herumschlug, wog Claudio Widmer, ein Kindheitsfreund von ihm, gerade ab, ob er einen eigenen Wein produzieren soll und schlug sich mit den ersten Schwierigkeiten dieser neuen Herausforderung herum. Die Freunde redeten oft über ihre Passion, das Weinmachen. Aus einem dieser Gespräche entsprang die Idee, gemeinsame Sache zu machen: Simone kam so zu einem Partner und Claudio musste nicht bei Null anfangen, mit all den entsprechenden Startschwierigkeiten.

Das Resultat ist Fawino, wobei „Fa“ für Favini steht und „wi“ für Widmer. „Simone und ich“, erzählt Claudio Widmer, „ergänzen uns bestens. Dank diesem Zusammenspannen macht die Arbeit mehr Spass, weil wir uns damit auseinandersetzen können - und es ist effizienter.“ Dem fügt Simone Favini an: „Die Zusammenarbeit erlaubte es uns, den Keller auszubauen, einen Barrique-Keller einzurichten und unsere Rebfläche zu vergrössern.“ Aber, fragen wir, habt ihr die gleiche Philosophie, was das Weinmachen angeht? „Wir sind beide überzeugt“, antwortet Simone, „dass guter Wein vor allem im Rebberg entsteht. Aus diesem Grund konzentrieren wir uns stark auf die Pflege der Trauben.“ „Wir lieben beide ausgewogene Weine, in denen das Holz nicht dominiert“, präzisiert Claudio. In der Vergangenheit sei der Holzeinsatz übertrieben worden, ergänzt Simone.

Beide Jungproduzenten haben in Changins Önologie studiert, ihr Werdegang ist jedoch sehr unterschiedlich. Simone Favini schloss an der Universität Basel ein Chemiestudium ab. Nachdem er seine Magisterarbeit in Zusammenarbeit mit Roche beendet hatte, entschied er, sich seiner Leidenschaft, dem Weinbau, zu widmen und schrieb sich nach einem Lehrjahr bei einer Tessiner Weinkellerei in Changins ein. „Ich hatte das Chemiestudium gewählt, weil meiner Familie eine Fabrik für Plastikartikel gehört“, erzählt er. „Bereits während dem Studium befasste ich mich aber mit

den Rebbergen, die wir in Salorino besitzen. Die beiden Erfahrungen vergleichend, wurde mir klar, dass es für mich unverzichtbar ist, mein Leben zumindest zum Teil in Kontakt mit der Natur zu verbringen.“ Zurück im Tessin gründete er eine Weinkellerei und arbeitete als önologischer Berater. Heute ist Simone zu 50 Prozent im Familienunternehmen und zu 50 Prozent in der mit Widmer geschaffenen Weinkellerei tätig.

Sein Partner und Freund hat einen anderen Weg hinter sich. Der grosse Fussballfan befasste sich an der Handelsschule in Chiasso mit Wirtschaft und arbeitete anschliessend dort sowie in Zürich bei der UBS. „Nach einigen Jahren war der Reiz des Neuen verflogen“, erzählt er. „Ich habe dann festgestellt, dass ich mein Leben nicht nur im Büro verbringen kann. Ich brauchte eine körperliche Arbeit, möglichst im Kontakt mit der Natur. Obwohl ich sehr gut verdiente, verliess ich jene Arbeitswelt und kehrte ins Tessin zurück. Ich arbeitete als Bäcker, als Metzger und bekam dann die Chance, eine Stage bei Colle degli Ulivi zu absolvieren. Es war eine wegweisende Erfahrung.“ Claudio ging in der Folge nach Changins, wo er das Önologie-Diplom erwarb. Anschliessend war er in Kellereien in Frankreich, in der Region Bordeaux, sowie in Chile tätig. Als er ins Tessin zurückkehrte, bekam er das Angebot, an der Landwirtschaftsschule Mezzana Önologie zu unterrichten. Dort geht er derzeit einem 50-Prozent-Pensum nach. Mit der anderen Hälfte - „den restlichen 110 Prozent...“, wie er mich lächelnd korrigiert - widmet er sich der Fawino.

Die zwei zielstrebigsten und leidenschaftlichen Jungwinzer werden in der Tessiner Weinwelt gewiss von sich reden machen. Im Moment produzieren sie 15-20 000 Flaschen von sieben Weinen: zwei Weisse, „Giullare“ (weisser Merlot) und „Elsbeth“ (eine Assemblage aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Semillon, leicht im Holz angebaut), ein Rosé, vier Rote, wovon drei reinsortige Merlots sind: der „Meride“ (in Holzfässern aus Schweizer Eiche von 500 L ausgebaut), „Musa“ (in Barriques aus französischer Eiche) und der „Cantastorie“. Beim vierten, dem „Vino di Gio“, handelt es sich um eine geheime Assemblage, die in französischen Barriques heranreift. Zwei weitere Weine dürften folgen: ein Schaumwein, möglicherweise rosé, sowie vielleicht ein Dessertwein. Der unausgesprochene Traum von Claudio und Simone ist es, in Salorino einen neuen Keller zu bauen.