



Seit zehn Jahren schreiben Simone Favini und Claudio Widmer an der Erfolgsgeschichte ihrer Merlot-Weine «Cantastorie», «Meride» und «Musa».

BILDER ZVG

Zwei coole Typen keltern Weine mit klarer Handschrift

Ihre Charaktere und Lebensläufe unterscheiden sich. Doch in Bezug auf Wein verfolgen sie eine gemeinsame Linie.

«Die Reben meiner Familie waren immer wieder krank. Ich wollte wissen, weshalb», sagte Simone Favini. Das bewog den Tessiner Chemiker, ein weiteres Studium zu absolvieren. Damals ahnte der heute 44-Jährige nicht, dass er im Önologie-Studium an der Fachhochschule in Changins/VD seinen Jugendfreund Claudio Widmer antreffen würde. Denn der zwei Jahre jüngere Tessiner absolvierte erst eine kaufmännische

Lehre und arbeitete bei einer Bank. Nach dem Önologie-Studium zog es ihn nach Bordeaux und Chile. Jahre später, bei einem Bier, beschlossen sie, zusammenzuarbeiten und gründeten 2012 den Weinkeller Fa'wino.

Mit Teilzeit zum Erfolg

Simone Favini ist Familienvater, arbeitet im Unternehmen seiner Familie mit und ist bei Fa'wino für die Technik und den Unterhalt zuständig. Claudio Widmer lehrt in einem 50-Prozent-Pensum Weinbau an der landwirtschaftlichen Schule Mezzana. Bei Fa'wino erledigt er die Buchhaltung und das Marketing. Beide arbeiten in den Reben, im Keller und im Verkauf. Sie bewirtschaften vier Hektaren Reben, verteilt

auf mehrere Parzellen. So stammt der «Meride» vom Kalkstein des Monte San Giorgio und der «Musa» wächst auf dem Granit des Monte Generoso. Eine Assemblage beider Terroirs ergibt den «Cantastorie».

«Eine gute Balance ist das Wichtigste in unserem Wein.»

CLAUDIO WIDMER, ÖNOLOGE

«Im Tessin gibt es mehrere Kooperationen. Doch dass sich zwei Önologen zusammenschließen und auch noch guten Wein produzieren, ist aussergewöhnlich», sagte Andrea Conconi, Direktor von Ticinowine, an der Zehn-Jahr-Jubiläumsfeier von Fa'wino. Im Corte del vino Ticino in Morbio Inferiore präsentierten Simone Favini und Claudio Widmer je zehn Jahrgänge ihrer Merlot-Crus «Cantastorie», «Meride» und «Musa».

Die Verkostung begann mit dem «Cantastorie». Der sortenreine Merlot reifte bis zum Jahrgang 2017 ausschliesslich in Stahltanks. Danach kamen zu einem Teil gebrauchte Fässer zum Einsatz. Als erster Wein der Verkostungsreihe gab der «Cantastorie» dann auch Anlass zu einer angelegten Diskussion unter den anwesenden Winzern, Sommeliers und Journalisten. Wie wird der meist günstigste (Einsteiger-) Wein im Sortiment bezeichnet? Als «semplice», «vino di base», «tradizionale» oder «classico»?

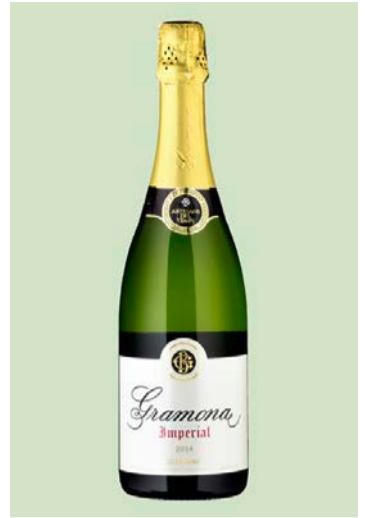
Keiner dieser Begriffe trifft ins «Rote». Denn der «Cantastorie» ist ein eigenständiger, frischer und fruchtig-eleganter Merlot. Er brachte die Charakteristik eines jeden Jahrgangs ausdrucksstark zur Geltung: 2011 warm und kräftig, 2012 kühl und saftig, 2013 heiss und gekocht, 2014 kühl, lebendig und rotbeerig, 2015 dicht und komplex, 2016 filigran und seidenfein, 2017 kraftvoll und strukturiert, 2018 opulent und fruchtsüss, 2019 straff und geradlinig, 2020 kernig, füllig und doch finessenreich. «Nicht immer stammen die besten Weine aus den wärmsten Jahren», sagte Sacha Pelossi, Winzer und Präsident des Branchenverbands Tessiner Weine. «Wichtig ist die optimale Reife der Trauben. Diese kann wie in den Jahren 2013, 2017 oder 2018 von Trockenstress oder Hitze gestört werden.»

Kalkstein oder Granit

Die Reben für den «Meride» wachsen auf 550 bis 570 Meter über Meer auf Kalkstein am Fusse des Monte San Giorgio. Der Wein reift zwölf Monate in 500-Liter-Fässern aus Schweizer Eiche. Er ist der Star aus dem Angebot von Fa'wino. Die Reben für den «Musa» stehen in Salorino oberhalb von Mendrisio auf dem Granit des Monte Generoso. Der kräftigste der drei Crus reift in neuen Barrriques aus französischer Eiche. Ob Kalkstein oder Granit, wie der «Cantastorie» zeigen beide Weine die wunderbare Charakteristik der Jahrgänge. Und sie tragen, jeder auf seine Weise, über all die Jahre die schnörkellose Handschrift von Simone Favini und Claudio Widmer. GABRIEL TINGUELY



Drimal zehn Jahrgänge boten ein grossartiges Weinerlebnis. Abgesehen von den 2013ern, einem schwierigen Jahr, zeigten alle Flaschen jugendliche Frische.



WEINTIPP

Corpinnat Brut «Imperial» Bio

«Trotz sperrigem Namen zeugt der Schaumwein von aristokratischer Ausgelassenheit.»

GABRIEL TINGUELY, WEINEXPERTE

Corpinnat
1872 wurde in Katalonien der erste flaschenvergorene Schaumwein nach französischem Vorbild hergestellt. 1970 gaben die Spanier die Bezeichnung Champaña auf und wählten den Begriff Cava. Mit dem Beitritt Spaniens zur Europäischen Union im Jahr 1986 musste ein Cava aus Trauben eines bestimmten Anbaugebiets hergestellt werden. Deshalb wurde die D.O. von Katalonien auf Valencia, Aragón, Navarra, Rioja und das Baskenland ausgeweitet. Beste Produzenten aus dem katalanischen Penedès schlossen sich zur Vereinigung Corpinnat zusammen und brachen 2019 mit der D.O. Cava. Corpinnat kann mit «geboren im Herzen des Penedès» übersetzt werden.

Rebsorten

Das mediterrane Klima, der kühle Einfluss des Montsant-Gebirges sowie die steinigen, kalkhaltigen Böden des Penedès bieten ideale Voraussetzungen für die Rebsorten Xarel-lo, Macabeo, Parellada und Chardonnay.

Produzent

Die Familie Gramona bewirtschaftet ihre Reben je nach Parzelle biologisch oder gar biodynamisch. 1881 gegründet, wird das Weingut in der fünften Generation von Jaume und Xavier Gramona geführt.

Vinifikation und Charakter

Auf die selektive Lese von Hand folgt nach der zweiten Gärung in der Flasche eine Reifezeit von fünf Jahren auf den Feinhefen. Dabei gesellen sich Noten von Hefe und Gebäck zu den Aromen von Apfel, Steinobst und Fenchel. Am Gaumen betört er alle Sinne, endet nobel herb und hält sehr lange an.

Bezugsquelle

Adresse: Smith & Smith,
Grubenstrasse 27, 8045 Zürich
Preis: Fr. 38.00
smithandsmith.ch



Mehr Informationen unter:
fawino.ch