

FAWINO: WEINE AUS DEM VINI DEL MENDRISIOTTO

Text Testo: Thomas Müller
Bilder Fotografie: FAWINO



*Die beiden Inhaber von FAWINO, Simone Favini und Claudio Widmer, vor einem ihrer Rebberge im Mendrisiotto
I due proprietari di FAWINO, Simone Favini e Claudio Widmer, davanti a uno dei loro vigneti nel Mendrisiotto*

Das Weingut FAWINO im Mendrisiotto wurde im Jahre 2012 aus der Vereinigung von zwei Önologen und Freunden Simone Favini und Claudio Widmer gegründet. Die Weinberge von FAWINO erstrecken sich über eine Fläche von insgesamt vier Hektaren und liegen an den Hängen des Monte San Giorgio und des Monte Generoso im Mendrisiotto im Südtessin. Die Weinkellerei in Mendrisio produziert jährlich rund 25'000 Flaschen roten und weissen Wein.

La cantina FAWINO nel Mendrisiotto è stata fondata nel 2012 dalla collaborazione di due enologi e amici, Simone Favini e Claudio Widmer. I vigneti di FAWINO si estendono su una superficie complessiva di quattro ettari e si trovano sulle pendici del Monte San Giorgio e del Monte Generoso nel Mendrisiotto, nel Canton Ticino meridionale. La cantina di Mendrisio produce annualmente circa 25.000 bottiglie di vino rosso e bianco.

Deutsch **Qualität als Philosophie**

Die beiden Besitzer der Weinkellerei FAWINO bearbeiten ihre Weinberge selbst, mit Gewissenhaftigkeit, Kompetenz und mit grösster Sorgfalt.

«Unsere Trauben haben beste Qualität.»

Simone Favini u. Claudio Widmer

Denn ein guter Wein lässt sich nur aus Trauben bester Qualität herstellen. «Wir sind der Meinung, dass die Weine Charakter zeigen müssen und gleichzeitig ausgewogen sein sollen», so die Philosophie der beiden Freunde. In ihrer Weinherstellung versuchen sie die natürlichen Eigenschaften des Terroirs, sprich die Gesamtheit der natürlichen Umweltfaktoren wie Boden, Klima, Topographie und das Wachstumsumfeld für das Weingut und die Trauben bestmöglichst auszunützen.

Am Fusse des Monte Generoso und des Monte San Giorgio

Die Parzellen der Rebstöcke von FAWINO befinden sich an den Hängen des Monte Generoso bei Salorino (473 m ü.M.) und dem Monte San Giorgio bei Meride (583 m ü.M.), die im südlichsten Teil des Tessins gelegen sind. Die Mineralität, die Kühle sowie die günstig ausgerichtete Hanglage erlauben es den beiden Oenologen, einzigartige Weine mit einer speziellen Note zu erzeugen.

Haupttraubensorte Merlot

Neben der Haupttraubensort, dem Merlot, werden Gamaret, Syrah, Cabernet Franc und Ancellotta die weiteren Rebsorten für den Rotwein, Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier und Semillon für die weissen Weine in den Weinbergen von FAWINO angebaut. Dabei richtet sich der Anbau nach der Integrierten Produktion (IP), welche sich durch minimalen Einsatz von Spritzmitteln und grösstmögliche Biodiversität auszeichnet.

«Durch sorgfältige Verarbeitung das Potenzial der Trauben ausschöpfen.»

Simone Favini u. Claudio Widmer



*Der Wein wird in Eichen-Barriques aus Frankreich und der Schweiz 12 bis 18 Monaten bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit ausgebaut
Il vino viene invecchiato in barrique di rovere francese e svizzero per 12-18 mesi a umidità controllata*

Sorgfältige Weiterverarbeitung im Weinkeller

Das vorrangige Ziel von Claudio Widmer und Simone Favini besteht darin, Trauben von höchster Qualität zu erzeugen und deren Potenzial durch eine möglichst sorgfältige Weiterverarbeitung zu entfalten. Önologische Eingriffe werden dabei auf ein notwendiges Minimum reduziert, um die positiven Eigenheiten des Jahrgangs und des Terroirs möglichst unbeschadet in die Flasche zu bringen. FAWINO produziert 2 Weiss-, 4 Rot- und 2 Schaumweine. Zusätzlich wird aus der Traube «Americana» ein Grappa hergestellt.

Tägliche Degustationen auf Voranmeldung

Die Weinkellerei FAWINO bietet ihrer Kundschaft auf Voranmeldung in ihrer Cantina, die für 15 Personen Platz hat, das Weinsortiment zu probieren. Dazu werden ausgesuchte Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region offeriert. Im Weiteren gibt es ab diesem Sommer auch die Möglichkeit, sich auf der Terrasse des neu renovierten «Grottino nel vigneto» in Tremona, mit wunderbarem Ausblick auf den Weinberg, speziell verköstigen zu lassen.

Italiano **La qualità come filosofia**

I due proprietari della cantina FAWINO coltivano personalmente i propri vigneti, con scrupolosità, competenza e la massima cura.

Perché un buon vino può essere prodotto solo da uve di altissima qualità. "Crediamo che i vini debbano mostrare carattere e, allo stesso tempo, essere equilibrati", è la filosofia dei due amici. Nella loro vinificazione, si sforzano di sfruttare al meglio le caratteristiche naturali del terroir – l'insieme dei fattori ambientali naturali come suolo, clima, topografia e ambiente di coltivazione – per la vigna e per le uve.

«Le nostre uve sono di altissima qualità.»

Simone Favini e Claudio Widmer

Ai piedi del Monte Generoso e del Monte San Giorgio

I vigneti di FAWINO si trovano sulle pendici del Monte Generoso vicino a Meride (583 m slm) e del Monte San Giorgio vicino a Salorino (473 m slm), nella parte più meridionale del Canton Ticino. La mineralità, la frescura e la favorevole esposizione dei pendii permettono ai due enologi di produrre vini unici dal carattere distintivo.

Vitigno principale: Merlot

Oltre al vitigno principale, il Merlot, nei vigneti di FAWINO si coltivano anche Gamaret, Syrah, Cabernet Franc e Ancellotta per i vini rossi, e Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier e Semillon per i vini bianchi. La coltivazione si basa sulla Produzione Integrata (PI), caratterizzata da un utilizzo minimo di pesticidi e dalla massima biodiversità possibile.

«Sfruttare il potenziale delle uve attraverso una lavorazione attenta.»

Simone Favini e Claudio Widmer



*Das Sortiment von FAWINO sorgfältig ausgebaut im eigenen Weinkeller
La gamma FAWINO è sviluppata con cura nella nostra cantina*



*Die Weinberge von FAWINO (übrigens FAvini, WIdmer, viNO) liegen am Fusse des Monte Generoso und des Monte San Giorgio
I vigneti di FAWINO (FAvini, WIdmer, viNO) si trovano ai piedi del Monte Generoso e del Monte San Giorgio*

Lavorazione attenta in cantina

L'obiettivo primario di Simone Favini e Claudio Widmer è produrre uve di altissima qualità e liberarne il potenziale attraverso la lavorazione più attenta possibile. Gli interventi enologici sono ridotti al minimo per mantenere il più possibile intatte le caratteristiche positive dell'annata e del terroir nella bottiglia. FAWINO produce due vini

bianchi, quattro vini rossi e due spumanti. Viene inoltre prodotta una grappa da uve «Americana».

Degustazioni giornaliere su appuntamento

La cantina FAWINO offre ai suoi clienti, su appuntamento, la possibilità di degustare la sua selezione di vini nella sua cantina da 15 posti coperti. Vengono inoltre of-

ferti salumi e formaggi regionali selezionati. Da quest'estate, gli ospiti potranno inoltre godere di una degustazione speciale sulla terrazza del «Grottino nel vigneto» di Tremona (solo con il bel tempo), recentemente ristrutturato, con una splendida vista sul vigneto.



*Das neu renovierte «Grottino nel vigneto» mit wunderbarem Ausblick auf den Weinberg
Il «Grottino nel vigneto» recentemente ristrutturato con splendida vista sul vigneto*

FA WI NO

Weinkeller Fawino SAGL

Via Borromini 20

6850 Mendrisio

www.fawino.ch

info@fawino.ch

Simone Favini +41 79 475 97 40

Claudio Widmer +41 76 369 58 29

Shop Online

