ARGUS MEDIENBEOBACHTUNG

cash

8008 Zürich
Auflage 5x wöchentlich 110'000

1080597 / 666.46 / 29'978 mm2 / Farben: 3 Seite 10 29.01.2009

Zürcher Familie mit Weinbau im Blut

JUBILÄUM Das Stadtzürcher Weinhaus Zweifel feiert 111 Jahre seines Bestehens. Doch eigentlich keltern die Zweifels schon sehr viel länger Wein in Höngg.

Bereits im Jahr 1440 bewirtschaftete ein Heinrich Zweifel «eine Juchart» Reben «uf Klingen» in Höngg. Seine Nachkommen sind noch heute tief in diesem Zürcher Quartier, im Weinhandel und seit 1968 auch wieder im Weinbau verwurzelt.

Die Zweifels in Höngg waren seit dem Mittelalter Müller, Lehrer und – Weinbauern. 1898 gründeten Emil und Paul Zweifel die Firma Gebrüder Zweifel, die Wein und Obstsaft produzierte und mit Weinen handelte. Mit der Zeit wurde der Wein- zugunsten des Obstbaus aufgegeben, betrieben die Zweifels doch die modernste Mosterei ganz Europas. 1958 begannen sie mit dem Vertrieb von Mineralwasser und mit der Produktion von Kartoffelchips.

Infos zu Jubiläumsaktivitäten und limitierten Jubiläumsweinen auf **www.zweifelweine.ch**

1968 besann sich die Familie Zweifel auf ihre (Reb-)Wurzeln und erwarb Rebland, um wieder selbst Wein zu keltern. Daneben mauserte sich Zweifel zu einem wichtigen Importeur von Weinen aus Europa und aus aller Welt, mit Schwergewicht Übersee (Kalifornien, Australien, Chile, Argentinien, Südafrika, Kanada und Neuseeland).

Renaissance des Rebbaus und der Eigenkelterung

Heute bewirtschaftet das Unternehmen 8,5 Hektaren Reben, und zwar in der Stadt Zürich in Höngg (hier wächst der rare und umso begehrtere offizielle Zürcher Stadtwein), Regensberg, Stäfa (im berühmten Lattenberg), in Otelfingen, Oberengstringen und im aargauischen Remigen. Zu Beginn des Jubiläumsjahres hat Patron Paul Zweifel die operative Führung definitiv seinen beiden Söhnen Walter (Geschäftsleiter) und Urs (Reb- und Kellermeister) übergeben. Das Duo – Walter ist Agronom ETH, Urs Önologe FH Wädenswil – produziert gegen fünfzig Crus aus insgesamt 15 verschiedenen Rebsorten. Im breiten Sortiment findet man Klassiker, allen voran Pinot noir mit und ohne Barriqueausbau, aber auch ausgeklügelte, teilweise gar gewagte Assemblagen (das erklärte Steckenpferd des Önologen) bis hin zu spannenden Süssweinen. Immer mehr setzen die Zweifels auch auf krankheitsresistente Sorten wie Johanniter, Vidal, Maréchal Foch, Léon Millot oder Regent. So viel ist klar: Die Zweifels haben noch einiges vor in den nächsten 111 Jahren.

Eva Zwahlen

Ocioto 2006

Diese innovative Cuvée vereinigt Pinot noir mit den Sorten Regent, Garanoir, Maréchal Foch und Léon Millot. **Ungewöhnlich ist nicht nur die Zusammensetzung, sondern auch der Ausbau,** wird doch ein Teil der Trauben vor der Gärung und dem Holzausbau in Kistchen getrocknet. Das Resultat ist ein **tief dunkler Rotwein** mit intensiver, würziger Nase (Noten von süssen Beeren, schwarzen Kirschen und eleganten Holznuancen), im Gaumen von mittlerer Fülle, samtig weich und rund, aber getragen von einer saftigen Säure und feinen Tanninen.

Ocioto 2006, Regensberg, 19.80 Franken, erhältlich bei Zweifel Weine, Telefon 044 344 22 11, info@ zweifelweine.ch.

Tradition und Innovation: Walter (l.), Paul, Urs Zweifel. Siffert/weinweltfoto.ch