

EIN GOLDENER OKTOBERTAG IM SCHIPFGUT

Vor dem Genuss des Rebensafts steht viel Arbeit. Wir waren an der Wümmet im Schipfgut, Herrliberg von Kaspar von Meyenburg mit von der Partie und haben den Helfern und dem Chef über die Schulter geschaut. **TEXT** Norbert Hobmeier | **PHOTOS** Felix Aeberli

WÜMMET HOCH ÜBER DEM ZÜRICHSEE. Den reifen Trauben hat das letzte Stündlein geschlagen. Für den neuen Wein ist es das erste.

Wümmet



FREIWILLIGE HELFER «erklimmen» die Schipphalde, wo sie mit geübtem Griff die Trauben vom Rebstock schneiden.

KRITISCH PRÜFT Kaspar von Meyenburg die soeben abgelesenen Trauben. Er profitiert dabei von jahrelanger Erfahrung.

KAFFEEPAUSE mitten im Rebberg. Die wärmende Herbstsonne macht die Arbeit der ausschliesslich ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer bei der Weinlese angenehmer.





HERRLIBERG, 9 UHR MORGENS. Kaspar von Meyenburg, Besitzer und Rebmeister des Schipfguts, begrüsst gut zwei Dutzend Helferinnen und Helfer für die diesjährige Wümmet und teilt ihnen die abzuerntenden Rebzeilen zu: «Hier Reihe 1 bis 10, dort drüben die unteren fünf Reihen», ertönen die Kommandos. Sein Blick reicht jedoch schon weiter als über die 4,5 Hektaren Rebland an der steilen, südwestwärts gerichteten Schipfhalde – zeitlich. Denn nach Reife-grad und Beschaffenheit sortiert er die Trauben hier bereits vor, aus denen die zehn verschiedenen Weiss- und die sechs Rotweine entstehen sollen, die in die Flaschen mit der charakteristischen schwarz-goldenen Schipf-Etikette einmal abgefüllt werden: Clevner, Pinot noir, Garanoir, Federweisser, RieslingxSylvaner, Räuschling, Pinot gris, Freisamer, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot blanc und Strohwain. Rund 33'000 Etiketten mit dem stilisierten Schipf-Weinberg werden zur Kennzeichnung der Flaschen eines Jahrgangs jeweils nötig sein.

Und so raschelt und murmelt es zwischen den langen Zeilen der Schipfgut-Rebstöcke und die emsigen Helfer, die in Gummihand-

schuhen mit Scheren hantieren, arbeiten sich Meter für Meter durch die Parzellen. Doch als «Arbeit» will die Wümmet eigentlich keiner bezeichnen. Es ist eher Interesse, Spass, Vergnügen, nützliche Beschäftigung oder gar Tradition, was hier im Rebberg im Weingut Schipf in Herrliberg an einem föhnhellen Oktobermorgen stattfindet. Es ist nicht unangenehm kalt und nass, so dass einem nicht die Finger blau anlaufen, die an der einen Hand zupackend – grad als wollten sich die Trauben dem Zugriff entziehen – die Beeren umklammern, während die andere Hand mit der spitzen Rebschere die Trauben vom Stock trennt. Wird hier die Nabelschnur durchtrennt, frage ich mich, ist das die Geburt des neuen Weinjahrgangs?

KASPAR, WIE IHN ALLE NENNEN, der promovierte Naturwissenschaftler und emeritierte Professor für Mikrobiologie, Besitzer und jetzt auch Rebmeister und Kellermeister der Schipf, zeigt seinen Helfern natürlich ganz genau, wie die Schere gehandhabt wird und welche Trauben vom Stock geschnitten werden und was nicht in den Kübel gehört: Faule Beeren, saure Beeren, Weinblätter – und auch



BEIM ABLESEN der Trauben (links RieslingxSylvaner, mitte und rechts Blauburgunder) werden schlechte Beeren entfernt.



REBMEISTER Kaspar von Meyenburg (rechte Seite) ist zufrieden mit seiner Blauburgunderernte.

keine Schnecken und Wespen. Gebückt steht man mit festem Schuhwerk im taunassen knöcheltiefen Gras. Rasch füllen sich die kleinen Plastikeimer. Eine sinnliche, eine vergnügliche, lustbetonte Ernte.

«**KÜBEL, BITTE!**» schallt es durch die Rebzeilen. Slowakische Fremdarbeiter, aus ihrer Heimat mit der Weinlese durchaus vertraut, sind sofort zur Hand mit einem leeren Kübel und bringen die gefüllten Behälter zur Ladebrücke des Pickups, wo sie diese auf ein grosses Brett leeren. Auf der Brücke steht Kaspar, zerteilt mit der Hand die aufgeschütteten Traubenberge. Erst was seine Prüfung bestanden hat, gelangt in die grosse Stande. Saures, Faules – unerwünscht! Es fliegt in hohem Bogen zurück in den Rebberg, wird vermodern, verfaulen und so dem ewigen Kreislauf wieder zugeführt. Plötzlich ein Schuss. Vögel fliegen auf, das Echo hallt. Aber, nichts ist passiert. Der Rebmeister hat mit seiner Schreckschusspistole das Signal zur Pause gegeben. Die Helferinnen und Helfer wissen Bescheid: Coffee-Time. Im Nu versammelt sich die ganze Schar um den Ladewagen. Dampfender Kaffee steht bereit, dazu ein paar Guetsli und zum «Verdünnen» goldgelbbrauner Marc aus eben dem Rebberg, in dem man gerade am Wümmen ist. Der Kübel mit warmem

Wasser dient heute mehr zum Waschen der vom Traubensaft klebrigen Scheren und Hände. Doch an anderen Herbsttagen wäre das warme Wasser durchaus auch zum Lösen der klammen Finger nötig, ehe die nächste Parzelle des 4,5 Hektaren grossen Rebbergs in Angriff genommen wird. Sie befindet sich unterhalb der Bahnlinie Zürich-Rapperswil und auch unterhalb des Trasses der ehemaligen alten Landstrasse, die beide das Gelände horizontal durchtrennen.

VOR DER TROTTE des grossen Ökonomiegebäudes wird das Traubengut abgeladen und abgebeert. Die weissen werden in der Trotte abgepresst und der Saft in die grossen Gärtanks geleitet. Die roten Pinot noir werden in grossen Standen eingemaischt und nach der Gärung in Barriques oder grösseren Eichenholzfässern zur Reifung im 300 Jahre alten, imposanten Gewölbekeller gelagert. Doch schon vor 600 Jahren wurden an den Schipfhalden nachweislich Reben gepflanzt. Das eindrückliche Landgut Schipf erbauten sich im 17. und 18. Jahrhundert die im Seidenhandel tätigen Familien Werdmüller und Escher als Sommersitz. Im Besitz der Familie von Meyenburg befindet sich das herrschaftliche Anwesen seit über 125 Jahren.

SCHIPFGUT

- ▶ Kaspar von Meyenburg
Seestrasse 1, Herrliberg
Tel. 044 915 34 61
www.schipf.ch
- ▶ **Öffnungszeiten des Weinkellers:**
Di, Do, Fr 15–18 Uhr
Sa 9–16 Uhr
Degustation jeweils am ersten Samstag im Monat

DAS SCHIPFGUT IN ZAHLEN:

Betrieb seit 1582	
Grösse	4,5 ha
Traubensorten:	10
Weissweine:	10
Rotweine:	6
Barriqueweine:	3

Der Ertrag des Schipfguts liegt bei rund 33'000 Flaschen pro Jahr. An Öchslegraden wurden im Schipfgut beim Jahrgang 2007 gemessen:

RieslingxSylvaner	77
RieslingxSylvaner Spätlese	96
Pinot noir	92 bis 110
Chardonnay	95
Freisamer	100
Gewürztraminer	102

