



Bereits vor rund 600 Jahren wuchsen Reben an den steilen, südwestlich orientierten sogenannten Schipfhalden in Herrliberg. Im Jahre 1582 erfuhr die Schipf als Landgut ihre Begründung und wurde im 17. und 18. Jahrhundert von den im Seidenhandel tätigen alten Zürcher Familien Werdmüller und Escher zu einem, mehrere stattliche Häuser umfassenden, repräsentativen Sommersitz erweitert. Seit nunmehr über hundertzwanzig Jahren befindet sich die Schipf im Besitz der Familie von Meyenburg.

Machte anfangs des 19. Jahrhunderts die Fläche der Rebkulturen in Herrliberg noch rund 180 Hektaren aus, so sind es heute gerademal fünf Hektaren, von denen vier einhalb auf das Schipfgut entfallen. Kaspar von Meyenburg, promovierter Naturwissenschaftler mit einer Professur für Mikrobiologie an der Universität Kopenhagen und später Leiter der entsprechenden Abteilung beim damaligen Ciba-Geigy-Konzern in Basel, versuchte ab 1991 zunächst, die Geschicke des Familienerbes im Neben-

job zu bewältigen. 1994 beschloss er dann, sich ganz dem Rebbau zu verschreiben und das dannzumal noch als traditioneller Mischbetrieb geführte Schipfgut in einen reinen Weinbaubetrieb umzuwandeln. In der dreihundertjährigen Trotte und im altehrwürdigen Gewölbekeller wurde neuer Platz geschaffen, und die Infrastruktur für einen zeitgemässen Weinbau, nebst den erforderlichen Lagerkapazitäten wurden eingerichtet. An geeigneten Lagen erfolgte eine gezielte Neubestockung mit neuen Reben verschiedener Sorten.

Heute kultiviert das Schipfgut im wesentlichen die Sorten Pinot noir (Blauburgunder, Clevner), Riesling x Sylvaner und Räuschling sowie die Spezialitäten Pinot gris, Pinot blanc, Gewürztraminer, Freisamer und Chardonnay und erarbeitet daraus eine stets noch wachsende Anzahl Vinifikationen. Denn ganz lassen kann Kaspar von Meyenburg das Forschen nicht. Die Pinot noir lagern bis zur Reife auf traditionelle Weise in Barriques oder grösseren Eichenholzfässern.

Aus den Pinot noir-Trauben werden auch ein frischer Federweiss und ein geschmeidig-gehaltvoller Rosé gekeltert. Neben dem traditionellen „Clevner“ werden auch eine Auslese, eine Spätlese und ein Barrique-Ausbau angeboten. Aus einer Gamay-Traube neuer Züchtung entsteht der würzige „Garanoir“ und als Assemblage aus Pinot noir, Garanoir und Diolinoir die „Cuvée noire“. Beide Weine werden ebenfalls im Holzfass oder in der Barrique entwickelt.

Aber das Suchen und Tüfteln, das Forschen und Experimentieren im Sinne der Sache findet nie ein Ende für Kaspar von Meyenburg. So untersuchte er jüngst den Einfluss von Sauerstoff auf das Gärverhalten des Jungweins; die Ergebnisse der Studie wurden in der schweizerischen Zeitung für Obst- und Weinbau publiziert. Und so kelterte er auch als Referenz an den besonders heissen und trockenen Sommer 2003 aus überreifen, am Stock angetrockneten Trauben einen dem

Amarone ähnlichen Wein, den er mit einem verschmitzten Lächeln als „Casparone“ bezeichnet. Kaspar von Meyenburg's Ziel ist es, das Image der Zürichsee-Weine weiter zu verbessern. Auf diesem Weg hat er schon eindrucksvolle Erfolge erzielt. Er hat seinen Entscheid, sich voll dem Weinbau zu widmen, nicht bereut. „Das Schöne daran ist, dass man das Resultat seiner Arbeit lustvoll geniessen kann.“

Schipfgut
Kaspar von Meyenburg

Seestrasse 1
CH – 8704 Herrliberg

Telefon +41 (0) 44 915 34 61
Telefax +41 (0) 44 915 17 40

am ersten Samstag im Monat von
10 bis 16 Uhr geöffnet, sonst nach
telefonischer Vereinbarung

