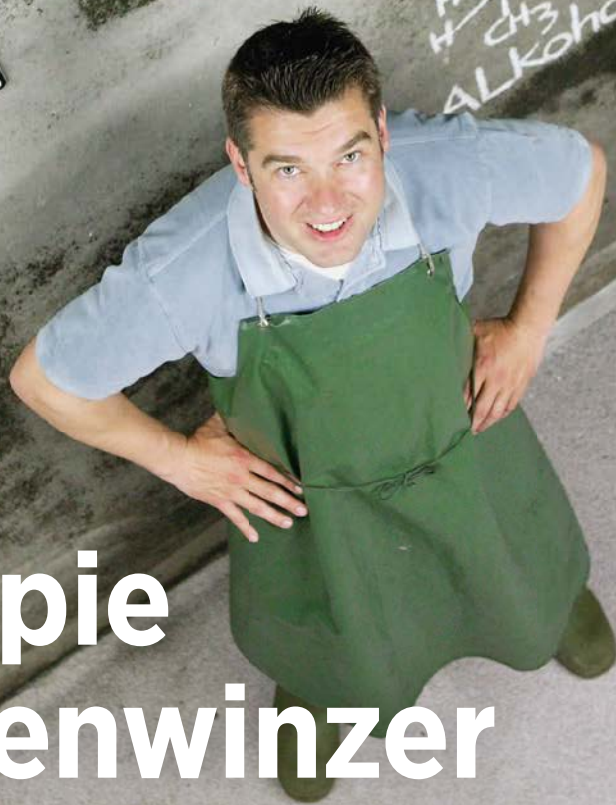


club les
domaines

Aufenthalt unterm
Aufzug verboten



Philipp Kuhn, Pfalz

Vom Groupie zum Spitzenwinzer

Das vor gut 20 Jahren noch kaum bekannte Laumersheim in der Pfalz ist ein gutes Pflaster für talentierte Winzer wie Philipp Kuhn. Er setzt auf klassische Sorten und profitiert von reichlich Besitz in besten Lagen.

Text: Rudolf Knoll

Er spielte 1992 «so eine Art Groupie». Philipp Kuhn aus Laumersheim im nördlichen Teil des Anbaugebietes hatte als gerade 20-Jähriger den Sieben-Hektar-Betrieb vom Vater übernommen und tummelte sich gern auf Veranstaltungen, bei denen deutsche Topweingüter ihre Weine präsentierten. «Ich wollte wissen, was die grossen Kollegen machen», erinnert sich der heute 41-jährige Pfälzer. Der damalige Nobody passte offensichtlich gut auf: Schon wenige Jahre später durfte sich Kuhn selbst bei Galas für seine erstklassigen Weine feiern lassen. Den Anschauungsunterricht nahmen jetzt andere bei ihm. Beim

Wettbewerb um den Deutschen Rotweinpreis von VINUM stand er mehrfach auf dem Siegereppchen und muss zu Hause in der Vinothek vermutlich bald anbauen, weil er die vielen Urkunden für Topweine nicht mehr unterbringt... Hinzu kamen Staatsehrenpreise sowie exzellente Bewertungen in Weinführern, die zeigen, dass das Weingut zur deutschen Spitzenklasse gehört und auch international mithalten kann. Das lässt sich seit 2008 auch an der Mitgliedschaft im noblen Verband der Prädikatsweingüter (VDP) ablesen. Die Rebfläche wuchs mit der Zeit auf 25 Hektar, sauberlich in je 50 Prozent weisse und rote Sorten auf-



Den Betrieb übernahm Philipp Kuhn gleich nach dem Abitur, weil sich der Vater dem Rentenalter angenähert hatte und es an der Zeit fand, dass der Sohn ins kalte Wasser der Selbstständigkeit springt. Er tat es gern, obwohl ihn Schulfreunde damals mitleidig belächelten, als er erklärte, er wolle aus Passion Winzer werden. Denn dieser Berufsstand hatte seinerzeit keinen sonderlich hohen Stellenwert in Deutschland.

Aber Kuhn orientierte sich an den Pfälzer Pionieren, deren Zielsetzung es war, immer besser zu werden. Erst drei Jahre später, 1995, avancierte der Jungwinzer zum Winzermeister, bildet seitdem auch Lehrlinge aus und zeigt Praktikanten, wie erstklassiger Wein entsteht. Nur ein heiteres Gerücht ist es, dass Azubis deshalb Schlange beim Weingut Kuhn stehen, weil der immer noch rüstige, inzwischen 85-jährige Senior für den Nachwuchs in der Küche Schmorbäckle und Leberknödel zubereitet. Philipp lacht, wenn die Kochkunst des Vaters gelobt wird: «Ich hoffe, der Nachwuchs bekommt auch von mir etwas mit.»

«Real-ökologischer» Anbau

Vermitteln kann er, wie wichtig die Wahl der richtigen Klone im Weingarten ist. Beim Spätburgunder stammten die Pflanzen ursprünglich aus deutschen Rebschulen, später wurde für den überwiegenden Teil Frankreich Lieferant. Philipp Kuhn zeigt auf, dass man in den Reben auf Insektizide, Herbizide und Kunstdünger verzichten kann und ein natürliches Gleichgewicht auch mit Kompost gewährleistet ist. «Ich nenne das real-ökologisch», urteilt er.

Der Winzermeister lehrt, wie man gekonnt Erträge durch Traubenhalbierung «noch im Erbsenstadium» reduziert. Für die Kategorie Grosses Gewächs bringt er maximal 35 Hektoliter pro Hektar ein, bei den anderen Weinen darf es etwas mehr sein. Das Bauchgefühl für den richtigen Erntezeitpunkt, das Kuhn mit den Jahren entwickelte, müssen Auszubildende sich selbst aneignen. Meist werden die Trauben in mehreren Durchgängen eingebracht.

Auch im Keller entscheidet er nicht nach ehernen Normen. Ganztraubenpressung und spontane Vergärung ge-

hören ebenso zum Repertoire wie beim Rotwein die Vinifikation in neuen und gebrauchten Barriques, die zwischen 16 und 20 Monate dauert. Alle Trauben werden generell entrappt, damit keine Bitterstoffe in die Weiss- und Rotweine kommen. Beim schonenden Ausbau profitiert Kuhn vom Kelterhaus, das in den Hang hineingebaut wurde. «Hier kann ich alles über reinen Falldruck verarbeiten», klärt er auf.

Der Laumersheimer gehört heute zu den Erzeugern, deren Weine man eigentlich blind ordern kann. Er hat ein relativ breites Sortiment und kann bereits in der Basislinie mit ansehnlichen Literweinen aufwarten. Danach folgen

«Mein Ziel für die Zukunft? Nie auf meinen Lorbeeren ausruhen, Weinhandwerker bleiben.»

Philipp Kuhn Winzer

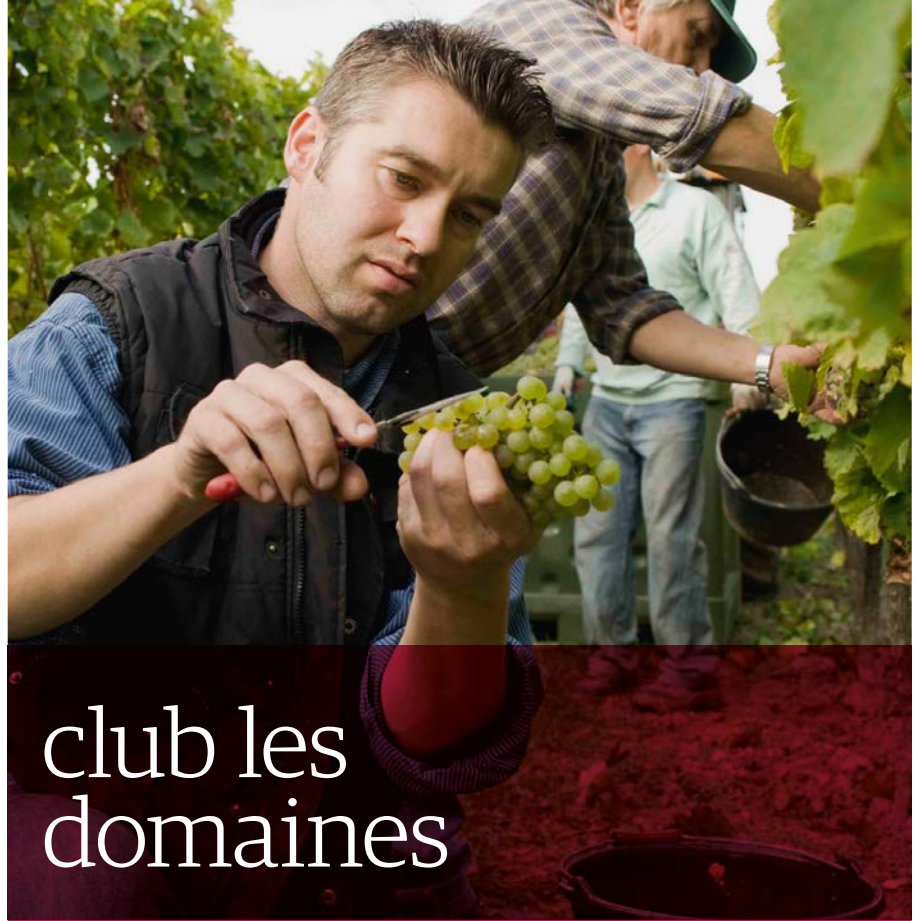
geteilt. Viele Rebestände wurden erneuert, nur bis zu 50 Jahre alte Riesling-Anlagen dürfen weiter tragen.

In Laumersheim lernte Kuhn von einem erfahrenen Nachbarn: Werner Knipser, 66, den man heute straffrei als «Altmeister» des deutschen Rotweins bezeichnen kann, zeigte auf, was hier mit Spätburgunder und anderen Sorten möglich war. Philipp hatte wohl schon so eine Ahnung, als er im zarten Alter von 16 Jahren den Senior überredete, eine Anlage mit Huxelrebe auszuhacken und dort Spätburgunder zu pflanzen. Aus dieser Flur sollte später mal ein Siegerwein in der Burgunder-Königsklasse stammen.



gemäss den vierstufigen Richtlinien des Verbandes der Prädikatsweingüter die Gutsweine, Ortsweine, die Ersten Lagen und schliesslich die Grossen Gewächse aus den Lagen Steinbuckel, Burgweg und Kirschgarten. Weil Kuhn auch einige Sorten anbaut, die nicht von der Klassifikation erfasst werden (St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Blaufränkisch, Sauvignon Blanc und Viognier), werden diese Weine als Réserve deklariert, um auf ihre hohe Qualität deutlich hinzuweisen. Darüber hinaus hat der Pfälzer ein sehr gutes Fingerspitzengefühl für rote Cuvées entwickelt. Mit «Mano Negra» und «Luitmar» setzte er bei Wettbewerben schon einige Akzente.

Ergänzende Spezialitäten sind Auslesen und Beerenauslesen, die aber nur relativ selten erzeugt werden. Doch wenn, dann kann man sich auf raffinierte Edelsüsse wie 2012 eine Rieslaner Auslese und 2010 Beerenauslesen vom Riesling und Rieslaner freuen. Zielsetzung für die Zukunft? Philipp Kuhn muss nicht lange überlegen: «Nie auf meinen Lorbeeren ausruhen. Weinhandwerker bleiben, der immer den nächsten Jahrgang optimal gestalten will.»



club les domaines

Mitglieder des 17-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen, und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement. Als VINUM-Abonnent profitieren Sie übrigens zusätzlich: Für Ihre Jahresmitgliedschaft im Club les Domaines zahlen Sie einen reduzierten Beitrag.

Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

DIE WEINE IM CLUBPAKET

Riesling trocken Laumersheimer Kirschgarten 2012

Sehr mineralisch im Aroma, unterlegt mit gelben Früchten; im Mund noch jugendlich straff, rassiges Säurespiel und zarte Frucht.

Rebsorte
100 % Riesling

Optimale Trinkreife
2013 bis 2019

Mariage
Zu Fischgerichten, asiatisch angehauchten Speisen, Vitello tonnato, Kalbsbries



Grosskarlbacher Frühburgunder Réserve 2010

Duftet delikater nach Beeren, Sauerkirsche und Bitterschokolade und präsentiert sich im Geschmack geschmeidig, elegant, mit Temperament.

Rebsorte
100 % Frühburgunder

Optimale Trinkreife
2013 bis 2019

Mariage
Gut gewürztes Grillfleisch, Lamm, Zwiebelrostbraten, zur Lieblingspizza und zur klaren Tomatenessenz



Spätburgunder «Vom Kalksteinfels» 2008

Rauch, Cassis und Waldbeeren im Aroma; Kräuterwürze, Schokolade und Trüffel im Mund, elegante Facetten, viel Power.

Rebsorte
100 % Spätburgunder

Optimale Trinkreife
2013 bis 2018

Mariage
Rinderbraten, Wild, Lamm, Gans, nicht allzu deftiges Gulasch

