



## Ribera del Duero (Spanien): Comenge Reserva

1  
Blick auf einen Teil der neuen Rebberge, die mit den qualitativ besten Tempranillo-Klonen bestockt sind. Im Hintergrund links die Burg von Curiel.

2  
Nur zwei Autostunden von der Ribera del Duero entfernt, befindet sich Madrid. Empfehlenswert ist dort der Kulinarik-Markt Mercado San Miguel mit seinen zahlreichen Verpflegungsmöglichkeiten.

Bei sengender Mittagshitze werden wir von Jaime Comenge, seinem Sohn Álvaro sowie dem Weingutsdirektor Rafael Cuerda herzlich willkommen geheißen und sogleich im Geländewagen zu einer Besichtigung der neuangelegten Rebberge mitgenommen. Wir sind neugierig, zu erfahren, wie sich das Projekt entwickelt. Unser Blick streift über die sanft abfallenden, vor zwei Jahren neu bepflanzten Parzellen an allerbesten Lagen. *Freude herrscht!* Kellermeister Rafael Cuerda stellt bereits für nächstes Jahr eine erste kleine Ernte in Aussicht. «Wir haben zurzeit kaum Niederschläge», erklärt er, «wie 2017, da fiel auch sehr wenig Regen.» Für die Qualität des Weins ist dies bis jetzt glücklicherweise kein Nachteil. Und wer Rafael und seine Ansprüche kennt, weiss, dass ihm Qualität über alles geht.

Gelände- und Bodenbeschaffenheit variieren in der Ribera stark: Hochebenen, Steigungen, Felder, viele mehrheitlich kalkhaltig, andere sandig, manche grau oder rötlich. Die kargen, steinigen Parzellen der Bodegas Comenge erstrecken sich hauptsächlich an Hanglagen auf bis zu 900 Meter Höhe. Dadurch sind sie Hitze und vor allem Frost weniger stark ausgesetzt als die Lagen in der Ebene – angesichts des Klimawandels ein nicht unerheblicher Vorteil!

Seit der Gründung 1999 ist Rafael Cuerda – in Absprache mit Jaime – für das Weingut verantwortlich. Er gilt als einer der grössten Kenner der Ribera del Duero und gibt sein Wissen über die Region auch angehenden Winzern an der Universität Madrid weiter. Unsere Zusammenarbeit währt schon viele Jahre; tatsächlich waren wir Comenges erste Kunden aus dem Ausland. Das eröffnete uns eine

3  
Juli 2022: Mittagessen auf dem Weingut, links Rafael Cuerda, Mitte Jaime Comenge.

bevorzugte Behandlung, von der wir heute profitieren dürfen: Die herausragende Qualität der Weine hat nämlich immer wieder Lieferengpässe zur Folge. Mit Freude und Stolz zeigen uns Jaime und Álvaro Comenge ihre Pläne für die Keller-Erweiterung, die eine deutliche Erhöhung der Kapazität vorsieht. Die Nachfrage nach ihren Weinen steigt beständig, jährlich um erstaunliche zehn Prozent.

Wir verkosten vom weissen Verdejo über den einfachen Tempranillo bis hin zur sündhaft teuren Spezialcuvée «Jacobus» das gesamte Sortiment. Am besten gefällt uns – insbesondere unter Berücksichtigung des Preises – die vorzügliche 2017er Reserva «Familia». Der sonnenverwöhnte Jahrgang erbrachte einen vollmundigen, kräftigen Tempranillo, der mit den berühmten Namen der Ribera problemlos mithalten kann. Auch der «Don Miguel» 2017 ist superb, allerdings sind wir beim Preis (noch) nicht handelseinig.



Mehr Informationen zum Weingut Comenge.



**Comenge Reserva «Familia» (rot) 2017**  
**Biologischer Anbau, Ribera del Duero**  
**100% Tempranillo**

Kräftiges Purpur; reifes, ausdrucksstarkes Tempranillo-Bouquet; weich fließend, sehr gehaltvoll, warm und überaus charmant am Gaumen. Ein Ribera del Duero wie aus dem Bilderbuch! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 26.90 (ab November 22 Fr. 29.80)