



Ribera del Duero (Spanien): Comenge

1
Oktober 2017: Mit Rafael Cuerda (links) und Alvaro Comenge (Mitte) auf Besichtigungstour während der Ernte.

2
Blick vom Weingut Richtung Curiel de Duero. Oben auf der Spitze des Hügels befindet sich ein (mittelprächtiges) Hotel.

Wir stehen an einem sonnigen Herbsttag mit Álvaro Comenge in einem seiner Rebberge und beobachten, mit welcher Sorgfalt seine Mitarbeiter die vollreifen Trauben lesen. «Alles ist kerngesund», sagt Álvaro. «Was wir ernten, ist dieses Jahr von hervorragender Qualität. Aber leider haben wir insgesamt viel zu wenig Wein, denn 2017 war extrem trocken. In der ganzen Ribera del Duero fiel die Ernte gerade mal halb so gross aus wie in normalen Jahren. Da wir schon 2015 einen kleinen Ertrag hatten, wird es immer schwieriger, die stetig steigende Nachfrage zu befriedigen. Für andere Winzer mag dies ein Luxusproblem sein, weil bei vielen die Nachfrage tendenziell eher sinkt. Aber wir werden von kaufwilligen Konsumenten regelrecht bedrängt.»

Wir kennen das Problem. Auch bei uns vergeht fast kein Tag, ohne dass sich jemand nach der nächsten Lieferung Comenge erkundigt. So sitzen wir während der Degustation in der Kellerei wie auf Nadeln und warten ungeduldig darauf, die verfügbaren Mengen zu erfahren. Indes präsentiert der hochbegabte Kellermeister Rafael Cuerda in aller Seelenruhe verschiedene Fassmuster und erläutert, dass sich Comenge im letzten Jahr als Biobetrieb zertifizieren liess. Wir entscheiden uns für die Partien P3 und P5. Rafael lächelt und meint: «Eure Wahl überrascht mich nicht – das sind die beiden besten Partien, die wir eigentlich für die Reserva vorgesehen hatten. Aber ich fürchte, wir werden aufgrund der enormen Nachfrage die dafür benötigte Zeit sowieso nicht aufbringen können. Die überragende Qualität des Jahrgangs 2016 lässt es denn auch problemlos zu, ihn bereits jetzt zu füllen.» Tatsächlich

3
Der imposante Barriquekeller von Comenge.

4
Restaurante Zalacain: Die Adresse in Madrid für hochstehende, klassische Küche.

begeistert der Wein durch eine herrliche Kraft und Frucht, und wir reservieren sofort die gesamte Menge. Eine gleichfalls exzellente Partie bestellen wir für Ende 2018.

Am Abend lädt uns die Familie Comenge ins Zalacáin ein, eines der traditionsreichsten Restaurants in Madrid. Das Lokal ist soeben renoviert worden und präsentiert sich in gediegener, moderner Eleganz. Wir geniessen die unverfälschte, traditionelle spanische Küche, die in diesem Haus auf höchstem Niveau zelebriert wird. Dazu verkosten wir einen erfrischenden Comenge Verdejo sowie ein Fassmuster unseres exzellenten roten Comenge 2016, der mit Sicherheit zum Besten gehört, was die Ribera del Duero hervorbringen kann.



Film zu Weingut Comenge



Verdejo, Comenge (weiss) 2017 Rueda

Frische, knackige Aromen von Zitrusfrüchten; reintönig, klar und ausserordentlich attraktiv am Gaumen, saftig, angenehm trocken. Ein sehr gewinnender Apéro-Wein! Ab jetzt bis Ende 2019.

Fr. 11.90 (ab Juli 18 Fr. 13.90)



Comenge «Bio» (rot) 2016 Spezialfüllung Selection Schwander Ribera del Duero, Tempranillo

Leuchtendes Purpur; feines, noch zurückhaltendes Aroma; betörend am Gaumen, fruchtbetont und jugendlich, mit Kraft und Tiefgang, langanhaltend und nuanciert. Köstlich! Ideal ab Ende 2018, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 21.90 (ab Juli 18 Fr. 25.—)