



Ribera del Duero (Spanien): Comenge Reserva

1
Restaurante Horcher: Abendessen in der «Kronenhalle» Madrids. Rechts Jaime Comenge, links sein Sohn Álvaro.

2
Bei einem Madrid-Aufenthalt lohnt sich unbedingt ein Abstecher ins Museo Sorolla.

Jaime und Álvaro Comenge erwarten uns beim diesjährigen Besuch in aufgeräumter Stimmung. Da unsere Reisepläne durch die Corona-Pandemie vereitelt wurden, ist es nun beinahe zwei Jahre her, seit wir Spanien das letzte Mal besucht haben. Umso grösser ist die Freude, Vater und Sohn Comenge, die über die lange Zeit unserer Zusammenarbeit mittlerweile zu Freunden geworden sind, wiederzusehen. «Wir haben riesiges Glück gehabt», erklärt uns Álvaro nach der Begrüssung. «Viele Winzer haben in diesem Jahr massive Frostschäden erlitten, vor allem diejenigen, die Weingärten in der Ebene besitzen. Uns hat es dieses Mal kaum getroffen! Auch das neue Projekt, bei dem wir fünfzig Hektar allerbeste Lagen neu bepflanzen, ist unbehelligt geblieben.»

Rafael Cuerda, der das Weingut seit der Gründung im Jahr 1999 leitet, gerät ins Schwärmen, wenn er über das «grosse Projekt» spricht: «Wir haben zusammen mit der Universität Madrid mittels Luftaufnahmen und unzähligen Bodenanalysen die bestmöglichen Parzellen in der gesamten Ribera del Duero eruiert und diese dann gekauft. Es sind grösstenteils sehr karge, steinige Böden in höheren Lagen, auf rund 900 Metern über Meer. Das ist auch hinsichtlich der Klimaerwärmung wichtig. Denn die Rebberge in den Ebenen sind einerseits stärkeren Hitzewellen und andererseits einem grösserem Frostisiko ausgesetzt. Bepflanzt werden unsere neuen Weingärten mit den besten zurzeit verfügbaren Tempranillo-Klonen *Vitis Navarra* 31, 33 und 69. Sie bringen geringe Erträge, aber die Qualität ist einfach fantastisch!»

3
Mai 2021: Fassprobe mit Álvaro Comenge und Rafael Cuerda.

4
Blick von einem der besten Comenge-Rebberge Richtung Peñafiel.

Wir sind sehr glücklich über die anhaltend positive Entwicklung dieses familiären Weinguts und freuen uns besonders, dass mit der Vergrösserung der Rebfläche den in den letzten Jahren immer häufiger vorkommenden Lieferengpässen entgegengewirkt werden kann. Bei der Verkostung der verschiedenen Weine des aktuellen Angebots stellen wir auch dieses Jahr fest, dass sie allesamt hervorragend gelungen sind. Besonders beeindruckt sind wir von der Reserva «Familia» 2016, einem überaus tiefgründigen Tempranillo, der trotz seines muskulösen Charakters mit finessenreicher Eleganz aufwartet. Exzellent sind auch «Don Miguel» und «Jacobus», die sich leider in einer sehr hohen Preislage bewegen. So entscheiden wir uns für die herausragende Reserva «Familia» 2016, die man durchaus als «Bilderbuch-Ribera» bezeichnen darf. Unseren Besuch runden wir anschliessend aufs schönste in Madrid ab, wo wir im sehr traditionell geführten, ausgezeichneten Restaurant Horcher einen wunderbaren Abend verbringen.



Mehr Informationen zum Weingut Comenge



Comenge Reserva «Familia» (rot) 2016
Biologischer Anbau, Ribera del Duero,
Tempranillo

Dunkles Purpur; reifes, reichhaltiges Tempranillo-Bouquet, das ein wenig Zeit zur Entfaltung benötigt; am Gaumen harmonisch und tiefgründig, abgerundet, mit guter Struktur, äusserst attraktivem Tempranillo-Charakter und sehr langem Abgang. Bitte 30 Minuten vor Konsum öffnen. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 26.90 (ab November 21 Fr. 29.80)