



Ribera del Duero (Spanien): Bodegas Comenge Reserva «Familia»

1
Blick von Comenge auf die Burg
von Peñafiel.

2
Degustation im neuen Barriquekeller
mit Jaime und seinem Sohn.

Direkt von Tomás Postigo kommend, erreichen wir am 2. April 2025 den kleinen Ort Curiel de Duero im Herzen der Ribera. Empfangen werden wir vom inzwischen 85jährigen Jaime Comenge und seinem Sohn Jaime junior sowie Rafael Cuerda, der seit der Gründung als Direktor und Önologe die Geschicke des Betriebs leitet. Die drei Gastgeber wirken sichtlich nervös, allen voran Jaime. Grund für die Aufregung ist die exakt für diesen Abend angekündigte Verlautbarung, wonach US-Präsident Donald Trump Importzölle auf europäische Weine erheben will. So dreht sich unser Gespräch alsbald um das schwierige wirtschaftliche Umfeld, aber auch um die höchst eindrückliche Geschichte der Bodegas Comenge, die uns der Patron am Kaminfeuer im Degustationsraum erzählt.

«Ich habe die Kellerei 1999 gegründet, inspiriert von meinem Vater Miguel, der 1942 mit seinem Buch über die Rebsorten Spaniens ein Standardwerk verfasste. Von der Bodega aus sieht man die Burgen von Curiel und Peñafiel, eine Lage, die aufgrund ihrer Nähe zu den Weinbergen bei gleichzeitiger Distanz zum Trubel bewusst gewählt wurde, damit wir uns ungestört auf unsere Arbeit konzentrieren können. Wir bewirtschaften nun rund 70 Hektar eigene Reben biologisch; die Parzellen erstrecken sich wie ein Mosaik an den Hängen von Curiel und Pesquera de Duero auf 780 bis 900 Metern. In dieser Höhenlage sind die Sommertage zwar heiss, die Nächte aber erstaunlich kühl, was ideal für die Aromenbildung der Trauben ist. Die Böden wechseln hier innerhalb weniger hundert Meter

3
April 2025: Besuch bei Jaime
Comenge (rechts).

von kalkhaltigen Zonen zu grauen und rötlichen Lehmen oder zu sandigen Bändern. Wir versuchen stets, den Charakter der Rebberge unverfälscht abzubilden.»

Besonders schön ist dies mit der vorzüglichen 2020er Reserva «Familia» gelungen, die sich als Quintessenz des Hauses und als eine Art Hommage an die grossen, langlebigen Rotweine der Region erweist. Jaime erklärt: «2020 war ein ausgezeichnetes, nicht zu heisses Jahr; die moderaten Temperaturen stellen sich für den Tempranillo meist als vorteilhaft heraus.» Nach der Handlese reifte die Reserva zwanzig Monate in neuen und einjährigen Barriques aus überwiegend französischer Eiche, bevor sie zur weiteren Verfeinerung auf der Flasche lagerte. Der vorzügliche 2020er ist noch ein bisschen intensiver als sein Vorgänger; ein nobler Tempranillo mit Kraft, Eleganz und Tiefgang, der mühelos mit berühmten, teils doppelt so teuren Ribera del Duero mithalten kann.



Comenge Reserva «Familia» (rot) 2020
Ribera del Duero, biologischer Anbau
100% Tempranillo

Dunkles Purpur; reifes, ausdrucksstarkes Tempranillo-Bouquet; weich fließend am Gaumen, mit Volumen, aber auch mit grosser Eleganz, überaus charmant und attraktiv; langanhaltend. Ein Paradebeispiel eines gelungenen Ribera del Duero, der zu Recht einer unserer beliebtesten spanischen Rotweine ist. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 26.90 (ab Mai 2026 Fr. 29.80)



Mehr Informationen zum
Weingut Bodegas Comenge.