



Spanien (Ribera del Duero): Comenge

1
Blick auf das Kellergebäude von Comenge in Curiel de Duero.

2
Jaime (rechts) und Alvaro Comenge (links) zeigen uns ein Video von der Bepflanzung ihrer neuen Rebberge. Im Hintergrund der Kellermeister Rafael Cuerda.

Als wir letztes Jahr Jaime Comenge getroffen haben, war ein Thema vorherrschend: Um neue, grössere Märkte erschliessen und der stark steigenden Nachfrage nach seinen Weinen gerecht werden zu können, ist deutlich mehr Rebfläche vonnöten. Kellermeister Rafael Cuerda erklärt mit leuchtenden Augen, dass sie bereits hervorragendes Land erworben haben und geplant sei, insgesamt rund fünfzig Hektar Reben anzupflanzen. Denn es ist frustrierend: Im Vorjahr mussten sie die Anfrage eines der besten amerikanischen Importeure ablehnen, weil dessen Bestellmenge so gross war, dass sie alle anderen Stammkunden nicht mehr hätten beliefern können. Jaime ergänzt: «Unsere Weine bedürfen zudem einer genügend langen Reifung im Barrique. Derzeit sind wir beispielsweise nicht in der Lage, die gewünschte Menge Reserva zu erzeugen, weil wir wegen der drängenden Nachfrage einen Teil früher füllen müssen.»

Bei unserem diesjährigen Besuch stehen wir bei schönstem Sommerwetter inmitten einer bereits dreissig Hektar umfassenden Neuanlage. Sie befindet sich auf idealen Böden, die in Zusammenarbeit mit der Universität Madrid lokalisiert wurden und von Rafael nach neuesten Erkenntnissen mit den qualitativ besten Tempranillo-Klonen bestockt worden sind. Er sagt: «Ich habe schon Ende der 1990er-Jahre beim Bepflanzen der Comenge-Weingärten darauf geachtet, dass wir nur erstklassiges Material verwenden. Es ist aber höchst erstaunlich, was für gewaltige Fortschritte in der Klonenzüchtung in den letzten zwanzig Jahren erzielt wurden. Der Lieferant unserer Setzlinge war entzückt und meinte, das gebe mit Sicherheit einer der hochwertigsten Rebberge der Ribera.»

3
Der Barriquekeller von Comenge ist riesig und demonstriert, wie wichtig in diesem Betrieb der Fassausbau ist.

4
Empfehlenswertes Fischrestaurant in Madrid: Restaurante El Telégrafo.

Zurück in der Kellerei probieren wir sämtliche Weine von Comenge und staunen einmal mehr über Rafael Cuerdas Könnerschaft. Neben der Reserva und dem neuen Jahrgang «Colección Privada», die noch immer im Fass liegen, reicht er uns schmunzelnd einen Jungwein zum Verkosten, der gerade mal vier Monate im Barrique war. Er ist eine veritable Charmeoffensive, fruchtig, verführerisch, mit einer äusserst attraktiven, rustikalen Note. Sofort bitten wir darum, eine ausreichende Menge für uns zu reservieren. Einen besseren Alltagswein aus der Ribera del Duero zu einem kompetitiveren Preis können wir uns kaum vorstellen. Wir sind überzeugt, dass unsere Kunden hochofren sein werden, für einmal einen derart preiswerten, gewinnenden Comenge erstehen zu können.



Film zum Weingut Comenge



Comenge «Biberius» (rot) 2018
Ribera del Duero
100% Tempranillo

Leuchtendes Purpur; frisches Aroma von roten Beeren; leicht, jugendlich und mit sehr attraktiver Tempranillo-Fruchtigkeit am Gaumen, charaktervoll, charmant, auf sympathische Weise rustikal. Ein herzhaft-süffiger Alltagswein, ideal zu Charcuterie oder einem Käseplättli. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 12.20 (ab April 20 Fr. 14.—)