



Blick auf die Rebberge von Comenge.

Jaime Comenge.

Ribera del Duero (Spanien): Bodegas Comenge

Bei unserem Besuch im Mai treffen wir den inzwischen 86jährigen Jaime Comenge und den seit der Gründung für das Gut verantwortlichen **Rafael Cuerda, der zu den besten Önologen der Ribera zählt** und überdies an der Universität in Madrid die Nachwuchskräfte der Region unterrichtet. Rasch fällt unser Gespräch auf die enorm gestiegenen Energiepreise. Jaime erklärt: «Wir haben Solarzellen auf dem Dach und in den Rebbergen. Daher können wir unseren Energiebedarf, insbesondere im Sommer, glücklicherweise weitgehend selber decken.» Rafaels Augen leuchten, als er erzählt: **«Wir waren noch nie besser aufgestellt. Mit dem in nur neun Monaten errichteten Barrique-Keller sind wir jetzt auf dem neuesten Stand und können sämtliche Weine unter perfekten Bedingungen ausbauen. Und die neuen Rebberge, die mit den hochwertigsten Tempranillo-Klonen bepflanzt wurden, bringen bereits erste Erträge.»** Nach dem Rundgang verkosten wir das gesamte Sortiment; der «Familia» 2021 ist ausgezeichnet ausgefallen und sogar ein wenig dichter als der bereits sehr gute 2020er. Den Apéritif nehmen wir auf der Terrasse mit grandiosem Blick über die Rebberge zu uns. «Ich habe selten eine so klare Fernsicht erlebt», schwärmt Jaime. Beim ausgiebigen Abendessen geniessen wir schliesslich zwei vorzügliche Don Miguel der Jahre 2010 und 2016, die zeigen, wie hervorragend diese Weine reifen.



Comenge Reserva «Familia», Ribera del Duero (rot) 2021
Biologischer Anbau, 100% Tempranillo

Fr. 26.90
(statt Fr. 29.80)

Die für diese Reserva verwendeten Tempranillo-Trauben stammen aus ausgewählten, hochgelegenen Parzellen der Bodega, die biologisch bewirtschaftet werden. Der 2021er reifte 19 Monate in neuen sowie einjährigen französischen Barriques. Tiefes Purpur;

gehaltvoll und abgerundet am Gaumen, mit grosser Eleganz und Tiefgründigkeit. **Ein vorzüglicher, bereits zugänglicher «Familia»**, der mit den renommiertesten Ribera ohne weiteres mithalten kann. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2033.



«Don Miguel» Bodegas Comenge (rot) 2020
Ribera del Duero

Biologischer Anbau, 91% Tempranillo, 9% Cabernet Sauvignon

Fr. 36.90
(statt Fr. 41.—)

Der «Don Miguel» trägt den Namen von Jaimes Vater, der ein Standardwerk über die spanischen Rebsorten geschrieben hat, und wird **nur in herausragenden Jahren erzeugt**. Der Jahrgang 2020 reifte 21 Monate ausschliesslich in neuen französischen Barriques. Ein grosser Ribera del Duero! Tiefdunkel; dicht und vielschichtig, mit samtigem Tannin und enormer Länge. Noch jugendlich, aber bereits sehr harmonisch. Ideal ab 2027, haltbar bis mindestens Ende 2038.



Degustation mit Jaime und Álvaro Comenge sowie Rafael Cuerda (links).