



1



2



3



Ribera del Duero (Spanien): Bodegas Comenge

1
Ein Teil des imposanten, neuen
Barriquekellers.

2
Eröffnung der neuen Kellerei: Jede
Dame repräsentiert einen Wein von
Comenge.

Als wir im Mai in der zwischen Weinbergen und Burgen gelegenen Bodegas Comenge eintreffen, herrscht Aufbruchstimmung und rege Bautätigkeit, denn gerade werden die Kellerkapazitäten verdoppelt und mit dem neuesten technischen Equipment ausgestattet. Rafael Cuerda, seit der Gründung Betriebsleiter des Weinguts und auch Teilhaber, führt uns durch die Baustelle. Die neuen Gär- und Ausbaubehälter stehen zur Installation bereit. Sie wurden eigens aus Italien importiert, da solche Tanks nur dort in der gewünschten Qualität erhältlich sind. Danebst besichtigen wir auch die sich noch im Rohbau befindlichen neuen Gästezimmer. Vom äusserst gelungenen Endresultat der fertiggestellten imposanten modernen Keller konnten wir uns übrigens bei einem weiteren Besuch im September anlässlich der fröhlichen Eröffnungsfeier überzeugen.

Zurück zu unserem Mai-Besuch, bei dem uns Rafael Cuerda auf einen Rundgang durch einige seiner Rebberge in Curiel de Duero und den umliegenden Gemeinden mitnimmt. Weil die Nachfrage nach den exzellenten Comenge-Weinen seit Jahren stark steigt, kam es immer wieder zu Lieferengpässen, weshalb neben den Kellererweiterungen auch zusätzliche rund 40 Hektar Reben an erstklassigen Lagen mit den besten Tempranillo-Klonen bepflanzt worden sind. Mehrheitlich handelt es sich dabei um karge, steinige Böden auf rund 900 Meter über Meer, was angesichts der Klimaerwärmung überaus vorteilhaft ist. Angesprochen auf die grössten Herausforderungen antwortet Rafael mit einem Schmunzeln:

3
September 2024: Eröffnung der neuen
Kellereibauten. Hinten links Jaime
Comenge, dritte hinten rechts seine
Frau Carmen.

4
Dramatische Ansicht: Die Burg von
Peñañel.

«Auch wir sind vom schwierigen wirtschaftlichen Umfeld betroffen, aber am meisten Sorgen machen mir momentan die Kaninchen und Hirsche, die von der Qualität unserer Neupflanzungen ebenso überzeugt sind wie wir.»

Am Abend verkosten wir zusammen mit Jaime Comenge, der die Bodegas 1999 gegründet hat, und seinem Sohn Álvaro das gesamte Sortiment. Der famose «Don Miguel» benötigt noch ein wenig mehr Reife; herausragend entwickelt hat sich die vorzügliche 2019er Reserva «Familia». Jaime sagt: «Unser Konzept ist schlicht: Wir versuchen einfach, die bestmöglichen Weine zu machen. Bewusst gehen wir dabei unsere eigenen Wege. So sind wir der Meinung, dass die Gewächse einiger berühmter Produzenten zu viel neuen Barrique-Geschmack aufweisen; wir hingegen bevorzugen es, wenn der Tempranillo optimal zur Geltung kommt.» Die Philosophie scheint aufzugehen: Der «Familia» 2019 schmeckt uns grossartig!



Comenge Reserva «Familia» (rot) 2019
Biologischer Anbau, Ribera del Duero
100% Tempranillo

Dunkles Purpur; reifes, ausdrucksstarkes Tempranillo-Bouquet; weich fließend, sehr gehaltvoll und strukturiert; überaus charmant am Gaumen. Zu Recht einer unserer beliebtesten spanischen Rotweine! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 26,90 (ab März 2025 Fr. 29,80)



Mehr Informationen zur
Domaine Comenge.