



Ribera del Duero: Comenge

- 1 Gärtanks von Comenge.
- 2 Degustation mit Rafael Cuerda (links) und Álvaro Comenge (rechts).
- 3 Seezunge im Madrider Restaurant O'Pazo.

Wir treffen Jaime und Álvaro Comenge für einmal in Madrid, wo wir uns einen Besuch im O'Pazo gönnen, einem der besten Fisch- und Meeresfrüchte-Restaurants der spanischen Hauptstadt. Der Eigentümer des Lokals ist einer der führenden Fischhändler und hält für seine Gäste die erlesensten Produkte von Spaniens Küste bereit. Was viele nicht wissen: Die Qualität der Fische und Meeresfrüchte aus dem kühlen Atlantik bei Galicien ist einzigartig und übertrifft wahrscheinlich jene Frankreichs. Das O'Pazo setzt auf eine schlichte Küche, bei der das Produkt im Vordergrund steht – für uns genau das Richtige!

Die zwischen Weinbergen und Burgen gelegene Bodegas Comenge befindet sich in der zwei Autostunden von Madrid entfernten Gemeinde Curiel de Duero, unweit von Peñafiel. Weil Jahr für Jahr die Nachfrage nach den exzellenten Comenge-Weinen steigt, kam es immer wieder zu Lieferengpässen. Jetzt wird aufgerüstet: Neue Rebberge sind gepflanzt worden und demnächst wird der Erweiterungsbau der Kellerei in Angriff genommen.

Rafael Cuerda, seit der Gründung Anfang 2000 Betriebsleiter des Weinguts und auch Teilhaber, ist sehr glücklich über diese anhaltend positive Entwicklung. Richtig ins Schwärmen gerät er über die Erweiterung der Rebflächen. Dazugekommen sind 40 Hektar erstklassige Rebberge – mehrheitlich karge, steinige Böden auf rund 900 Meter über Meer. Diese Höhe ist angesichts der Klimaerwärmung von grossem Vorteil, denn in der Ebene sind die Reben viel stärker Hitze und Frost ausgesetzt. Bepflanzt worden sind die neuen Anlagen mit den besten zurzeit verfügbaren Tempranillo-Klonen. «Diese Neupflanzungen werden uns in Zukunft grossartige Qualitäten beschern», vermerkt Rafael voller Freude.



Mehr Informationen zum Weingut Comenge.

- 4 Blick vom Weingut Comenge auf das Castillo de Curiel de Duero. Es ist jetzt ein Hotel.
- 5 Barocke Pracht im Palacio Real in Madrid.

Als Alternative zur kostspieligeren Reserva bieten wir aktuell die 2019er Crianza an. 2019 war einer der besten Jahrgänge seit langem in der Ribera, ideale klimatische Bedingungen liessen die Trauben perfekt ausreifen. Zwar lagen die Erntemengen niedriger als im Vorjahr, aber die kleinen Beeren ergaben eine vorzügliche Qualität. So sind wir glücklich, einen ausgezeichneten, etwas fruchtbetonen Ribera als die Reserva anbieten zu können. Sehr rasch war bei uns die Top-Cuvée «Don Miguel» ausverkauft. Deshalb freut es uns, zusammen mit der Crianza sogleich den äusserst gelungenen Nachfolgejahrgang 2018 importieren zu können.



«Don Miguel» Comenge (rot) 2018 Reserva, biologischer Anbau
90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon

Dunkles Purpur; tiefgründiger, eleganter, noch ein wenig verhaltener Geschmack, äusserst elegant und keinesfalls überkonzentriert, noch jugendlich, sehr langanhaltender Abgang. Der Wein verbindet Kraft mit Noblesse; haltbar bis mindestens 2031.

Fr. 34.90 (ab September 23 Fr. 39.80)



Comenge Crianza (rot) 2019 Ribera del Duero, biologischer Anbau
Tempranillo

Dunkles Purpur; intensives, offen gewobenes Bouquet; jugendlich, fruchtbetont, äusserst attraktiv und zugänglich, mittelgewichtig, charmant und verführerisch. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab September 23 Fr. 19.40)