

# 'Miraggio' Sicilia Riserva 2015 Baglio Gibellina



Auf Sizilien gilt Winzer Martino Biscardo als Meister der einheimischen Rebsorten. Seine Rotwein-Cuvées sind inzwischen auch hierzulande legendär. Wie dieser autochthone Blend, der beim Summer Tasting von Mundus Vini zum "Best of Show" gekürt wurde.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Baglio Gibellina</b>
Region	<b>Sizilien</b>
	<b>Frappato</b>
	<b>Nero d'Avola</b>
	<b>Nerello</b>
	<b>Mascalese</b>
Rebsorte(n)	
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Bewertungen und Pressestimmen

**"Best of Show Sicily Red" und Gold - Mundus Vini Summer Tasting 2020**

**Gold - Monde Selection Wine 2020**

## Wine in Black-Bewertung: 93P

Auf Sizilien ist Nero d'Avola der große rote Rebsorten-Star! Das mediterrane Klima und die ebenso üppigen wie fruchtbaren Böden holen das Beste aus dieser Rebsorte heraus. Und das bedeutet vor allem: eine satte und sehr intensive Frucht. Genau diese Eigenschaften kitzelt auch Winzer Martino Biscardo auf seinem Weingut Baglio Gibellina aus den dickhäutigen, schwarzen Beeren heraus. Doch dann geht er noch einen Schritt weiter. Bei ihm dürfen nämlich auch Komplexität und Tiefgang nicht fehlen. Ein Glück, dass sich der Önologe zudem auch hervorragend auf andere einheimische Rebsorten wie etwa Frappato und Nerello

Mascalese versteht. In seiner 'Miraggio' Sicilia Riserva 2015 vereint er die drei Rebsorten zu einer Art vinophilen Triumphirat. Und damit der Wein seinen höchst eigenen Charakter entwickeln und entfalten kann, lässt Martino Biscardo ihm im Keller besonders viel Zeit. Mehr Sizilien im Glas geht nicht! Das befand man auch beim Summer Tasting 2020 von Mundus Vini. Das Ergebnis: "Best of Show Sicily Red"!

## Tasting Note

Dass Nero d'Avola den Hauptanteil dieser Cuvée ausmacht, kann man direkt an der fast schon tiefschwarzen Farbe des Weins erkennen. Sofort steigen Aromen von Brombeeren, Kirschen und Rote Johannisbeeren in die Nase. Am Gaumen entfaltet sich dann die volle Pracht dieser ausgeklügelten Cuvée: Nerello Mascalese spendet die straffen und sehnigen Tannine, die vom Nero d'Avola gekonnt mit vollmundiger Fruchtfülle gebändigt werden. Und Frappato sorgt für eine wunderbare Frische am Gaumen, die bis ins extralange Finish anhält.

## Passt zu

Solch ein Vollblut-Italiener von Wein braucht auch unbedingt eine typisch italienische Speisenbegleitung! Wir empfehlen Pizza und Pasta in allen erdenklichen Variationen!

## Weingut

Im sizilianischem Gibellina bestimmen zwei Dinge das Leben der Bewohner des kleinen Örtchens: Kunst und Landwirtschaft. Während viele Künstler hier ihre Werke an öffentlichen Plätzen ausstellen, arbeiten die meisten Menschen, die hier leben, auf den Feldern ringsum. Jemand, der Kunst und Landwirtschaft miteinander verbindet, ist der Önologe Martino Biscardo. Der jetzige Besitzer des Weinguts Baglio Gibellina liebt Wein nicht nur. Er lebt ihn. Und zwar so nachhaltig und naturnah wie möglich. Dafür bezieht er sogar die Mondphasen in seine Arbeit mit ein.

Auf den Rebflächen von Baglio Gibellina gedeihen sowohl rote als auch weiße Rebsorten. Im weißen Bereich sind es vor allem die Sorte Grillo, die hier zur Höchstform aufläuft. Das Herz von Martino Biscardo schlägt allerdings für seine Rotweine. Deswegen machen auch die roten Rebsorten den Löwenanteil in den Weinbergen aus. Dank des mediterranen Klimas und der fruchtbaren Böden gedeihen hier vor allem Merlot, Nero d'Avola und Syrah sowie die kaum bekannte Sorte Frappato. Die Rebsorten werden zum Teil reinsortigen ausgebaut, brillieren aber vor allem in den unterschiedlichen Cuvées, die in drei Qualitätsstufen ausgebaut sind. Die Linie 'Sogno del Sud' bildet die Basis, gefolgt von 'Salaparuta DOC' und gekrönt mit 'Baronie Coraldo'. Wobei alle Weine regelmäßig bei Verkostungen triumphieren.

## Vinifikation

Der 'Miraggio' Sicilia Riserva 2015 von Baglio Gibellina ist eine Cuvée aus den drei autochthonen Rebsorten Nero d'Avola, Frappato und Nerello Mascalese. Damit nur das beste Traubenmaterial für den Wein verwendet wird, setzt Winzer Martino Biscardo auf eine aufwändige Rebenpflege, die sich nach den Mondphasen richtet. Nach der Lese werden die Trauben selektiert und im Stahltank temperaturkontrolliert vergoren, um die volle Fruchtigkeit zu erhalten und zu betonen. Es folgt ein mehrmonatiger Ausbau in Eichenfässern. In dieser Zeit entwickelt der Wein seinen tiefgründigen Charakter.