

DA ENOTECA PINCHIORRI, 20 ANNI DI BIBI GRAETZ : L'ECCELLENZA CHE CELEBRA L'ECCELLENZA



A cena all'Enoteca Pinchiorri per il ventesimo compleanno di "Colore" e "Testamatta", i famosi, eccellenti vini di Bibi Graetz. Di Bibi Graetz raccontammo che...

Di Bibi Graetz, una delle più grandi eccellenze vitivinicole della nostra regione, abbiamo già detto molto, ma non tutto. Vi abbiamo raccontato della sua splendida Villa Aurora, nel centro di Fiesole, che, nello stile delle grandi maisons francesi, accoglie la dimora di famiglia, la cantina di vinificazione e la barrique. Vi abbiamo raccontato dell'[esperienza di TuscanyPeople durante la vendemmia 2020](#), dall'arrivo in cantina delle uve fino alla degustazione dei suoi ormai celebri vini. Ma non vi avevamo ancora raccontato chi è

davvero Bibi Graetz e com'è nata la sua incredibile storia col vino, destinata senza dubbio nei prossimi anni a diventare leggenda. Così come ormai sono leggenda Mario Incisa della Rocchetta e il suo Sassicaia.



Bibi Graetz ed Enoteca Pinchiorri

E allora ve lo raccontiamo oggi, come invitati al ventesimo compleanno delle sue bottiglie di punta, “Colore” e “Testamatta”, degnamente celebrate presso Enoteca Pinchiorri, che non è solo l'unico ristorante 3 stelle Michelin in Toscana, ma anche quello che acquistò per intero le prime tre vendemmie di “Colore”, dimostrando, con grande lungimiranza, di credere fin da subito nella filosofia di Bibi Graetz e nella freschezza dei suoi vini eleganti, tutte caratteristiche che all'epoca erano ampiamente sottovalutate, dato che si ricercavano soprattutto prodotti opulenti, molto carichi, mielosi, legnosi.

Il pranzo si tiene nelle due sale principali del raffinato ristorante. Nella prima, ecco un tavolo ampio, per una quarantina di commensali, mentre nella seconda, più piccola, un tavolo per una quindicina di posti. Sono presenti giornalisti da tutta l'Italia. Con nostro grande piacere, sulla destra abbiamo [Gianni Mercatali](#).



Testamatta Bianco

Qui all’Enoteca Pinchiorri ci delizieranno con sette portate, ma quanto ai vini, iniziamo subito col botto; un Testamatta bianco realizzato all’Isola del Giglio, Ansonica 100%, frutto della conoscenza tramandata dai vecchi contadini, ma soprattutto di vigne di 120 anni, oltre a 12 mesi di affinamento.

Mentre sorseggiamo questo nettare di pura eccellenza, Bibi Graetz, quasi godendo di uno spontaneo dono dell’ubiquità, si divide tra i due tavoli raccontando storie e aneddoti. Un vero e proprio storyteller, dote che noi di TuscanyPeople apprezziamo particolarmente, *ça va sans dire*.



Chi è Bibi Graetz

Suo padre, israeliano, è uno scultore di rilevanza internazionale, sua madre, norvegese, è figlia di artisti, mentre lui è nato e cresciuto a Fiesole, al castello di Vincigliata. Ultimo di quattro figli, Bibi frequenta il Liceo Artistico: *“Mi dedicavo a una pittura istintiva, gestuale”* – racconta – *“uno scavare nella tela per poi riempirla di colori. I miei colori primari”*.

A 25 anni la famiglia gli chiede di occuparsi del castello, di organizzare eventi, concerti, attività culturali. Accetta, ma solo per un tempo limitato. Tuttavia, la sua energia trasforma in pochi anni Vincigliata in un polo multiculturale che ospita oltre 130 iniziative all'anno.

Poi, alla *fin de siècle*, decide di dedicarsi alla vigna di famiglia a Vincigliata, 2 ettari sulle colline di Fiesole, non particolarmente rinomate per il vino, ma composta da viti molto vecchie, dai 30 agli 80 anni, quelle venerate dai francesi e indicate con enfasi nelle etichette come *“vieilles vignes”*, vero e proprio certificato di nobiltà.

“Il vino non è soltanto agricoltura.” – continua Bibi – *“È estetica, profumi, sapori, colori. Ci offre la possibil-*

ità di esprimere concetti, di adattare la natura ai nostri obiettivi e perfino ai sogni. E dunque è creatività, comunicazione. Il vino è qualcosa che, evolvendosi, può durare negli anni. È civiltà e storia. Il vino è arte.”

E infatti, pur appoggiandosi ai consigli di un caro amico, grande esperto di vigna e di cantina, fin da subito Bibi legge la vite e il vino secondo i suoi canoni di artista, la sua vitalità, e un pizzico di incoscienza caratteristico del personaggio fuori dal comune.

Un grande, incredibile, viaggio

È il Duemila quando comincia il suo grande percorso: *“Al mio amico enologo dissi semplicemente: voglio fare il vino più bello del mondo.”* Sì, non il vino più buono ma il più bello. Perché Bibi già sa che quella è la sua strada. E ce la fa. Il primo anno, alla prima vendemmia, il suo vino è indicato dalle Guide più prestigiose tra i migliori in Italia. Alla seconda vendemmia, nel 2001, al Vinexpo di Bordeaux viene definito il migliore vino rosso del mondo.

“Il vino rendeva possibile la mia urgenza di esprimermi, era un traguardo da perseguire giorno dopo giorno. Quel ‘gioco’ sarebbe diventato la mia vita”.



Leggi anche: [Bibi Graetz: la splendida vendemmia 2020 nel nuovo “chateau in città”](#)



Testamatta Rosso

Bibi Graetz s'interrompe un attimo nel suo appassionante racconto, nel mentre ci viene servito il Testamatta rosso, che per l'occasione riporta un'etichetta serigrafata molto particolare, unica, che esisterà solo per la celebrazione di questi 20 anni, la vendemmia 2017.

Il Testamatta rosso racconta la purezza, la mineralità, la trasparenza del Sangiovese fatto da vigne vecchie (dai 35 ai 50 anni), parlandoci di terreni sassosi e vigneti in cima ai poggi. I 30 mesi di affinamento chiudono poi il ciclo di una grande bottiglia.



La determinazione dei vigneron borgognoni

Bibi riprende a raccontare. La sua è sempre stata la determinazione e la testardaggine dei vigneron borgognoni, caratteristiche tipiche di chi ha le idee chiare e sa perfettamente a quale obiettivo vuole arrivare. Il termine deriverebbe da "vigne ronde" e sottolineerebbe il fatto che il *vigneron* cura di persona la vigna, a differenza di un viticoltore che semplicemente la gestisce tramite il lavoro altrui.

La forza della sua viticoltura sta soprattutto nell'osservare: *"Legavo ogni singolo tralcio a raggiera. 15 centimetri l'uno dall'altro perché potessero inebriarsi di sole, e a ogni tralcio davo la possibilità di esprimersi. Era il 2003, e il mio agronomo disse che non c'era in Italia una vigna lavorata come la mia."* Una vigna boutique, come ormai oggi molti la definiscono.

In vigna cura le viti una per una, le controlla e le studia con passione. In cantina vuole che le fermentazioni avvengano tutte in barrique aperte, affascinato dall'emozione di poter toccare con mano e vedere le uve durante la loro evoluzione. Lo faceva anche Mario Incisa della Rocchetta coi suoi primi [Sassicaia](#), ispirato però dal Margaux e non dall'istinto artistico caratteristico di Bibi Graetz. Il risultato è un vino carnoso, succulento, ma pieno dell'eleganza e dello stile borgognotto.



Nuovi vigneti e nuova vendemmia

Nel 2004 aggiunge i vigneti di Siena. Un incredibile cucuzzolo, a 350 m di altitudine, al cui culmine, come sgorgando da una fontana, escono dal suolo delle bellissime pietre tonde di cui Bibi Graetz s'innamora. Dopo 3 anni dedicati full-time al vino, questa annata è la prima dove Bibi crea in prima persona gli assemblaggi, e il risultato è ancora più eccezionale.

Testamatta 2006 è *Wine of the Year* per il Wine Spectator. Ormai Bibi Graetz fa parte della storia del vino toscano e mondiale.

Nel 2008 scopre un meraviglioso vigneto sul poggio di Lamole, e se ne innamora: uva vecchissima di 80 anni, coltivata ad alberello tra gli olivi, a 650 mt di altitudine, sul tetto del Chianti Classico affacciato su Panzano. I vini di questa vigna donano profumi unici ed eleganza a Colore.

Nell'annata 2009 inizia una nuova evoluzione dei suoi vini, tutti dedicati all'eleganza, alla trasparenza e alla freschezza. Il merito va riportato anche al mutato sistema di vendemmia. Si operano fino a 8 passaggi in vigna raccogliendo manualmente i soli grappoli perfettamente maturi. Una seconda selezione avviene in

cantina, coi tavoli di triage per grappolo, e poi per chicco. Per Colore la fermentazione è spontanea, senza aggiunta di lieviti, e sempre in barrique aperta, mantenendo divise tutte le parcelle di vigna: dura 2 settimane. Si eseguono da 6 a 8 follature manuali al giorno, senza controllo di temperatura né salassi, e la macerazione sulle bucce dura un'ulteriore settimana. Dopodiché il vino viene trasferito in barrique vecchissime per "elevage". Il blend finale viene deciso scegliendo le barriques più belle.



Colore Bianco

C'è di nuovo una breve interruzione nel racconto di Bibi Graetz, giusto per farci ritornare all'[Isola del Giglio](#) con "Colore" bianco, prodotto da un vecchio vigneto di oltre 80 anni: 100% Ansonica, matura in barriques nuove e acciaio inossidabile, per poi fare 8 mesi di affinamento. Una delizia che esprime tutta la sapidità e la freschezza dei vini di quest'isola.

E il vecchio vino Cicala?

In vena di scherzi, chiediamo a Bibi Graetz dove sia finito il famoso "Cicala" che produceva un tempo all'Isola del Giglio. Tra scontati lazzi e prevedibili frizzi, ci spiega che ha soltanto cambiato nome trasformandosi nel Testamatta bianco, ma ciò non toglie che in un futuro il nome "Cicala" non possa riapparire sotto

qualche altra forma. Ce lo auguriamo vivamente.

Bibi Graetz dal 2011 a oggi

Il racconto di Bibi presto riconquista la scena. Dal 2011, ispirati dalla viticoltura millenaria gigliese, non si fanno più cimature in vigna. Questo per assecondare la natura della vite che tende a portare sempre la sua energia nelle cime dei tralci. Così facendo, l'energia, invece che concentrarsi nel grappolo, si allontana formando naturalmente dei grappoli più spargoli e più leggeri che producono vini più eleganti e meno concentrati.

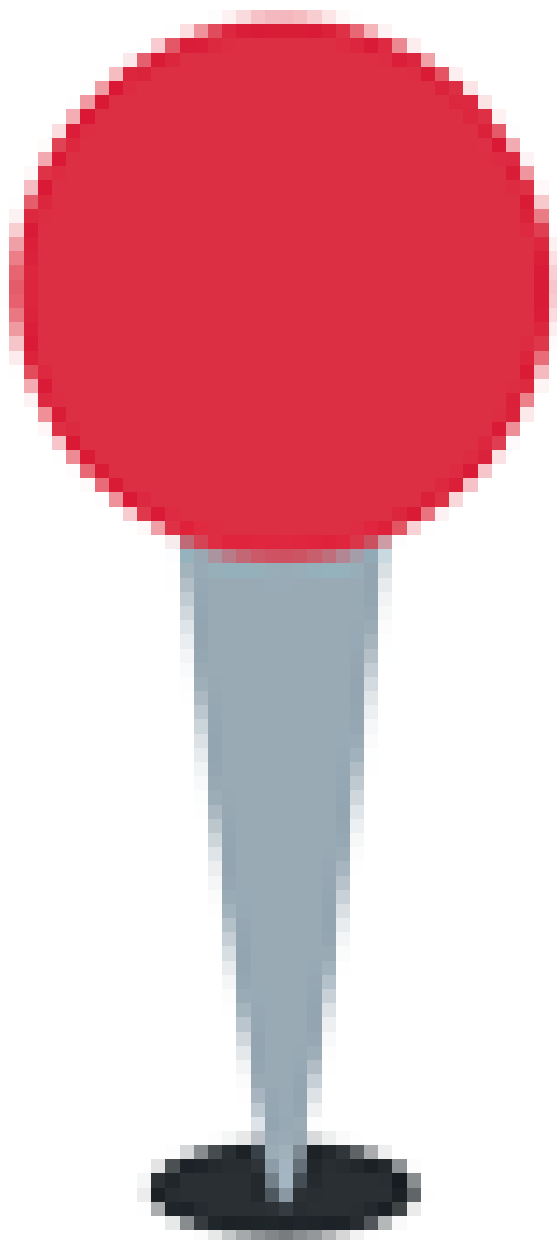
Dal 2015 aumenta la percentuale di Sangiovese: 80%, con Colorino e Canaiolo al 10% ciascuno, per passare poi al 90% di Sangiovese nel 2018 con le altre al 5% ciascuna. Dall'annata 2015 si esprime a pieno la nuova visione di eleganza dei vini di Bibi, che lo avvicinano sempre di più al mondo della Borgogna.



Omaggio all'Enoteca Pinchiorri

Ammalati dalla sue parole, ci siamo dimenticati di dire qualcosa sul servizio dell'Enoteca che, sia durante la fase del buffet, sia durante quella successiva al tavolo, ha mantenuto le promesse di un 3 stelle Michelin, rivelandosi assolutamente impeccabile in ognuna delle sette portate che si sono trionfalmente succedute.

La nostra bellissima esperienza all'Enoteca Pinchiorri per celebrare i 20 anni da viticoltore di Bibi Graetz finisce qui, ma tu, caro amico, cara amica scrivici i tuoi commenti, qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#). Anche noi, come i vini, viviamo di scambio.



PER APPROFONDIRE:

- [Bibi Graetz: l'ossessione per l'eccellenza che porta a risultati straordinari](#)



- [Ristoranti Stellati in Toscana: uno sguardo da vicino](#)
- [Fiesole City: visitare Fiesole con una semplice click](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

