

BIBI GRAETZ: LA SPLENDIDA VENDEMMIA 2020 NEL NUOVO “CHATEAU IN CITTÀ”



Bibi Graetz ha realizzato il suo “Chateau in città” a Fiesole, in Piazza Mino, nella sede dello storico Hotel Aurora. Siamo andati a trovarlo durante la vendemmia e, per l’occasione abbiamo degustato Testamatta e Colore.

Bibi Graetz, la vendemmia 2020 e il nuovo “Chateau in città”

Metti una mattina ad assistere all’arrivo delle uve vendemmiate da Bibi Graetz, a seguire i passaggi che faranno in cantina, a degustare i suoi nuovi, grandi vini. È quello che stiamo vivendo noi di TuscanyPeople e che vi racconteremo in diretta.



La vendemmia di Bibi Graetz in Piazza Mino a Fiesole

La scena è suggestiva. Fiesole, piazza Mino. Trattori con rimorchi scaricano cassette ricche di grappoli sulla terrazza di quello che un tempo era il Blu Bar. Operai si allineano indaffarati ai lati dei due nastri trasportatori. La scelta è minuziosa, passano solo i chicchi migliori.

La fase successiva è alla diraspatrice. Qualche tralcio vegetale rimane attaccato e va tolto a mano, sul nastro. Niente di male, nulla è lasciato al caso. È qua che adesso si sviluppano due grandi vini toscani: il Testamatta e il Colore, i pluripremiati rossi di Bibi Graetz.



A Fiesole inaugurato lo Chateau in città di Bibi Graetz

È qua che adesso prende corpo il “sogno borlese”, il già annunciato progetto dello “Chateau in città”. Un concept nuovissimo per la Toscana e l’Italia, sullo stile, appunto, delle grandi maison francesi. Dimora di famiglia, cantine di vinificazione, barricaia, uffici e logistica, tutto in piazza Mino. Ai piani superiori la nascita foresteria per gli ospiti dell’azienda.

“Non appena ho visto la cantina in città ho detto: fermi tutti.” – racconta entusiasta Bibi Graetz – “Vista fantastica, Blu Bar, la casa. Per me era importantissimo mantenere le botti sotto casa. È una cantina chiantigiana, perché siamo nel Chianti.”

La cantina e il nuovo impianto

3mila mq complessivi di struttura e un nuovo impianto di condizionamento per fermentazioni controllate tra 12° e 18° gradi in modo da ottenere *“un vino fresco, delicato ed elegante, che ricordi la ciliegia e la fragola ma non la prugna, che sia trasparente e non inchiostro”*, osserva Bibi.

L'ingresso, storico, sarà dalla piazza. Sulla destra prenderà corpo una sala degustazione per i wine lovers. Giù, un ambiente che ospita botti di rovere francese di Allier, da 50 hl, più alcuni tini di servizio. Quindi la sala dell'antica suggestione: la follatura a mano tramite follatori in acciaio sulle uve depositate in vecchie barriques coperte da un semplice telo così da aiutare le fermentazioni attive. Passaggio ideale per una vendemmia boutique da vigna-giardino come quelle di Bibi Graetz. Un lungo corridoio costituirà il caveau della cantina, con la collezione dei grandi formati.



Il vino riposa nelle sale dell'ex Hotel Aurora di Fiesole

Ecco le "camere" del vino. Immagine evocativa: siamo nell'ex Hotel Aurora, un tempo teatro con osteria annessa, frequentato da nobili inglesi che dimoravano in ville nei dintorni, costruito nel 1860 dal ricco lord Sir W. B. Spence e trasformato in splendida villa in cui soggiornavano re e regine come Vittoria d'Inghilterra, i reali d'Olanda e del Belgio, Margherita di Savoia.

Qua, adesso, nella zona bassa, il vino "riposa", si affina nelle stanze che conservano - come si conviene a un vero e proprio chateau - decori, arredi, pavimenti, marmi: insomma tutte le immagini della propria storia. Passiamo nella bottaia che ospita ancora parte della fermentazione in tini tronco-conici, e soprattutto

stoccaggio e affinamento.



Leggi anche: [Da Enoteca Pinchiorri, 20 anni di Bibi Graetz : l'eccellenza che celebra l'eccellenza](#)



La degustazione dei vini di Bibi Graetz

Una porta si apre sulla sala degustazione. Da lì è un attimo alla terrazza inferiore con vista mozzafiato su Firenze. Bibi ci spiega la nostra degustazione. Il primo è il Bollamatta, uno spumante di sangiovese, uno charmat.

“A me non piace buttare l’uva a terra ai primi di agosto.” – commenta – “Aspettiamo circa tre settimane che le piante abbiano finito l’invaiaitura, poi, dove c’è troppa uva, togliamo i grappoli e ci facciamo lo spumante. Che viene benissimo”.

Colore bianco 2018

Degustiamo adesso il Colore bianco 2018, proveniente da vigne di 80 anni, appartenenti al secolare vigneto di Pietrabona affacciato sul mare dell'[Isola del Giglio](#). 100% ansonica. Vinificato in acciaio inossidabile, affinato per 8 mesi in barriques nuove. Wine Advocate gli ha assegnato 96/100. Vino potente ma allo stesso tempo elegante.

Testamatta bianco 2018

Quindi il Testamatta bianco, proveniente da vigne di 120 anni del Vigneto del Serrone, sempre all'[Isola del Giglio](#). anche questo 100% ansonica. 12 mesi di affinamento in barriques. Wine Advocate gli ha assegnato 95+/100.

Testamatta rosso 2018

È l'ora dei famosi vini rossi di Bibi Graetz: Testamatta e Colore.

Il Testamatta rosso 2018 viene da vigneti di 30-50 anni, dislocati a Siena, Lamole, Vincigliata, Londa e Montefili. 100% sangiovese. Fermentazione in barriques aperte. 6-8 follature manuali giornaliere. 30 mesi di affinamento. La rivista Decanter gli ha assegnato il massimo, 100/100, in una degustazione in cui i vini di Bibi Graetz sgomitavano tra colossi come Chateau Palmer, Chateau d'Yquem, Chateau Latour, Masseto, Solaia e altri pesi massimi del genere.

Colore rosso 2018

Il Colore rosso 2018, invece, viene principalmente da una vigna ottuagenaria di 5 ettari a Lamole, siamo nel cuore del Chianti Classico. 80% sangiovese, 10% colorino, 10% canaiolo. Fermentazione spontanea in barriques aperte. 8 follature manuali giornaliere. 30 mesi di affinamento. Robert Parker, il Wine Writer che ha rivoluzionato, la storia della critica enoica, gli ha assegnato 97/100, James Suckling, 99/100, così, tanto per gradire.

"Il Colore rosso è un vino bellissimo, pieno di acidità." - ci spiega Bibi Graetz - "Da una parte sembra un vino da tutti i giorni, da tavola. Non c'è quasi legno, pochissimo, nuovo. È l'altitudine della vigna, 650 metri, che ne esalta l'acidità. Poi però a un esame più approfondito risulta un vino sofisticato dato dalla vecchiezza della vigna, una combinazione magica di cose".



Leggi anche: [Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza](#)





Vini toscani buoni e di alta qualità

Bibi Graetz produce oggi circa 500mila bottiglie all'anno di cui 100mila tra Testamatta e Colore. L'80% del prodotto è destinato all'export, direttamente in Usa e in Canada, e in altri 170 Paesi attraverso la distribuzione de La Place de Bordeaux. Il 20% di vendite in Italia è destinato esclusivamente al mercato horeca.

"Ci è sempre piaciuto fare vini buoni, di alta qualità," - conclude Bibi - "ma quest'anno, con tutto quello che è successo, l'attenzione è stata ancora più particolare. Ci siamo detti che non si poteva sbagliare. Senza viaggi nel mezzo da dover fare, ho dedicato quasi 3 mesi al blending, molto più del tempo che impiego normalmente: circa 2 settimane. E alla fine la vendemmia è stata anche di punti, dal 96 al 100."

Non male, no?

Se anche tu hai avuto la fortuna di degustare almeno uno dei vini di Bibi Graetz, segnalacelo e scrivici i tuoi commenti: siamo davvero curiosi di sapere cosa ne pensi.





PER APPROFONDIRE:





Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia





Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza





Vini rosati: l'apostrofo rosa tra le parole vino e Toscana





Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



