

BIBI GRAETZ: L'OSSESSIONE PER L'ECCELLENZA CHE PORTA A RISULTATI STRAORDINARI



Bibi Graetz, una ventina di anni fa astro nascente della migliore viticoltura toscana, è ormai un affermatissimo astro brillante nel panorama enologico italiano e internazionale.

Bibi Graetz e il mondo del vino d'eccellenza

Siamo qui con lui nella 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 barriccaia, ancora in ristrutturazione (verrà un gioiello, ci ha premesso), nonostante la vendemmia 2019 sia già stata fatta qui.



Questa bellissima struttura è tutta farina del sacco di Bibi Graetz e di tua moglie?
“Assolutamente sì, tutte idee nostre, nessun architetto, solo un tecnico per presentare i progetti”.

Ci è arrivata la notizia che ai piani superiori verrà realizzato un boutique hotel, un po' foresteria per gli ospiti dell'azienda, ma anche accoglienza per enoturisti e appassionati:

“È tutto open. Gli aspetti principali, adesso, sono la casa e la cantina, anche se l'idea di fare un piccolo hotel in effetti ci sarebbe. Vediamo. Quando siamo partiti di idee ne avevamo mille. Poi una volta entrati dentro abbiamo capito che dovevamo prendere un po' le misure. Bisogna avere il tempo e la voglia.”

Ci potrebbe essere anche una parte ristorativa?

“Il nostro goal, ora, è attivare al 100% la cantina, il nostro core business, il nostro lavoro, la nostra passione, in seguito ci baseremo sulle fantasie che ci verranno. C'era un progetto di aprire un ristorante nel Blu bar, poi però abbiamo optato per qualcosa di più basic, una vera e propria tea room dei nostri vini, come puoi trovare a Ornellaia. In questo momento la vediamo così: vino, vino e ancora vino.”

Ci è arrivato all'orecchio pochi giorni fa, che avete ricevuto da parte di James Suckling importanti riconosci-

menti: per il vostro Testamatta IGT Toscana Rosso 2018 - 100% Sangiovese - siete a 97 pt, mentre per Colore 2018, un altro splendido rosso IGT - 80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Canaiolo - addirittura a 99 pt.



Inoltre siete inclusi nella *Top 100 Italian white wines for the summer*, il gotha dei vini bianchi. Un grande risultato per l'azienda Bibi Graetz:

"In realtà siamo nella top 5, siamo quarti col Testamatta Bianco, un bellissimo vino, 100% Ansonica, che viene da vigneti di 120 anni e che esprime appieno il sentimento della mia infanzia passata all'Isola del Giglio. Abbiamo fatto vinificazioni precoci, per cui siamo riusciti a tenerci tutta l'acidità, però dall'altra parte abbiamo optato anche per una vinificazione pura bianca.

Al Giglio usano fare lunghe macerazioni sulle bucce, e questo conferisce ai vini la forza dell'isola, si sente dentro il suo cuore pulsante, i suoi forti profumi di macchia mediterranea, noi invece siamo andati su un vino iper-moderno, meno caratterizzato, da un certo punto di vista, ma alla fine da questa nostra pulizia risulta molto rafforzato. Non sono vini aromatici, esce fuori soprattutto il granito, la mineralità, sebbene abbiano, tuttavia, una loro complessità aromatica."

Ti vedo molto soddisfatto:

"Sì, sono vini esaltanti, lo ammetto. Non è un caso che siano stati celebrati anche dalla stampa nazionale e internazionale. Alti punteggi da James Suckling, 98 pt sul Testamatta bianco, mentre da Robert Parker abbiamo ottenuto 96 pt".



Una meraviglia. In una regione vitivinicola tra le più importanti e famose a livello mondiale per i rossi, Bibi Graetz si butta a capofitto anche sui bianchi. E all'Isola del Giglio, poi. Viticoltura eroica si potrebbe definire. Come nasce questa idea estrema?

"Quando ho cominciato a fare vino mi rimbalzavano nella testa i ricordi della mia infanzia all'isola del Giglio, i racconti dei contadini che a dorso di mulo andavano a raggiungere le loro vigne in alto. Così quando sono tornato a esplorare la zona cogli occhi del viticoltore mi sono trovato davanti un terroir pazzesco. C'era un potenziale così importante che dall'emozione non ho dormito per giorni. Ho provato a lavorarci dal 2002, ma per l'eccellenza totale ho dovuto aspettare il 2013, con la prima vinificazione del Testamatta bianco, subito un grande successo."



Leggi anche: [Isola del Giglio, gioiello del Tirreno](#)

Come si fa, in soli 20 anni, a costruire un'azienda vitivinicola artigiana ambiziosa e raggiungere subito questi successi?

"Sono tante le scelte da fare, la prima è quella di ricercare l'eccellenza. E all'interno di questo concetto generale, la ricerca dello stile da coniugare col mercato, con la clientela. Tutti cercano di fare qualità, quel-



lo che ci contraddistingue però è guardare avanti, essere sempre un po' in anticipo sul mercato. Ora si parla di vini eleganti, di mineralità, ma io questi concetti li sviluppavo già nel 2003".



Interessantissima la tua decisione di lavorare con vigneti molto vecchi, fino a 120 anni di età: *"Anche questa è una scelta stilistica, ma non solo, direi passionale: vigneti vecchi difficilmente corrispondono a logiche produttive industriali. Non sono un imprenditore, sono un istintivo, vado a dritto senza guardare i numeri. Ho sogni, visioni, anche megalomani. Vorrei fare i vini più buoni del mondo. Guardo a Sassicaia a Romanée-Conti".*

I vigneti di Bibi Graetz sono sparsi in 6 - 7 zone diverse della Toscana, giusto?

"Dall'anno scorso sono aumentati di due, sono 9 adesso: uno nuovo, che ha 70 anni, sul cucuzzolo sopra Bagno a Ripoli, e poi abbiamo fatto un accordo per 12 ettari a Fiesole, all'Olmo, di cui cinque ettari di vigne molto vecchie, degli anni '60. Inoltre abbiamo acquistato, sempre all'Olmo, 80 ettari di seminativo a 500 metri di altitudine, che io chiamo il parco giochi, dove faremo una nostra futura zona vitivinicola. "

Senti, un argomento che a noi di TuscanyPeople sta molto a cuore: la tua viticoltura naturale. Ce ne parli?

"Dal punto di vista enologico sono completamente autonomo: non abbiamo consulenti esterni. Per la parte agronomica ci avvaliamo invece di Ruggero Mazzilli. È un punto di riferimento sul biologico. Con lui portia-

mo avanti anche una grossa sperimentazione riguardo a prodotti innovativi, e nel mentre sviluppiamo una viticoltura molto attenta al naturale: vogliamo che le caratteristiche dei nostri vigneti si esprimano al massimo in modo che la semplicità la faccia da padrone.”



Parliamo delle caratteristiche dei vini di Bibi Graetz:

“Parlando di vini rossi, le due caratteristiche maggiori sono le trasparenze e la mineralità. Per i vini bianchi, la mineralità pura, il granito. Sì, queste sono le parole che li raccolgono tutti: i rossi, le trasparenze, i bianchi la mineralità.”

Fatti una domanda e datti una risposta, alla Marzullo:

“A livello provocatorio ti posso dire che quando ho iniziato ero molto criticato per l’alto costo dei miei vini. La verità è che volevo essere al top, gli davo il valore di un Sassicaia, di un grande chateau francese.”

Ora però, come fatturato, sul Testamatta e su Colore sei la quinta, sesta, azienda vitivinicola d’Italia, no?

“Sì, non è più un scherzo. Questi vini hanno una presenza importante sul mercato.”

Così nessuno ti dice più nulla sui prezzi:

“Be’, sai, all’inizio, con piccoli numeri alle spalle, poteva essere un progetto un po’ autoreferenziale, un po’ idealistico.”

Ora il Testamatta di Bibi Graetz, un vino da 100€ sullo scaffale, si avvicina a una vendita di 100.000 bottiglie all’anno. Mentre Colore è un vino da 300€ a 500€ a bottiglia, con una media sui 400€, è sulle 10.000 bottiglie l’anno... Complimenti

“Stiamo crescendo in modo molto forte. Non sono più i tempi in cui Ernesto Gentile mi diceva: 100 bischeri che te li comprano li trovi sempre. Dopo 20 anni di semina senza mai compromessi, senza mai abbassare la qualità, ora si raccoglie. Anche se non è, ovviamente, una passeggiata. Più una bellissima scalata, diciamo.”



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





Hai quattro figli, giusto?

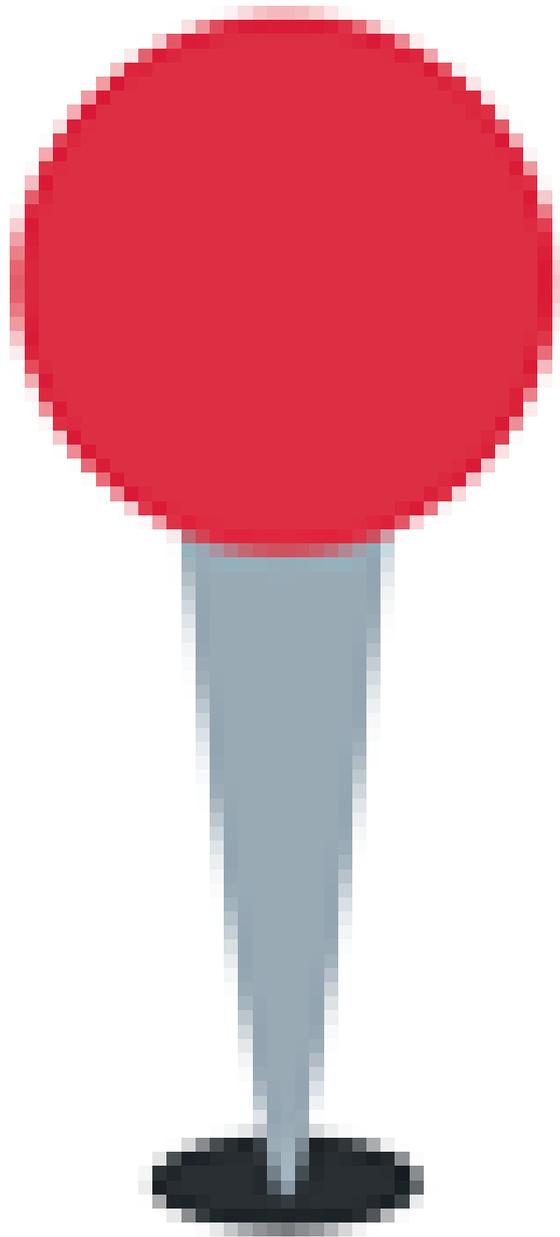
"Giusto. Ludovico, 6 anni, Ingrid 11, Rosa quasi 14, e Margherita quasi 16."

Qualcuno di loro sulle orme del padre?

"Vediamo, sono ancora troppo giovani, bisogna andarci cauti, ma sarebbe certamente bello trasmettere a qualcuno di loro la mia grande passione per il vino."

E con quest'ultima ben augurante considerazione chiudiamo la bella chiacchierata.

Tutti i nostri più grandi in bocca al lupo a Bibi Graetz per il prosieguo della sua splendida attività, anche se ci pare non ne abbia affatto bisogno.



PER APPROFONDIRE:





5 vini rossi toscani per 5 piatti della tradizione





[Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere](#)





Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



