

GAMBERO ROSSO

GLI CHEF DANNO I VOTI AI CLIENTI



Il vino
si prende la cucina

Le cantine investono su nuovi modelli di ristorazione

9 771592 856009

L'utopia di Bibi “Sul Giglio un'isola-vigneto”

Graetz, winemaker celebrato nel mondo, coltiva Ansonaco e dialoga (e assaggia) con i vecchi contadini

di Raffaele Mosca

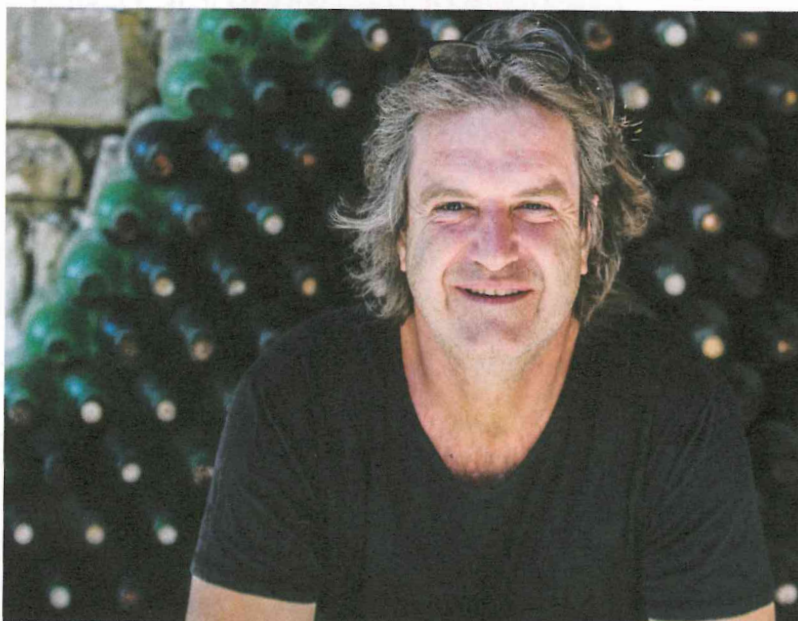
Che l'idolo di molti big spenders ti porti nei seminterrati cavernosi dove vinificano i contadini è qualcosa di assolutamente inaspettato: un azzardo che la dice lunga sul personaggio. Bibi Graetz è così: imprevedibile, irriverente, ingegnoso oltre ogni misura. Diviso sì, ma innegabilmente carismatico.

Terminato il giro delle vigne che possiede o gestisce sull'isola del Giglio, ci conduce nello scantinato di Domenico, 84 anni e un'ottantina di vendemmie alle

spalle. Di mestiere faceva il cameriere negli alberghi, perché campare con l'agricoltura da queste parti è stato impensabile per almeno un cinquantennio. Rintanato nell'antro polveroso, tra damigiane e bottiglioni, incarna l'archetipo dell'ultimo contadino. Certi vinnaturisti perderebbero la testa per il suo sfuso rurale: un Ansonaco ambrato, pungente, astringente quanto un rosso, scomposto eppure beverino. Lui, però, non ha idea di chi sia quella gente. Lo fa per berlo

in compagnia e lo mesce in quantitativi generosi, perché va consumato prima che cominci a battere la fiacca. «Non è solfitato, né filtrato — ci spiega — se da Castello lo porti giù a Porto cambia già completamente».

«Bibi il vino non l'ha mai saputo fare!», afferma tra il serio e il faceto Domenico. Graetz, che al Giglio non c'è nato, ma ci ha passato le estati da giovane per poi tornarci quando è diventato produttore di vino di super-lusso, ci spiega: «È giusto assaggiare questi vini contadini quando si è qui, perché sono quel che piace bere ad autoctoni e aficionados del Giglio (oltre che ai bevitori arcadici di cui sopra, ndr)». Ma i suoi consumatori di riferimento — quelli che spendono migliaia di dollari nelle enoteche e nei ristoranti più importanti del mondo — cercano ben altro. Ha provato ad avvicinarli a questo stile: «Sono arrivato qui nel 2000 e ho iniziato a produrre un vino di stampo tradizionale, con un po' di sosta sulle bucce: si chiamava Bugia. Ma per anni non sono riuscito ad attrarre l'attenzione che volevo. Poi,



*Bibi Graetz, il vignaiolo toscano dei luxury wine
Le sue sono etichette da record*



Firenze vista da Fiesole, sede della cantina di Graetz. In primo piano un grappolo del suo sangiovese. Qui produce i suoi rossi

nel 2015, ho cambiato qualcosa: ho messo da parte le macerazioni e ho cominciato a fare vini che potessero essere apprezzati senza se e senza ma. Da lì sono cominciati a fioccare premi e grandi punteggi».

I nomi, Testamatta e Colore, sono gli stessi dei rossi che produce nella sua tenuta di famiglia a Fiesole: vini estremamente ambiziosi a base Sangiovese, anomali perché si prefiggono l'obiettivo di conquistare critica internazionale e collezionisti partendo da vigne vecchie lasciate in balia del loro destino. Il progetto gigliese sembra seguire lo stesso filone, anche se in un contesto totalmente diverso e con un vitigno assai più rustico: abbastanza tosto da sopravvivere alla luce abbacinante che brucia la macchia intorno ai terrazzamenti arroventati, ripidi quanto quelli della Mosella. «L'Ansonaco è un'uva da tavola prestata al vino, ma con il Sangiovese condive il carattere neutro e la capacità di catturare il territorio d'origine». Le barrique, emblema della rivoluzione

modernista, non si erano mai viste da queste parti: le ha introdotte lui, insieme a qualche vasca d'acciaio, per perseguire uno stile cosmopolita di vinificazione, agli antipodi rispetto a quello del vino rurale di Domenico, aranciato non solo per la macerazione, ma anche per la tendenza dell'Ansonaco a ossidarsi in fretta se lo si lavora alla bell'e meglio. È una forma di internazionalizzazione mirata. E ben venga se serve a resuscitare la viticoltura sull'isola. «Al Giglio, ogni anno c'era qualcuno che abbandonava una vigna». Colpa anche di costi di gestione che possono sfiorare i 20mila euro annui per ettaro, contro i 3.000 di media della Toscana centrale. «Oltre a piantare, sono arrivato a pagare l'uva dei conferitori oltre cinque volte il prezzo normale di mercato». Lui, Bibi, può permetterselo perché i suoi bianchi barricati spuntano quotazioni importanti: almeno 80 euro per Testamatta Bianco e oltre 200 per Colore.

L'utopia di Bibi

La popolazione sull'isola è rimasta più o meno stabile intorno alle 1.450 anime negli ultimi vent'anni, ma l'età media è aumentata, e i giovani che vanno via sono compensati a malapena da chi si trasferisce qui in cerca di quiete e investe i propri risparmi nella gestione

Il Sangiovese secondo Graetz

Ancor più blasonati dei vini gigliesi sono i rossi di Graetz, frutto di un concetto di produzione alquanto insolito. «Ho sempre preso uve da vigne diverse e solitamente vecchie, piantate solamente con vitigni autoctoni e spesso situate in zone remote. A un certo punto avevo parcelle in gestione su quasi ogni collina da Firenze a Montalcino». Nella terrazza panoramica della nuova cantina, ospitata negli ambienti dell'ex hotel Villa Aurora di Fiesole, abbiamo assaggiato diverse annate di Colore e Testamatta. Il primo è il cavallo di battaglia dell'azienda; il secondo nasce per sfida, con l'obiettivo di entrare a far parte dell'élite dei fine wines mondiali, foraggiato anche dall'entusiasmo di critici - James Suckling in primis - e ristoratori di rilievo come Giorgio Pinchiorri. Entrambe commercializzate sulla Place de Bordeaux, il mercato più esclusivo per il vino a livello mondiale, riflettono il percorso che molti produttori-icona hanno intrapreso: dallo stile potente e concentrato dei millesimi più vecchi alla ricerca di finezza e slancio nei più recenti.

di un ristorante, un affittacamere o una bottega. Non basta il turismo a garantire prosperità, perché il pienone c'è solo nel mese di agosto. Non è servito a molto nemmeno il voyeurismo legato alla tragedia della Concordia. Ma dalla viticoltura potrebbe venire una soluzione: «Recuperando tutti i terrazzamenti abbandonati, si arriverebbe a quasi un migliaio di ettari. Considerando che, per via dell'impossibilità di meccanizzare, occorrono almeno due lavoratori per ogni ettaro, potremmo impiegare un numero di persone sufficiente a ripopolare l'isola».

Sembra un'utopia, specie in un'epoca in cui quasi nessuno ha voglia di spezzarsi la schiena, tantomeno su crinali assolati. Eppure, qualcosa comincia a muoversi. Quando è arrivato Bibi, erano solo in due a commercializzare vino del Giglio. Oggi sono una decina i produttori attivi tra autoc-

toni e forestieri. Quasi tutti seguono un approccio molto tradizionalista e optano per una qualche forma di contatto con le bucce, seppur breve; qualcuno si spertica in macerazioni più lunghe, ma con risultati altalenanti.

Bibi, in ogni caso, prova sempre a dare una mano a tutti: «L'ostacolo più grande alla crescita è la difficoltà nel trovare vigneti che non siano troppo piccoli o sminuzzati. Per facilitare la nascita di nuove aziende, sto pensando di creare nuclei vitati da rilevare già pronti».

Ma l'impegno di Bibi per la comunità va oltre la viticoltura. Quest'inverno, Domenico e i suoi compaesani non avrebbero un punto d'incontro, all'infuori degli scantinati diruti, se lui non avesse messo in piedi il Bar Balocchi, l'unico di Giglio Castello che non ha serrato i battenti nel lungo periodo in cui l'isola si svuota. Un posto dove, oltre a ordinare caffè, cornetti e una bevanda analcolica a base di succo d'uva inventata da sua madre, è possibile anche bere i suoi vini di punta al calice a un prezzo che va da 20 a 50 euro. «Ma i nostri clienti sono in larga parte autoctoni e vogliono il bicchiere di sfuso riempito fino all'orlo», sorride.

Le serate estive al Bar Balocchi sono animate dagli stornelli a tema "donne e vino" di Alessio, cantore isolano e anche lui viticoltore nel tempo libero. Sulle sue note il liquido fluisce svelto e il contrasto tra gli sfusi contadini e i vini di Bibi, versati in calici griffati, emerge ancora più forte. Cerchiamo un comune denominatore e lo troviamo solo nell'espressione di un certo calore isolano: più ruvido e asciugante – d'erba secca, di buccia e d'acciuga – nei primi; più dolce e suadente nei secondi.

Anche tra un'etichetta e l'altra di Bibi Graetz le differenze sono considerevoli. Il Casamatta, vino debuttante, è chiaro, schietto e senza legno, frutto di nuovi impianti che hanno portato la superficie vitata di proprietà sopra la soglia dei 5 ettari: diametralmente opposto per precisione rispetto allo sfuso di Domenico, con il quale, però, condivide una certa fluidità di beva. Tutt'altra storia il Testamatta: molto ricco sulle prime, più energico in seconda battuta. Potremmo definirlo un Supergigliese, perché come i più riusciti tra i vini estero-fili della terra-

ferma toscana, strizza l'occhio al gusto internazionale senza scadere nell'appiattimento.

Colore proviene dalla vigna di Pietrabuona: un fazzoletto di terra all'estremità sud-ovest dell'isola, con viti centenarie che affondano le radici nel granito. La terra non regala nulla e, per evitare che le piante perdano troppo in vigore, bisogna concimare di frequente. Nomen omen, direbbero i latini: il Colore 2021 fa sfoggio di una veste dorata shocking che salta subito all'occhio. È più esplosivo del Testamatta: più rustico in senso buono. Profondamente diverso il Colore 2022 versato di fianco, tecnicamente figlio di un millesimo più caldo, ma appena più pallido e cerebrale; non sfacciato, eppure profondo. Forse si comincia a intuire una svolta stilistica? «Sì, c'è stato un leggero cambiamento: se non altro i legni sono più vecchi e quindi marcano sempre di meno».

Se tutto andrà bene, quest'anno Bibi produrrà anche qualche centinaio di bottiglie del Chiozzolo, la congiuntura tra la tradizione giliense e il suo stile modernista. «È un vino che faccio ogni tanto per gioco: un ritorno alla macerazione sulle bucce». Non facile da reperire, è tutto meno che rupestre e quotidiano per posizionamento: «Finisce in pochi ristoranti stellati».

100mila franchi per Colore il nuovo record

Di recente Graetz ha battuto il record della bottiglia di vino italiano più costosa della storia: 100.000 franchi svizzeri per una 27 litri di Colore 2016. Un traguardo che sorprende ancor di più se si considera che il pezzo unico è stato venduto in un negozio e non battuto all'asta. "L'idea è nata in un viaggio ad Hong Kong, dove ho visto una bottiglia bellissima da collezione in vendita a una cifra analoga. Da lì la decisione di imbottigliare una 27 litri, utilizzare il legno della botte per la cassetta e realizzare di mio pugno un'etichetta speciale". Insomma, una trovata da artista-marketer, che solo il figlio di Gideon Graetz, rinomato scultore e pittore, poteva concepire. Ed è probabile che la bottiglia sarà custodita dal facoltoso acquirente alla maniera di un'opera d'arte.

Bibi Graetz nella vigna di Pietrabuona: qui nascono i bianchi vinificati con l'ansonica, vitigno tradizionale del Giglio



8 etichette nate tra Giglio e Fiesole

93 >Colore Bianco 2021



*Bibi Graetz
Isola del Giglio*

Esuberante, prorompente, dorato intenso nella veste e giocato su toni di miele d'acacia e agrumi canditi, finocchietto, pasta d'acciughe, qualche spennellata di cannella e vaniglia. Salmastro e suadente, con rintocchi di pepe bianco ed erbe disidratate

che ravvivano la gustativa avvolgente, carica di frutto anche esotico; finale lungo, di bell' equilibrio.

94 >Testamatta Rosso 2021



*Bibi Graetz
Fiesole (FI)*

Irresistibilmente classico: forse proprio per la presenza di uva da vigne a Lamole e Montefili, riesce quasi ad allinearsi allo stile chiantigiano, con soffi di alloro, arancia sanguinella e lamponi, accenni ematici sullo sfondo. Energico, scattante, ancora giovanilmente serrato, con

tannini ben estratti e in via d'integrazione, chiusura sfiziosa al sapore di frutti rossi aciduli ed erbe spontanee.

88 >Casamatta 2023



*Bibi Graetz
Isola del Giglio*

Da uvaggio di Ansonaco, Vermentino e Trebbiano, offre profumi semplici di erbe, lime, fiori bianchi e iodio. Diretto, senza fronzoli, con acidità ben calibrata e salinità in lizza, è un matrimonio d'amore

quello con le bruschette con cefalo marinato dalla laguna di Orbetello del ristorante Da Ruggero di Giglio Porto.

94 >Colore Bianco 2022



*Bibi Graetz
Isola del Giglio*

Appena più chiaro del 2021 e delicato, anzi quasi timido sulle prime; risalta una ventata iodata su pesca gialla, melone maturo e anice, soffi floreali e un'idea di pasta di mandorle. La parte salina s'impone coerentemente sulla polpa fruttata, scolpendo un sorso energico, sfaccettato

e spigliato, con chiusura lunga tra ritorni marini e di macchia.

93 >Colore 2016



*Bibi Graetz
Fiesole (FI)*

Servito da bottiglia classica, il famoso vino da record disserra aromi scuri di sottobosco e fogliame secco frammisti a mora, cola, mentolo, un pizzico di speziatura da legno. Concentrato, avvolgente, ma anche reattivo; tannini appena asciutti e acidità adeguata smorzano

il frutto abbondante e danno energia al finale pieno. Un po' più massiccio delle ultime versioni, seppur senza pesantezze.

92 >Testamatta Bianco 2022



*Bibi Graetz
Isola del Giglio*

Dorato luminoso, il naso è leggermente riduttivo sulle prime: qualche soffio affumicato anticipa nocciola, ginepro, zucchero a velo, albicocca ed erbe disidratate. Voluminoso e setoso all'ingresso; più energico in seconda battuta, con un guizzo di

salinità pungente a bilanciare il centro bocca cremoso, buona freschezza a supporto del finale coerente.

90 >Soffocone di Vincigliata 2021



*Bibi Graetz
Fiesole (FI)*

Nome bizzarro e allusivo per un'interpretazione di Sangiovese abbastanza canonica, espansiva nei profumi di lampone, viola e terriccio frammisti a qualche accento ematico. Più semplice di Testamatta e Colore, ma molto compiuto, con bel

binomio di acidità guizzante e frutto croccante che esorta all'abbinamento con una pappardella al cinghiale.

95 >Colore 2021



*Bibi Graetz
Fiesole (FI)*

Didattico nella veste trasparente, il profumo oscilla tra cuoio, liquirizia e drupe mature, qualche soffio di viola mammola e la solita idea ferrosa. Tannini tonici incalzano il frutto puro e succoso, per allentare la presa in un finale garbato e sfaccettato, tra rimandi a duroni neri, arancia

rossa ed erbe balsamiche, un pizzico di spezia da rovere che dà ampiezza e distensione.