

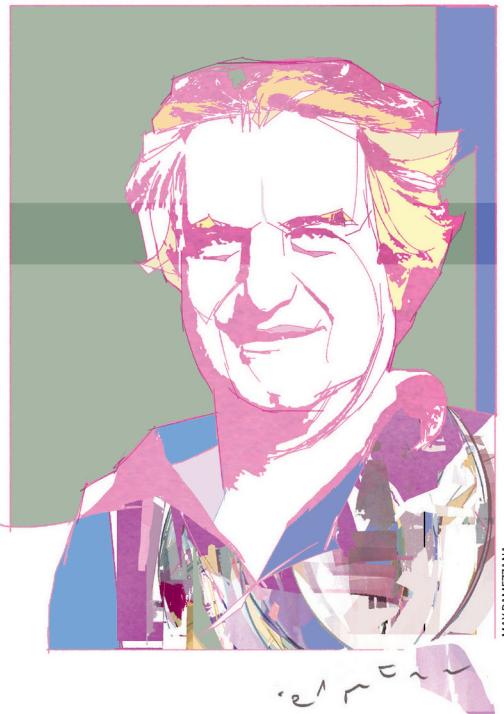
DIVINI

BIBI GRAETZ

Istinto, tecnica, un tocco d'artista Da Fiesole all'isola del Giglio con vini che anticipano i tempi

Qualche anno fa, l'istrionico Bibi Graetz, aveva indicato la linea per quella che si sta rivelando una claudicante congiuntura del settore: meno volumi e più valore. In queste settimane, con le cantine piene di vino invenduto e una (preoccupante) vendemmia record da 47 milioni di ettolitri, l'idea di tagliare il numero delle bottiglie vendendole meglio, è diventata patrimonio comune. Graetz si è mosso in anticipo, ha dimezzato la quantità di bottiglie (salvo le due fuoriclasse, Testamatta e Colore per un totale di circa 100 mila unità) e ha decuplicato il fatturato. Dietro a qualche scelta eclettica, e al carisma da artista, Graetz si è confermato in questi anni un imprenditore capace di scegliere la strada giusta per crescere. Nella sua carriera non sono mancate le provocazioni, come quando creò il Soffocone di Vincigliata, una ribellione ai nomi seriosi dei vini. Una decina di anni fa ha svoltato con vini in grado di conquistare tutti, dopo l'iniziale innamoramento delle lunghe macerazioni. Ed è andata benone: i suoi rossi vengono venduti a collezionisti e appassionati a prezzi notevoli. Ad un'asta del 2024, una bottiglia di Colore 2016 da 27 litri è stata aggiudicata alla cifra straordinaria di centomila franchi svizzeri (più di centomila euro). Con il Colore, Graetz è riuscito a dare forza e valore al Sangiovese. L'ultima annata dei suoi vini, la 2023, ha il filo conduttore dell'eleganza e della freschezza.

Graetz è uno dei protagonisti della guida del *Corriere della Sera* "I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia", che sarà in edicola con il quotidiano dal 28 ottobre, a 14,90 euro. Questa la recensione del critico americano James Suckling, coautore della guida: «Dalla sua cantina a Fiesole, Bibi Graetz ha conquistato gli appassionati con sangiovesi puri e vibranti. Il



MAX RAMEZZANA

Testamatta 2023 esplode di petali di rosa, olio di limone, buccia di ciliegia ed erbe selvatiche. Una vendemmia luminosa, che unisce profondità e brillantezza con tannini cesellati e acidità intensa. Fermentato in tini aperti e affinato in rovere non nuovo, un vino tanto istintivo quanto tecnico. Qui la visione di Graetz è più chiara che mai».

Cresciuto nel castello di Vincigliata a Fiesole (i genitori: papà scultore israeliano e madre norvegese da una famiglia di artisti) Graetz produce sia a Fiesole sia all'isola del Giglio. Esporta gran parte delle bottiglie all'estero, soprattutto negli Stati Uniti, in Europa e in Asia.

L'ETICHETTA DA PROVARE

Testamatta 2023 Isola del Giglio è prodotto per la prima volta nel 2016, viene dai vigneti terrazzati ad alta quota di Serrone, Radice, Scopeto e Olivello. Si affina in parte in barrique, in parte in acciaio. Profuma di mare e di agrumi, con un gusto coinvolgente e fresco.



QUATTRO DOMANDE A

PIERO ROSSI CAIRO

41 anni, conduce Tenuta Cucco a Serralunga d'Alba e l'azienda agricola biodinamica La Raia, a Novi Ligure. Laureato in Economia e Giurisprudenza alla Bocconi, ha esercitato come avvocato per cinque anni

Il tuo primo ricordo legato al vino?

«Molto tardo, ma ottimo. Il mio corso serale di sommelier a Milano, quando facevo l'avvocato. Mi sono divertito e mi sono fatto nuovi amici».

Il vino preferito?

«Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Tenuta Cucco 2019 che rispecchia quello che un Barolo di questo Comune dovrebbe promettere: austerità ed eleganza. Un po' com'è l'antica chiesetta di San Sebastiano che è parte della nostra tenuta: ha un impianto medievale e tracce di affreschi settecenteschi, affascinanti entrambi».

Come ti immagini te stesso e la tua azienda tra 10 anni?

«Ci impegheremo tutti nei prossimi dieci per una sempre maggiore precisione del nostro Nebbiolo, nella produzione di Alta Langa e nella realizzazione di una decina di camere per condividere anche negli spazi del Cucco l'esperienza nell'ospitalità che abbiamo maturato a La Raia, nel Gavi, con La Locanda. Immagino il piccolo borgo del Cucco ancora più radicato in questo angolo di Langa e sempre più aperto a chi visita questo territorio».

Il tuo motto?

«Per aspera ad astra, perché ho iniziato davvero da amatore!».

