

# UNA VIGNA BOUTIQUE, UN VINO ECCEZIONALE



UNA STRAORDINARIA VERTICALE MONDIALE CONDOTTA DA **BIBI GRAETZ** E **JANE ANSON** SI È TENUTA PRESSO LA SALA DEGUSTAZIONI DI ARVI A MELANO. PROTAGONISTA ASSOLUTO IL VINO TESTAMATTA DI CUI SONO STATE PRESENTATE E DEGUSTATE VARIE ANNATE CHE ABBRACCIANO 20 ANNI DI PRODUZIONE ENOLOGICA.

**L**a degustazione si è svolta via zoom direttamente dal Headquarter di Melano di Arvi da dove è stata stabilito un collegamento con Hong Kong, Cina, Corea, Thailandia, Norvegia, Gran Bretagna, Austria, Francia e Portogallo, oltre che naturalmente con la Svizzera. Per comprendere totalmente cosa rappresenti Testamatta nella storia dell'enoologia italiana e mondiale, occorre necessariamente partire dalla singola

re figura di Bibi Graetz, il celebre vigneron che da sempre vive circondato dalla bellezza. Suo padre, israeliano, è uno scultore di rilevanza internazionale, sua madre è norvegese e figlia di artisti. Lui è nato e cresciuto in un castello a Fiesole, quello di Vincigliata, che domina Firenze. Bibi Graetz racconta: «Mi dedicavo a una pittura istintiva, gestuale, uno scavare nella tela per poi riempirla di colori. I miei colori primari». Quando, alla fine degli anni '90, decide di dedicarsi alla vigna di famiglia, lo fa mettendoci la faccia e il sudore. Ma cosa unisce il vino e l'arte, cosa hanno da dirsi? «Il vino non è soltanto agricoltura. È estetica, profumi, sapori, colori. Ci offre la possibilità di esprimere concetti, di adattare la natura ai nostri obiettivi e perfino ai sogni. E dunque è creatività comunicativa. Il vino è qualcosa che, evolvendosi, può durare negli anni. È ci-

viltà ed è storia. Il vino è arte». Tutto inizia nella piccola vigna di famiglia, due ettari e mezzo nella tenuta del castello di Vincigliata, un territorio fino ad allora mai sfruttato per produrre vino di qualità. Ma Graetz ci crede, lavora sodo e nel 2000 produce le prime bottiglie di Testamatta, un blend di cinque vitigni (Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia nera e Moscato nero). Insieme a lui c'è un consulente enologico, ma quella collaborazione gli sta stretta. Così dopo quattro anni decide di fare tutto da solo. Un cambiamento che, stando alle sue ironiche parole, «ha pregi e difetti. I difetti sono che non c'è una costante nella produzione e nemmeno un gusto che va bene a tutti. I pregi che non c'è una costante nella produzione e nemmeno un gusto che va bene a tutti». Graetz si stacca dunque dalla produzione vinicola tradizionale e sceglie una strada tutta sua. Si appassiona alle vigne vecchie e gira tutto il comune di Fiesole alla ricerca di altri terreni. Oggi ha sessanta ettari di vigne con più di sessanta anni. Poca uva, ma grande qualità. Una vigna boutique, come ormai oggi molti la definiscono. Un'eccellenza della Toscana. Un vino fatto con uve tradizionali toscane provenienti da alcuni dei vigneti più antichi e rari della regione. Il Sangiovese rappresenta la struttura e la potenza del vino, il Colorino i frutti e i tannini vellutati, il Canaiolo la mineralità e l'intensità. Soltanto le poche botti migliori dell'intera produzione possono diventare Colore. La seconda annata di produzione, Testamatta 2001, è stata premiata al Vinexpo di Bordeaux come «Miglior vino del mondo» e Testamatta 2006 ha definitivamente consacrato Bibi



Graetz come uno dei produttori mondiali di vini pregiati con il premio «vino dell'anno» da Wine Spectator. Nei primi anni del suo lavoro ha sempre cercato nei suoi vini potenza e intensità. Poi il 2009, un'annata debole, umida, inaspettata, ma il vino prodotto è stato incredibile: fine ed elegante. Il 2009 diventa così una pietra miliare, un punto di rottura tra due fasi della sua «arte». Da allora Bibi e il suo vino sono guidati dalla ricerca di quell'eleganza.

I vini prodotti durante il secondo decennio di lavoro di Bibi Graetz, sono più trasparenti, armonici, con un carattere forte. L'annata 2018 è uno straordinario esempio di questa nuova prospettiva, il suo blend è stato realizzato durante il primo periodo di lockdown. L'aver improvvisamente a disposizione così tanto tempo, ha permesso a Bibi Graetz di dedicare il 100% di sé stesso ai suoi vini e alla sua famiglia, impiegando diversi mesi per raggiungere la

miscela perfetta per i suoi vini. Il risultato è stato strepitoso, Testamatta 2018 ha ottenuto 100 punti da Decanter e fantastici punteggi in tutto il mondo. La degustazione verticale globale Testamatta del marzo 2022 a Melano ha ripercorso la storia della vita di Bibi Graetz e dei suoi vini, in un viaggio di 20 anni, bicchiere dopo bicchiere. In una sequenza di vini tutti di straordinario fascino e interesse basterà citare almeno l'annata 2019 che ha raggiunto l'eleganza e la finezza aspirata da sempre. È la massima espressione della sua idea di Sangiovese. A settembre 2021 Testamatta e Colore 2019 sono stati finalmente rilasciati attraverso Place de Bordeaux, il sistema commerciale più esclusivo del mondo, dove sono presenti solo i migliori vini dei migliori produttori. Qui i più importanti mercanti di vini pregiati scelgono le loro gemme preziose e le distribuiscono in tutto il mondo tra collezionisti ed eno-appassionati. Nel 2021 Bibi Graetz ha rilasciato i suoi vini a Bordeaux per il quarto anno e l'intera dotazione dedicata a La Place e ai suoi negozianti è stata venduta in sole quattro ore, dimostrando che Bibi Graetz è ormai stabilmente uno dei primi produttori di vino al mondo. Testamatta e tutti i vini Bibi Graetz sono disponibili da Arvi Sa. [u](#)

