

Enoturismo a Villa Bibbiani: tra vini, cedri e sequoie

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 14 Giugno 2020



Tra le tante belle e originali sorprese di questo nostro tour, un posto particolare è sicuramente occupato da **Villa Bibbiani**, incastonata tra le colline toscane del **Montalbano**, nel comune di **Capraia e Limite** (Firenze).

È bello arrivare in luoghi che non conosci perché l'effetto sorpresa si amplifica e la curiosità si decuplica. Di Villa Bibbiani conoscevo molto poco anche se la notizia di circa 3 anni fa che ne annunciava l'**acquisto da parte di George Mc Carrol Rapier III, presidente della WellMed Medical Management**, probabilmente la più importante realtà coinvolta nella sanità privata negli Usa, aveva fatto un certo effetto.

Gli importanti mezzi economici del magnate texano, infatti, anche a noi del mondo del vino avevano subito fatto **presupporre che ci sarebbero stati importanti investimenti e progressi anche sul fronte vitivinicolo** di Villa Bibbiani. E siamo stati facili profeti perché quello che abbiamo trovato a Villa Bibbiani non solo ci ha favorevolmente colpiti ma siamo

anche convinti che a breve l'azienda riuscirà a conquistarsi un ruolo sempre più rilevante nell'ambito delle produzioni di qualità nella terra del Chianti.

Sbagliando ingresso, siamo arrivati proprio davanti alla Villa che sta completando la sua ristrutturazione che la sta riportando al suo splendore del passato. Vediamo una pianta maestosa che ci sovrasta. Ho letto per caso il piccolo cartellino che indicava di quale pianta si trattava: **Sequoiaadendron giganteum, nome latino della mitica sequoia gigante che prima di questa visita a Villa Bibbiani avevo potuto ammirare solo nello straordinario Yosemite Park in California.**

La sequoia è 'solo' uno degli straordinari monumenti vegetali presenti nel **Giardino Botanico di Villa Bibbiani** che più tardi ho scoperto dalle parole di **Fulvio Galgani**, direttore dell'azienda, che si trattava di un qualcosa di veramente unico. Fu infatti **Cosimo Ridolfi**, che fu un politico e agronomo illuminato, protagonista del Risorgimento toscano insieme a Bettino Ricasoli, a realizzarlo su una **superficie di circa 20 ettari**.

Un posto fantastico dove sono presenti un numero impressionante di varietà botaniche tra le quali spiccano, oltre la già citata sequoia, un pino domestico (alto 25 metri e con una circonferenza di ben 4,4 metri), alcuni cedri del Libano, un abete del Caucaso e una Hovenia dulcis (l'albero dell'uva passa) originaria della Cina, che costituisce **uno dei primi esemplari introdotti in Italia**.

Abbiamo avuto la fortuna di realizzare la **degustazione dei vini proprio al centro di questo fantastico Giardino botanico** ed è stata, devo ammetterlo, un'esperienza di grande suggestione.

Attenzione, non facciamoci troppo confondere dalle suggestioni botaniche di Villa Bibbiani, perché siamo di fronte a

un'azienda vitivinicola vera che sta facendo le cose sul serio. **“Mister Rapier ci ha chiesto di fare le cose nel modo migliore possibile per realizzare vini di alta qualità e ci ha messo a disposizione i mezzi migliori per realizzarli”**, ci ha subito spiegato Fulvio nella bella cantina della Villa.

Sul fronte vini è stato coinvolto un giovane enologo lombardo, **Leopoldo Morara**, che grazie anche alla consulenza enologica del bravo **Emiliano Falsini**, non abbiamo dubbi che riuscirà a crescere moltissimo. Ci ha fatto comunque un'ottima impressione Leopoldo anche per la passione e la giusta umiltà manifestata.

Siamo inoltre rimasti favorevolmente impressionati anche dai **vigneti** di Villa Bibbiani che si estendono dalle pendici del colle Montalbano alla chiesa di San Jacopo a Pulignano **oltre i 200 m slm in notevole pendenza**. Si tratta di una ventina di ettari in produzione ai quali a breve, come ci ha spiegato Fulvio, se ne aggiungerà un'altra decina da poco messi a dimora.

È il **Sangiovese** a farla da padrone ben accompagnato dai tipici “fratelli” del Chianti e cioè il **Canaiolo** e il **Colorino**. Non poteva poi mancare il **Cabernet Sauvignon** su “specifica richiesta del proprietario americano, da sempre amante di questa varietà”, ci ha raccontato Fulvio.

I vini che abbiamo degustato ci hanno subito fatto capire che il progetto enologico di Villa Bibbiani è decisamente importante e già oggi è in grado di raggiungere un livello qualitativo molto interessante e, soprattutto, prodotti con una personalità ben definita.

Ci ha veramente colpito sia il **Pulignano**, un Sangiovese al 100% ottenuto dai vigneti che circondano la suggestiva omonima Chiesa, che il **Montereggi**, il loro Cabernet Sauvignon. Un Sangiovese di ottima eleganza, finezza e di eccellente bevibilità. Ci ha anche assolutamente convinto l'ottimo Montereggi che **ha dimostrato come la collina di Pulignano sia**

un perfetto habitat anche per il Cabernet Sauvignon.

Il vigneto di provenienza si trova sul lato più esposto al sole della collina di Pulignano – che si affaccia sul sito archeologico etrusco di Montereggi – e questo **garantisce piena maturità di questo vitigno che così riduce le sue sensazioni verdi, vegetali a quelle più piacevolmente fruttate.**

Peccato dover scappare da Villa Bibbiani, la Liguria ci aspetta, siamo convinti che torneremo presto viste le tante novità all'orizzonte.

Che cosa abbiamo imparato da Fulvio, Leopoldo e Simone

Non ero mai stata in questa nuova realtà e non conoscevo personalmente il team tecnico di Villa Bibbiani. Ci hanno accolto **Fulvio Galgani**, direttore dell'azienda, **Leopoldo Morara**, giovane enologo e **Simone Pezzatini**, responsabile marketing.

In pochi minuti sono riusciti a condurci nelle viscere di questo ambizioso progetto e a farci immergere in un contesto di straordinaria bellezza. Da loro ho imparato che **possiamo sentire nostro anche un progetto e un'azienda seppur non siamo noi i titolari**. Tutti e tre, pur nei loro ruoli ben distinti, sono accomunati da un credo aziendale fortissimo che a mio avviso ha ancora più valore considerando che la proprietà non è
presente quotidianamente in azienda.

Siamo tutti bravi a essere aziendalisti se percepiamo quella sorta di fiato sul collo di un titolare che ci fornisce coordinate costanti e ne verifica il risultato ogni giorno. Per questo da loro ho imparato che l'autonomia, che spesso è

desiderata da tanti professionisti, è un'arma a doppio taglio se non la sai gestire con grandissima responsabilità e professionalità.

Grazie a tutti e tre perché ho percepito un credo e una **serietà aziendale molto forte**, e se fossi il titolare di Villa Bibbiani sarei orgoglioso di avervi come team.