

# Agricola Piano B

## Vini e "biretta" nati su un'isola

Patrizia Lupi

Un nonno, un campo di grano e una vigna che stava per essere estirpata. Questi gli ingredienti di un racconto, che è diventato un progetto in bottiglia. Imbottigliato? Certo, trasformato in birra, vino e aleatico. Perché per fare qualsiasi cosa si parte da un'idea ma sono l'amore e la passione che fanno il resto. Da generazioni la famiglia di Anna e Simone Galletti piantava grano. L'idea, alimentata dalla voglia di sperimentare e crescere, è stata quella di utilizzarlo per fare una birra locale di qualità. E' così, per gioco, che è nata la Biretta Elbana. Una blanche artigianale non filtrata, realizzata con Grano Senatore Cappelli, e scorze di arance amare, prodotti coltivati naturalmente senza trattamenti chimici. Grazie alle nuove richieste, l'azienda ha ampliato la superficie di terreno coltivato a grano Senatore Cappelli, potendo così aumentare la produzione, ma restando sempre fedeli al progetto iniziale: creare prodotti di qualità che risaltino il territorio elbano.

Nella primavera del 2017, Anna e Simone hanno acquistato un podere di 3 ettari circa, che includeva una piccola vigna di Aleatico. Il passito di Piano B, che sarà imbottigliato due anni dopo, porterà il nome di Fabrizio, il padre di Simone e Anna, come una dedica. E' stato proprio grazie al suo continuo incoraggiamento, che la vigna, anziché essere estirpata come i canoni agricoli suggerivano, è stata riportata a piena produzione. Il desiderio iniziale era quello di poter produrre due vini: un passito e un rosato. Il passito DOCG simboleggia la storia elbana, pro-

prio come la tradizione vuole, le uve vengono sottoposte a una prima scelta al momento della vendemmia, poi messe a passire su filari e graticci, per poi essere selezionate ancora una volta prima di entrare nella cantina di Italo Sapere. Il secondo vino invece è "Margotta" un fresco rosato dal bouquet fine ed elegante, che prende il nome da Margherita, nipote di Fabrizio e parte attiva all'interno dell'azienda. Il passato e il presente che convivono sulla stessa tavola. Geniale l'etichetta per la sua semplicità ed eleganza. Un acquarello della restauratrice Ilaria Cellini, pronipote di "quel" Cellini, dipinta su idea di Anna. Ha il colore caldo delle cose fatte con amore.

### AGRICOLA PIANO B ELBAN BEER - BORN ON AN ISLAND

A grandfather, a wheat field and a vineyard that was about to be uprooted. These are the ingredients of a story that has become a project in a bottle, transformed into beer, wine and Aleatico. Because to do anything, you start with an idea but it is the love and enthusiasm that do the rest. For generations, the family of Anna and Simone Galletti had planted wheat. The idea was to use it to make a quality local beer. So, for fun, the Elban Biretta was created. It is an unfiltered artisan lager made with the wheat of Senatore Cappelli and bitter orange peel, products all grown without chemical treatments. Even when their production grew, they maintained their aim of making quality products that enhance the Island of Elba.



In the spring of 2017, Anna and Simone bought a farm which had a small Aleatico vineyard. The passito of Piano B, bottled two years later was dedicated to Fabrizio, Simone's father, bearing his name. It was thanks to his continued encouragement that the vineyard had been restored to full production. Two wines are produced: a passito and a rosé. The passito DOCG tells the history of Elba: the grapes are first chosen at the time of harve-



sting and then spread out to dry on racks and trellises to be selected once again before going into Italo Sapere's wine-cellar. The second wine is "Margotta", a fresh rosé with a fine, elegant bouquet and named after Margherita, Fabrizio's granddaughter and an active part of the company. Past and present sit at the same table.

The label is brilliant in its simplicity and elegance. A watercolour by the restorer Ilaria Cellini, great granddaughter of "that" Cellini, and Anna's idea. It has the warm colour of things made with love.

Via Schiopparello 64, Portoferraio  
pianob.elba@gmail.com  
tel. +39 327 360 7719  
FB @agricolapiano



foto @DanielaFaschi