

“Quattro Moschettieri” visionari all’Acquabona

Patrizia Lupi



L’Isola d’Elba, terra di vino dai tempi più remoti, sta vivendo un nuovo rinascimento vitivinicolo grazie ai suoi produttori riuniti nel Consorzio di tutela.

Fra i più vivaci protagonisti di questo cambiamento ci sono i “Quattro Moschettieri” del vino elbano, un team di giovani che dal maggio 2024 ha preso le redini della storica Tenuta Acquabona per traghettarla nel futuro.

L’Acquabona affonda le sue radici alla fine degli anni ‘50, quando Piero Roveda, incantato dalla bellezza del luogo, decise di acquistare i terreni. Nel 1987, la gestione passò a tre agronomi - Marcello Fioretti, Lorenzo Capitani e Ugo Lucchini - che per 37 anni hanno reso l’azienda una delle realtà più dinamiche dell’isola, con 15 ettari di vigneto e una produzione orientata alla naturalezza e alla salvaguardia dell’ambiente. Oggi, quella stessa terra “profuma di storia” ma guarda avanti con coraggio e tante nuove idee.

I “Quattro Moschettieri” hanno messo insieme un puzzle di competenze, svolgono ruoli complementari che fondono tradizione familiare e modernità manageriale in un mix esplosivo.

Federico Capitani, 33 anni, è il “custode” della Vigna. Laureato in scienze agrarie a Bologna, rappresenta il legame viscerale con la terra. Ha ereditato dal padre Lorenzo il ruolo di “vignaiolo” e conosce singolarmente ogni ceppo dei 15 ettari coltivati. Il suo carattere è connotato da un senso di responsabilità fuori dal comune e da una dedizione totale: parla con le viti e lascia che sia la natura a dettare il ritmo. Si occupa con il padre anche degli aspetti tecnici, è lui che cura il “parco macchine” e provvede alle necessità operative in vigna.



©Michele Martina

Riccardo Fioretti rappresenta l'anima culturale e commerciale del team. Laureato in tecnologie agrarie a Firenze, Riccardo gestisce l'amministrazione e l'area commerciale. È il narratore dell'azienda: creativo e propenso alle relazioni umane, si occupa di wine tour e della promozione territoriale attraverso il Consorzio di Tutela. La sua vision punta a dare valore ai prodotti raccontando la storia antica della viticoltura elbana attraverso eventi innovativi come "Libri in cantina" o la "Festa di maggio all'Acquabona".

Federico Ballati, 37 anni, è l' "architetto del vino". Enologo laureato a Pisa con una solida scuola "in vigna ed in cantina" tra le colline senesi, quelle grossetane e la Maremma, è colui che trasforma i frutti della terra in vini d'eccellenza. Con 14 anni di esperienza tra serbatoi e botti, possiede una visione che va oltre la produzione: è lui che studia il giusto equilibrio per trasformare il mosto in "nettare", declinato in una gamma di prodotti di rara eccellenza. La sua determinazione è la spinta propulsiva che non pone limiti alla crescita qualitativa e identitaria dei vini. Instancabile è un vulcano di idee alle quali sa dare gambe e cuore.

Pietro Vallardi è invece lo stratega del gruppo. Giovanissimo, non ancora trentenne, milanese, laureato in economia e commercio alla Bocconi è il nipote del fondatore Piero Roveda. Con lui ha imparato ad amare quella terra e a capirne il valore. Pietro porta nel team le competenze

economico-finanziarie maturate nella consulenza manageriale, con un'attenzione certosina al dettaglio.

Metodico e strutturato, è responsabile del marketing e della comunicazione fuori dall'isola.

La sua vision è chiara: superare il concetto classico di azienda agricola per creare un contesto d'eccellenza che valorizzi i prodotti grazie alla qualità indiscussa, alla coerenza dei processi produttivi e alla comunicazione efficace.

I giovani dell'Acquabona condividono valori come la sostenibilità - essendo nati in un'epoca segnata dal cambiamento climatico - senza dimenticare la tradizione. Ma al centro dei loro progetti c'è l'innovazione. Dall'e-commerce alla sponsorizzazione di eventi alla Design Week di Milano, le novità sono innumerevoli. Ad esempio, dopo l'aleatico DOCG e la Grappa, l'ultimo nato "in bottiglia" è Birdie, un brandy unico come il suo territorio.

L'obiettivo finale è ambizioso: consolidare l'Acquabona come polo di riferimento dell'Elba, non solo per i suoi vini pluripremiati- quattro i bianchi: Elba Bianco, Elba Ansonica, Elba Vermentino, il vivace Le Prade; quattro i rossi: Elba Rosso, Elba Rosso Riserva, Benvenuto, Voltraio; un rosato: Elba Rosato ed infine l'Aleatico Passito dell'Elba, fiore all'occhiello dell'azienda - ma come esempio di comunità e rispetto per il territorio. Un viaggio appena iniziato, ma già capace di emozionare chiunque decida di vivere una wine experience tra i loro vigneti.

Aquabona

Località Acquabona, 1
 Portoferraio, Isola d'Elba
 +39 0565 933013
 info@acquabonaelba.it
 www.acquabonaelba.com





The long-standing Acquabona Winery that lies between Porto Azzurro and Portoferraio, is run by the “Four Musketeers”, a team of young people who are combining tradition with innovative management. Each one brings his specific skills to the table to steer the company into the future.

Federico Capitani is the ‘vineyard manager’. He is a graduate in agricultural science and looks after the 15 hectares of land, overseeing the health of the vines and the technical and operational aspects of the production. **Riccardo Fioretti** is the driving force behind the business and the cultural aspects of the venture. He looks after the administration and promotes the local area through events, tastings and wine tours, sharing the history of Elba’s wine-growing tradition.

Federico Ballati is the oenologist and the ‘wine architect’. Drawing on his extensive experience in Tuscany, he turns the grapes into highest quality wines, carefully balancing the musts to ensure the excellence and the distinctive character.

Pietro Vallardi is the economic strategist. He is the grandson of the founder of the Winery and the Golf Club, a graduate of the Bocconi University in Milan and he handles the marketing, external communications and financial planning with a modern, methodical approach.

Together, they are focusing on sustainability and innovation, expanding their range of 10 wines - including whites, reds, rosés and dessert wines - with new products like their Grappa and their Birdie brandy.

Die historische Tenuta Acquabona zwischen Portoferraio und Porto Azzurro wird von einem jungen vierköpfigen Team geführt, das Tradition und moderne Unternehmensführung verbinden möchte.

Federico Capitani, Agrarwissenschaftler, verantwortet die Pflege der 15 Hektar Rebfläche sowie die technischen und operativen Aspekte der Produktion.

Riccardo Fioretti ist für Verwaltung, Vertrieb und Veranstaltungen zuständig. Über Wine Tours und weitere Formate vermittelt er auch die Geschichte des elbanischen Weinbaus.

Federico Ballati ist der Önologe des Betriebs. Er hat Erfahrung in der Toskana gesammelt und verantwortet die Weinproduktion mit dem Ziel, Qualität und Profil der Weine zu garantieren.

Pietro Vallardi, Enkel des Gründers der Tenuta und des Golfclubs, hat an der Bocconi studiert. Er kümmert sich um das Marketing, die externe Kommunikation und die Finanzplanung.

Der Betrieb setzt auf Nachhaltigkeit und Innovation. Das Sortiment umfasst zehn Weine, darunter Weiß-, Rot- und Roséweine sowie den Passito. Hinzu kommen neue Produkte wie ein Grappa und der Brandy Birdie.