Il Tempranillo toscano di Beconcini: un racconto coinvolgente, prima ancora di un vino irripetibile

scritto da Claudia Meo | 19 Luglio 2023



Il vino, a memoria d'uomo, viaggia nel tempo e nello spazio, intrecciandosi con la storia e la cultura dei luoghi che attraversa, e mette radici durature dove trova mani sapienti che lo trasformino e spiriti illuminati che lo sappiano valorizzare.

A **San Miniato, terra di confine tra Pisa e Firenze** adagiata lungo la Via Francigena, il Tempranillo potrebbe essere giunto nella sacca di un pellegrino, quando le sementi venivano usate come moneta di scambio. Ed è ancora qui, in parte su viti a piede franco pre-fillossera. **Leonardo Beconcini, quarta**

generazione di un’azienda familiare che è stata tra le prime in Toscana ad uscire dalla mezzadria, guida l’azienda con la moglie Eva e si dichiara con passione custode di questa unicità ampelografica.

Leonardo, puoi raccontarci quando e come hai scoperto che la vostra azienda nascondeva questo tesoro?

Negli Anni Novanta intrapresi una meticoloso studio dei nostri vecchi vigneti, per analizzare le varietà di Sangiovese presenti ed isolarne i migliori cloni; ero fermamente intenzionato a dimostrare le grandi potenzialità del nostro terroir. **Nel corso di queste selezioni massali notai la presenza di queste viti a piede franco**: da un punto di vista agronomico è abbastanza agevole rendersene conto in quanto le foglie apicali sono le stesse delle foglie alla base della pianta.

Per lungo tempo la nostra uva Tempranillo è stata contrassegnata con la lettera X, in quanto ignota: a questa storia singolare e avvincente abbiamo voluto dedicare una delle nostre etichette di Tempranillo, appunto la IXE, che individua le uve che provengono oggi dai nostri campi nuovi di Tempranillo, per dare continuità alla lunga storia che ci lega a questo vitigno.

Non è stato facile avere il riconoscimento del Tempranillo come vitigno idoneo alla produzione di vino in Toscana: dobbiamo questo risultato, ottenuto nel 2009, alla collaborazione con l’Unità di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo allora diretta dal dr. Paolo Storchi.

Una scelta, la tua, abbastanza in controtendenza, considerata l’avanzata dei vitigni internazionali “classici” in buona parte della Toscana: ce ne vuoi illustrare le ragioni più profonde?

Ho sempre pensato che il vino dovesse raccontare una storia; coltivare sui nostri terreni un vitigno dal patrimonio

genetico uguale all'omologa varietà spagnola ci permette di **dare grande risalto alle sue origini e alla sua evoluzione naturale. L'obiettivo tecnico era quello di ottenere piante in grado di raggiungere spontaneamente un grande equilibrio** e il Tempranillo ha dimostrato di essere da questo punto di vista avanti a molti vitigni più diffusi; questo ci ha permesso di limitare le attività di difesa della pianta e lavorare con tecniche biologiche.

Ho avuto la fortuna di incontrare un enologo, Maurizio Saettini, che ha condiviso le mie aspirazioni: oggi sono 5 anni che camminiamo nella stessa direzione e l'azienda sta crescendo molto in produzione e gamma di prodotto. Oggi il Tempranillo rappresenta per noi un terzo della produzione, che complessivamente quota circa 110.000 bottiglie, come pure un terzo della estensione vitata. Le uve Tempranillo hanno grande versatilità e i vini che otteniamo coniugano la **morbidezza del vitigno alle caratteristiche indotte dal territorio, come l'acidità, la sapidità e la mineralità, con una grande capacità di affinamento**.

Eva, condividi con Leonardo il progetto di vita, la vision e l'impegno di questa scelta imprenditoriale: puoi spiegarci quali strategie di marketing adotta l'azienda per la promozione del Tempranillo?

Il Tempranillo ci offre l'occasione per realizzare in azienda un grande evento, che è giunto quest'anno alla settima edizione, **la Festa del Tempranillo**, che di norma si tiene nei primissimi giorni di settembre. Si tratta di tre giorni di intrattenimento, buon cibo e soprattutto vino, che richiamano in azienda anche 300 persone per sera, e che sono diventati una piacevole abitudine per la nostra comunità di riferimento. L'allestimento dei tavoli in vigna ci consente di creare una cornice davvero accogliente e la collaborazione con una rinomata bisteccheria della zona ci permette di realizzare un'offerta enogastronomica unica e strettamente ancorata al territorio. Completano l'atmosfera l'intervento di comici, la

musica dal vivo e molto altro; insomma, una vera festa, che quest’anno desideriamo ampliare anche alla nostra clientela straniera.

Abbiamo abitualmente una **forte componente inglese tra i turisti che ci onorano della loro presenza in azienda, ma anche tedeschi, olandesi e belgi**. Accogliamo da anni visitatori in cantina ,a oggi abbiamo un importante progetto di ampliamento della nostra struttura di accoglienza, che ci permetterà di potenziare la nostra offerta enoturistica. Desideriamo fortemente valorizzare questo territorio come merita, considerata tra l’altro la sua grande ricchezza gastronomicae: un esempio fra tutti, un tartufo bianco tra i più pregiati d’Italia.