

Leonardo Beconcini e il suo Tempranillo: in Toscana una storia da leggere...e da bere

on 22 Gennaio 2015. Pubblicato in [Le grandi verticali](#)



(Leonardo Beconcini con Vigna alle Nicchie)

di Alessandra Piubello

Tempranillo? In Toscana, a San Miniato (che conosco solo per il suo tartufo bianco)? Ma non è un vitigno originario della Rioja? Mah, ormai non sanno più cosa inventarsi... E invece no, no. Incredibile: nelle vigne di Leonardo Beconcini hanno scoperto che questa varietà esisteva già almeno dagli anni Venti, alcune viti sono addirittura a piede franco.

E da dove sbucano? La storia si perde nel tempo, difficile riannodarne i fili. Proviamoci. La vicinanza dell'azienda con un ramo della via Francigena, nota per collegare nel medioevo Roma con Santiago de Compostela e quindi percorsa da molti pellegrini spagnoli, potrebbe essere una risposta. "Da alcune ricerche effettuate - spiega Beconcini - si ipotizza che alcune famiglie di pellegrini spagnoli possano aver portato semi di tempranillo e abbiano diffuso questa pianta nelle vicinanze di San Miniato, seminandola appunto, come era usanza dell'epoca. Un tragitto che verosimilmente potrebbe essere avvenuto intorno alla metà del XVIII secolo direttamente dalla regione iberica della Rioja, proprio nella regione a nord della Spagna dove si trova Santiago di Compostela. Si crede che il periodo sia la metà del Settecento perché all'epoca a San Miniato viveva un parroco agronomo, Giovanbattista Landeschi, che si impegnò in progetti agricoli di grande interesse e fu il precursore della coltivazione a terrazzamento".



(I vigneti)

In realtà quando Leonardo arriva in azienda, negli anni Novanta, non sa ancora che vigne siano, tanto che le chiama "X". Quest'uva (oggi presente su cinque ettari dei dodici totali, con vigneti riprodotti per selezione massale) stuzzica l'interesse di Leonardo, che decide di provare a vinificarla in purezza, con sperimentazioni iniziate subito, ma che si compiono pienamente nel 2004. Senza sapere di che vitigno si tratta, ma forte delle microvinificazioni ben riuscite, decide di impiantare altri quattro ettari (fra il 1997 e il 2003), partendo dal nucleo storico originario di poco meno di un ettaro, Vigna alle Nicchie. La prima bottiglia del 2004 porta questo nome, dal giacimento di conchiglie fossili di mare ("nicchie" in dialetto toscano, d'altronde questo era un antico fondale marino), su una base di argilla bianca e arenaria. E proprio in quell'anno, decide di procedere con l'analisi del genoma, un percorso costoso ma che garantisce l'assoluta certezza nell'individuazione del DNA. Dopo lo stupefacente responso, Beconcini inizia le procedure per farlo iscrivere nella lista dei vitigni coltivabili in Toscana, dato che non ne era mai stata individuata la presenza in Italia prima di allora. Proprio il caso di dire che le vie del vino sono infinite.



(Barricaia)

A sentire Beconcini il tempranillo, varietà generosa, si è abituato bene alla zona di San Miniato, offrendo grande adattamento ai cambiamenti d'annata, e reagendo bene anche alle condizioni più difficili. Vitigno precoce (come indica il nome, che significa "presto, precoce, di buon'ora"), con un ciclo vegetativo molto corto, è sensibile all'oidio e alla peronospora e tende, quando vinificato, alla riduzione. Leonardo, dopo alcuni viaggi in terra d'Amarone, decide di appassire le uve per un mese su plateaux. La vinificazione avviene in cemento, poi sosta in barrique per ventiquattro mesi e infine affinamento di diciotto.

Vigna alle Nicchie 2004.



(Eva e Leonardo Beconcini)

Dopo undici anni in apnea e lo choc del primo respiro, la lentezza nel distendersi è giustificata. Con un po' di attesa, il vino rende espliciti i suoi espressivi sentori e l'articolazione di trama. Naso fine di ciliegia, mora, amarena, in progressione terra umida, erbe officinali, caffè, tabacco. La bocca è caratterizzata da tannini maturi, il sorso caldo e ammorbidito.

Vigna alle Nicchie 2005



Progressione circonfusa di cenni fruttati, con note di macchia mediterranea, spezie (ginepro ma anche liquerizia) e tannini ben temperati. Lunga dissolvenza capace di unire carattere e corpo a una trama densa e succosa, di buona avvolgenza.

Vigna alle Nicchie 2006



Si presenta un po' timido, chiuso e ritroso, bisogna aspettare che si manifesti appieno. Poi il profilo olfattivo si caratterizza con speziature dolci, cenni mentolati, alloro, terra e humus pur mantenendo una nota crepuscolare. Al gusto è potente e ricco, la nota alcolica viene sostenuta da una struttura poderosa.

Vigna alle Nicchie 2007



Naso intenso, svolge in dinamicità sentori di amarena, potpourri, sottobosco per poi calibrarsi in note tostate (café crème, mousse al caffè, cacao). Sgrossato dalle rotondità monotone, il tempo gli ha dato equilibrio tra freschezza

e sostanza. Ottima persistenza retrogustativa e lungo finale sapido.

Vigna alle Nicchie 2008



Qualche incertezza all'olfatto, seppur odoroso di frutta rossa, agrumi, tabacco. Sensazioni di sfocature, di non perfetta coesione tra tannicità, acidità e morbidezze. Immediato ma non complesso, sfugge presto per la trama sottile e ancora poco definita.

Vigna alle Nicchie 2009



La migliore annata. Bouquet di buona integrità fruttata e precisione esecutiva. Finezza e forza, unite in equilibrio sopraffino. In bocca lo sviluppo è articolato, preciso e teso; la struttura è presente ma mai eccessiva, il tannino è serio e polposo; i ritorni olfattivi sono nitidi. Finale croccante, di rara continuità.

Vigna alle Nicchie 2010



Profilo olfattivo d'impatto, caldo e alcolico, con note di prugne e ciliegie sotto spirito e spezie (vaniglia, ginepro).

Tannini fitti e decisi, trama ampia e potente, ma ancora irruente. Una scompostezza dovuta alla giovane età e al bisogno che il tempo faccia il suo corso.

Vigna alle Nicchie 2011



Belle aperture all'olfatto, pulizia e vitalità. Serio e conciso per il momentaneo sopravvento della carica tannica, comunque mai astringente. Struttura densa, opulenza misurata, tannini di stoffa spessa nati per durare. Ancora immaturo, mostra in prospettiva un futuro interessante.