

## Pietro Beconcini

A San Miniato, c'è chi coltiva le tradizioni del vino alla "toscana".

E' Leonardo Beconcini

Sono ormai tre le generazioni di Beconcini che si sono date al vino. Prima il nonno, che negli anni '50, riuscì nell'impresa di comprare dal latifondista di turno, i terreni che conduceva come mezzadro. Poi è toccato al signor Pietro che è passata da una agricoltura polivalente alla coltura specializzata delle viti. Oggi, o meglio un paio di decenni tocca a Leonardo, che ha traghettato l'azienda all'agricoltura specializzata: non più uva da vino come conferitore per famose aziende del Fiorentino, ma vini fortemente identitari e identificabili a firma Pietro Beconcini.

Prima di parlare di Leonardo Beconcini, bisogna spendere due righe sul territorio.

Siamo a San Miniato, il "polo" toscano del tartufo bianco, un borgo che ha nei secoli contato per la sua posizione strategica, sia economica che militare. Da qui passava (e passa) la via Francigena, qua si sono fronteggiati il Papato e Federico II° Hohenstaufen "Stupor Mundi". Alla fine vinse il Papa, dando un intenso sviluppo all'agricoltura, specie nella vitivinicoltura, grazie alla presenza di Abati lungimiranti e provetti agricoltori.

Da tutto questo incrociarsi di situazioni e dai transiti di genti successe una cosa straordinaria: dei pellegrini diretti a Roma portarono ceppi di viti Tempranillo. La presenza del Tempranillo a San Miniato è quindi presente da secoli...veniva coltivato senza sapere cosa esattamente fosse: aveva buone rese e basta

C'è voluto l'intuito di Leonardo Beconcini a dare ufficialità e nuova dignità ad un vitigno antico presente in questo terroir da secoli.

L'Azienda oggi

12 ettari totali piantati a 7000 ceppi/ettaro ed allevati a cordone speronato, divisi equamente su tre esposizioni diverse: S, SW, SO.

Leonardo è partito dalla vigne vecchie di famiglia e dopo innumerevoli microvinificazioni, selezione dopo selezione, ha messo a regime i suoi vigneti. Oggi in azienda si coltivano Sangiovese, Malvasia Nera e Tempranillo, con tutti i cloni riprodotti in azienda da gemme provenienti da vigneti propri.

Una scelta in parte controcorrente, con la Toscana che è inondata da vitigni internazionali, a Leonardo Beconcini va il merito di cantare fuori dal coro, producendo vini autentici interpreti del terroir.

In questo percorso da raddomante, c'è stata la "rivelazione" e il fatal incontro Beconcini-Tempranillo.

Finalmente Leonardo Beconcini dalla metà del 2009, ha visto coronare un sogno: il TEMPRANILLO è stato inserito tra i vitigni coltivabili in Toscana

E poi il lavoro, gli sforzi, l'assoluta certezza che i vini li si fa in vigna e in cantina ci si limita ad accompagnare la naturale evoluzione delle uve in vino

Basso impatto ambientale, rispetto dei tempi naturali, nessuna forzatura in legno o altro. La Pietro Beconcini fa vini salubri e questo per noi è fondamentale.

In questo caso vogliamo però parlare della parte conservativa della Beconcini, vale a dire il suo Chianti

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Annata: 2015

Alcool: 14 % vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: meno di 20.000

UVAGGIO: Sangiovese (85%) Canaiolo (15%)

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

Età delle viti: 40/55 anni

Vinificazione: alla Toscana, in cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 21 giorni.

Maturazione: In botti di Rovere Slavonia per 18 mesi

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Conservazione: bottiglia coricata al buio non oltre i 20°. Stappare almeno un'ora prima del consumo.

Sposa primi piatti anche molto elaborati, carni di animali da cortile, cucina tipica Toscana.

Note organolettiche:

Colore Rosso rubino con riflessi granati

Profumo vinoso con sentori di viola mammola, cuoio e caffè...il Chianti elevato all'ennesima potenza

In bocca, sapore rotondo con tannini morbidi. Ottima la beva, della serie...un bicchiere tira l'altro

Andare a trovare Leonardo Beconcini, è esperienza oltremodo istruttiva, qua si va a lezione di come dovrebbe essere un produttore corretto, se poi ci unite la passione che leonardo mette nel raccontare il suo lavoro, i suoi vini, non solo ci ringrazierete, ma ringrazierete voi stessi per averci dato retta.

PIETRO BECONCINI

Via Montorzo, 13/A

56028 San Miniato Pisa

[www.pietrobeconcini.com](http://www.pietrobeconcini.com)

[info@pietrobeconcini.com](mailto:info@pietrobeconcini.com)

Telefono: +39 (0)571 464785