Buttafuoco Storico: 25 anni di gioventù

scritto da Giovanna Romeo | 9 Febbraio 2021



Era il 7 febbraio del 1996 quando 11 viticoltori decisero di riportare all'attenzione del mondo enologico un grande vino della tradizione dell'Oltrepò Pavese. Da quel momento che segnò la nascita del Club del **Buttafuoco Storico**, di strada ne è stata fatta tanta: venticinque anni, per l'esattezza, un traguardo importante scandito da un costante lavoro in vigna e in cantina, ma soprattutto dalla coesione di un territorio che ha creduto in sé stesso e che ha dato vita al Buttafuoco Storico. Un veliero – il marchio adottato è un ovale sostenuto dalla scritta Buttafuoco con all'interno la sagoma di un veliero -, sospinto da un vento nuovo pronto a dispiegarne le vele verso successi importanti. Il Buttafuoco Storico diventa un marchio privato e registrato, parte della denominazione Buttafuoco DOC. Uno statuto a sé, un rigido regolamento interno e un disciplinare di produzione garantiscono la

propria indipendenza e la verifica tutti i processi della filiera, dalla vigna alla messa in bottiglia attraverso analisi e rigorosi controlli a campione.

Il territorio è quello dell'Oltrepò Pavese, precisamente l'area chiamata "lo Sperone di Stradella", tra i due torrenti Scuropasso e Versa che ne segnano i confini dal comune di Castano a Rocca dei Giorgi. Comuni posti esattamente sul 45° parallelo, in un punto climaticamente felice, il meno interessato dalle nebbie, offrono le migliori esposizioni che garantiscono maturazioni graduali e complete. Broni, Canneto Pavese, Montescano, Cigognola, Stradella, Castano sono i luoghi dove 22 ettari e 15 vigne compongono, nell'uvaggio di Croatina, Barbera, Ughetta di Canneto e Uva Rara, il Buttafuoco Storico. Solo le vigne "originarie", ovvero quelle che da sempre hanno prodotto Buttafuoco di altissima qualità, possono rientrare tra quelle ammesse a produrre il vino bandiera dell'Oltrepò, un rosso il Buttafuoco, oseremmo definirlo, fermo, potente, generoso, capace di un importante invecchiamento. I quattro vitigni, contemporaneamente presenti all'interno della medesima vigna (in etichetta viene identificata la singola vigna d'origine), lo rendono ancor più peculiare, certamente l'ennesimo pregio dovuto all'assemblaggio, allo stesso tempo un'ulteriore complicazione per il lavoro in vigna. Perché se a sorprendere è la sua macerazione congiunta, la vera particolarità è l'adattabilità di ogni singolo vitigno rispetto ai restanti, raccolti congiuntamente, al momento opportuno, secondo corretta maturazione, con vendemmia manuale, dopo un'attenta selezione dei grappoli.