

Buon Compleanno Buttafuoco Storico

scritto da Giovanna Romeo | 17 Febbraio 2020



Ha superato da alcuni anni la maggiore età, eppure i calici di Buttafuoco Storico non mostrano in alcun modo i segni del tempo. Era il 07 febbraio del 1996 quanto undici giovani viticoltori accolsero, con un pizzico di incoscienza, una sfida inconsueta quanto importante dettata dal convincimento di avere tra le mani vigne uniche e storiche in un territorio altrettanto eccezionale. Forse un azzardo pensare a un vino diverso che in qualche modo prendesse le distanze dalla tradizione – abbandonare la lieve effervescenza tipica dei rossi dell'Oltrepò – e direzionarsi verso uno stile da grande rosso, fermo e strutturato, dotato di corpo, alcolicità e potenza. A distanza di 24 anni **Marco Maggi, Presidente del Club del Buttafuoco Storico**, ci racconta: “Martedì 11 febbraio

un pezzettino dell'Oltrepò Pavese e della sua storia più antica sarà a Milano, l'attuale capitale dell'economia e dell'enogastronomia, un palco importante per noi che siamo pochi ma produciamo altissima qualità, controlliamo personalmente la nostra filiera e lavoriamo in vigna ogni giorno".

Qualità, vigne, terroir. I Buttafuoco Storico nasce in una zona circoscritta e particolare chiamata "Lo Sperone di Stradella". I comuni sono quelli di Broni, Canneto Pavese, Castana, Cigognola, Montescano, Stradella e Pietra de' Giorgi collocati geograficamente a una latitudine perfetta, il 45°parallelo. I suoli, da nord a sud di questo lembo di terra, si alternano divenendo prima ghiaie, poi arenarie, e infine argille. **22 ettari, 16 produttori, 17 vigne storiche**, numeri piccoli ma con livello di attenzione e di cura elevatissimo. Molto semplice convincersi del lavoro scrupoloso per la produzione di un vino che ha anche un'ulteriore particolarità: ogni bottiglia di Buttafuoco Storico proviene da un piccolo Cru, una singola Vigna – riportata rigorosamente anche in etichetta -, all'interno del quale le quattro varietà del blend convivono durante tutte le fasi: sia in campagna, che in macerazione e poi in fermentazione. Questo per ragioni e tradizioni storiche dove i vitigni autoctoni come Croatina, Barbera, Uva rara, Ughetta di Canneto adattandosi all'ambiente, venivano raccolti e lavorati insieme. Il disciplinare è rigido: le uve ammesse sono solo quelle di vigne che storicamente hanno prodotto Buttafuoco, poste all'interno della "zona storica" e iscritte all'Albo vigneti di Regione Lombardia, con il loro nome tradizionale. Il Buttafuoco affinato in botti di rovere per almeno dodici mesi rimane poi in bottiglia fino al momento dell'immissione in commercio, almeno tre anni dalla vendemmia. Si potrà fregiare del marchio che evidenzia l'andamento dell'annata, i fuochi. Da 1 a 6, stabiliti in centesimi ed espressi da una commissione di cantina.

I numeri. Sono dieci invece i calici degustati a Milano che ripercorrono vent'anni di lavoro. Dieci mani differenti e

dieci Vigne diverse, dalla vendemmia 1996, a cui segue la 1998, la 2000, via via arrivando alla 2007, annata eccezionale sancita dal riconoscimento di sei fuochi, fino alla più recente 2016 non ancora in commercio. Energia, corpo, longevità, velluto, tannino maturo, impenetrabilità, marasca, maturazione, sono alcuni degli aggettivi di un vino che rappresenta una piccola nicchia in un mondo globalizzato.

Obiettivi. Un precisa strategia di crescita sta traghettando questo territorio verso il successo, alla pari degli altri grandi competitor italiani. Si attendono ottantamila bottiglie per il 2020, diecimila in più rispetto alla settantamila prodotte nel 2019. Il Buttafuoco Storico insieme alla Doc cresce del 20%, circa 800 mila bottiglie di vino “atte a divenire” Buttafuoco, il 35% delle quali destinato al mercato estero. In Italia la cultura di questo considerevole vino passa attraverso ristoranti, enoteche, wine-bar e nella grande distribuzione, dove il valore è sempre tutelato da un prezzo a scaffale che non può mai scendere al di sotto di una certa soglia (circa 20 euro). I consumi, al di fuori del territorio pavese, vedono l’interesse del nord Italia fino a Roma con l’eccezione di Valle d’Aosta e Liguria. L’icona dell’Oltrepò raggiunge inoltre i mercati europei come Germania, Polonia, Paesi Bassi. La Danimarca, con Copenaghen è tra i più importanti. L’Oriente invece, con la Cina e uno specifico progetto territoriale con il Giappone ha sposato il progetto consortile “I Vignaioli del Buttafuoco Storico”, un nuovo vino nato dall’unione di tutte le vigne di Buttafuoco. Un “entry level” che permette di farci conoscere in un modo univoco aprendoci anche ai mercati più esigenti come Stati Uniti e Canada.

Azienda Vitivinicola Calvi di Davide Calvi, Tenuta La Costa di Calvi G. e C. , Azienda agricola Colombi Francesco, Azienda agricola Colombo Carla, Azienda agricola Diana di Giovanni Barozzi, Azienda Vitivinicola Fiamberti Giulio, Giorgi S.r.l., Azienda agricola Giorgi Franco, Azienda agricola Il Poggio di Alessi Roberto, Azienda agricola Maggi Francesco, Azienda agricola Piovani Massimo, Azienda agricola Poggio Rebasti, Azienda agricola Quaquarini Francesco S. S., Azienda agricola Riccardi Luigi, Azienda Scuropasso-Moscarino, Azienda agricola Piccolo Bacco Quaroni.