



DEGUSTAZIONE

Il Buttafuoco Storico ha una nuova casa



di **Paolo Valente** pubblicato il 29 aprile 2024

Il **Buttafuoco** è un vino che tramanda la storia contadina dell'**Oltrepò Pavese** che, come quella di tanti altri territori dediti alla viticoltura, non prevedeva vigneti specializzati, ovvero composti da viti di un unico vitigno; i vigneti erano multi-varietali ovvero le viti appartenevano a varietà differenti. Questo era il risultato di diverse cause: un po' l'approssimazione o la mancata conoscenza, da parte del vivaista, dei diversi vitigni, un po' le cause fortuite come il rimpiazzamento di piante morte fatto con le barbatelle che si avevano a disposizione e un po' una sorta di garanzia che il contadino ricercava: una varietà di vitigni assicurava maggiori possibilità di portare a casa, almeno in parte, il raccolto in caso di difficoltà di uno dei vitigni impiantati.



Le uve provenienti da questi vigneti erano raccolte tutte nello stesso momento e lavorate insieme; si aspettava la giusta maturazione della varietà prevalente e si accettava il fatto di avere alcune uve un po' troppo mature e altre ancora parzialmente acerbe.

Questo avviene tutt'ora.

È il metodo di produzione del **Buttafuoco DOC** (in particolare del Buttafuoco Storico), denominazione che nel 2010 è stata resa autonoma dall'Oltrepò Pavese DOC, di cui era tipologia fin dal 1970, proprio per la sua importanza storica.

Il disciplinare prevede la presenza di quattro vitigni: Barbera dal 25% al 65%, Croatina dal 25% al 65%, Uva Rara e Ughetta di Canneto o Vespolina, congiuntamente o disgiuntamente fino a un massimo del 45%.

Parallelamente alla vita del Disciplinare ed al consorzio di tutela è sorto, nel 1996, il **Consorzio Club del Buttafuoco Storico**.



Nato per volere di undici giovani vignaioli con l'intento di valorizzare la storia e il territorio di questo vino dalle origini antiche, che nasce mediante la vinificazione in uvaggio di quattro vitigni, ognuno dei quali apporta al vino le sue caratteristiche rendendolo così un prodotto unico nel suo genere e dalla grande personalità.

Per poter far parte del Consorzio Club del Buttafuoco Storico occorre rispettare il suo disciplinare, più restrittivo rispetto a quello della Denominazione, che prevede, tra l'altro, che i vigneti siano posti solo nel crinale spartiacque tra i torrenti Versa e Scuropasso, nell'area denominata Sperone di Stradella e che costituisce la punta più a nord degli Appennini. Dal punto di vista geologico, lo

Sperone di Stradella può essere suddiviso in tre aree, da nord a sud: in una prima porzione vi è una prevalenza di ghiaie, nella seconda, centrale, sono le arenarie ad avere la parte principale e nella zona sud i terreni sono prevalentemente argillosi.

Il disciplinare del Club prevede, dal punto di vista agricolo, che le viti, allevate a guyot, non possano avere più di 15 gemme e il carico in uva non possa superare i tre chilogrammi per pianta. Il vino deve poi maturare per almeno dodici mesi in botte e per almeno sei mesi in bottiglia per un totale minimo di almeno trentasei mesi prima della messa in commercio. Le bottiglie del Club del Buttafuoco Storico si riconoscono per il “Marchio del Veliero” impresso a rilievo sul vetro.

Attualmente i soci del Club sono diciassette, tutti viticoltori, vinificatori ed imbottiglieri in proprio.

Ognuno di loro può iscrivere una o più vigne dedicate alla produzione del Buttafuoco Storico. A oggi si contano venti vigne (per un totale di ventidue ettari) di cui solo quattordici in produzione. Tutti i vini del Club del Buttafuoco Storico, quindi, provengono da **singole vigne** nelle quali si coltivano, in compresenza, tutte quattro le varietà. Ogni bottiglia di Buttafuoco Storico riporta il nome della vigna che, identificando precisamente il luogo di produzione, certifica l'unicità del vino.



A fine febbraio 2024 è stata inaugurata la Casa del Buttafuoco Storico, uno spazio che vuole essere un luogo di incontro con gli appassionati. Distribuita su due livelli, al piano terra ospita il wine-shop e una sala degustazione attrezzata e modulabile oltre a una piccola cucina professionale per degustazioni in abbinamento con le tante eccellenze del territorio. Al piano superiore è presente una grande terrazza attrezzata dove, in primavera ed estate, andranno in scena degustazioni, eventi, dibattiti ed incontri intorno al Buttafuoco Storico e agli altri vini dell'Oltrepò Pavese.

Una bella degustazione ha fatto il quadro della denominazione e delle differenze portate nel calice dai vari terreni presenti nelle tre zone in cui Sperone di Stradella può essere suddiviso.



Tra i vini assaggiati che ci hanno maggiormente colpito vogliamo ricordare:

Zona Nord

Terreni costituiti da fondo di ghiaie inglobate in sabbie.

Le uve raggiungono elevati gradi di maturazione; i vini sono ricchi e di grande longevità.

Buttafuoco DOC Vigna Sacca del Prete 2019, Fiamberti Giulio

Dal colore rubino pieno, apre con golose note di frutta a bacca nera matura e di confettura. Ottima intensità ed eleganza. La permanenza in legno è stata ben gestita e la buona lunghezza gusto-olfattiva è supportata da buona freschezza e sapidità. Il tannino risulta integrato. Succoso e gradevole.



Zona Centrale

Terreni ricche di arenarie, a volte affioranti. La compattezza del suolo ostacola la crescita delle viti nei primi anni rendendole però forti alla siccità. Vini dal carattere minerale che si mostrano, in evoluzione, austeri.

Buttafuoco DOC Vigna Pregana 2017, Quaquarelli Francesco

Rubino con pennellate granate, si mostra con eleganti sentori di frutta nera e fiori. Il tannino è compatto e la lunga persistenza è guidata dalla buona acidità che lo rende vivo e dal buon equilibrio. Accenni di cuoio completano il profilo di questo vino che appare particolarmente centrato.

Zona Sud

Argille stratificate con pendenze inferiori a quelle delle aree precedenti. Le uve arrivano a maturazione perfetta e i vini si presentano rotondi e intriganti.

Buttafuoco DOC Vigna Ca' Padroni 2020, Piccolo Bacco dei Quaroni

Alle note fruttate caratteristiche si uniscono, in questo vino dal colore rosso rubino pieno, sentori balsamici. L'olfatto, elegante e sottile, anticipa un vino dal grande equilibrio e dalla buona verticalità, con un'ottima gestione dell'acidità ancora vivace. Sentori scuri accompagnano il fitto tannino.



<https://vinodabere.it/il-buttafuoco-storico-ha-una-nuova-casa/>