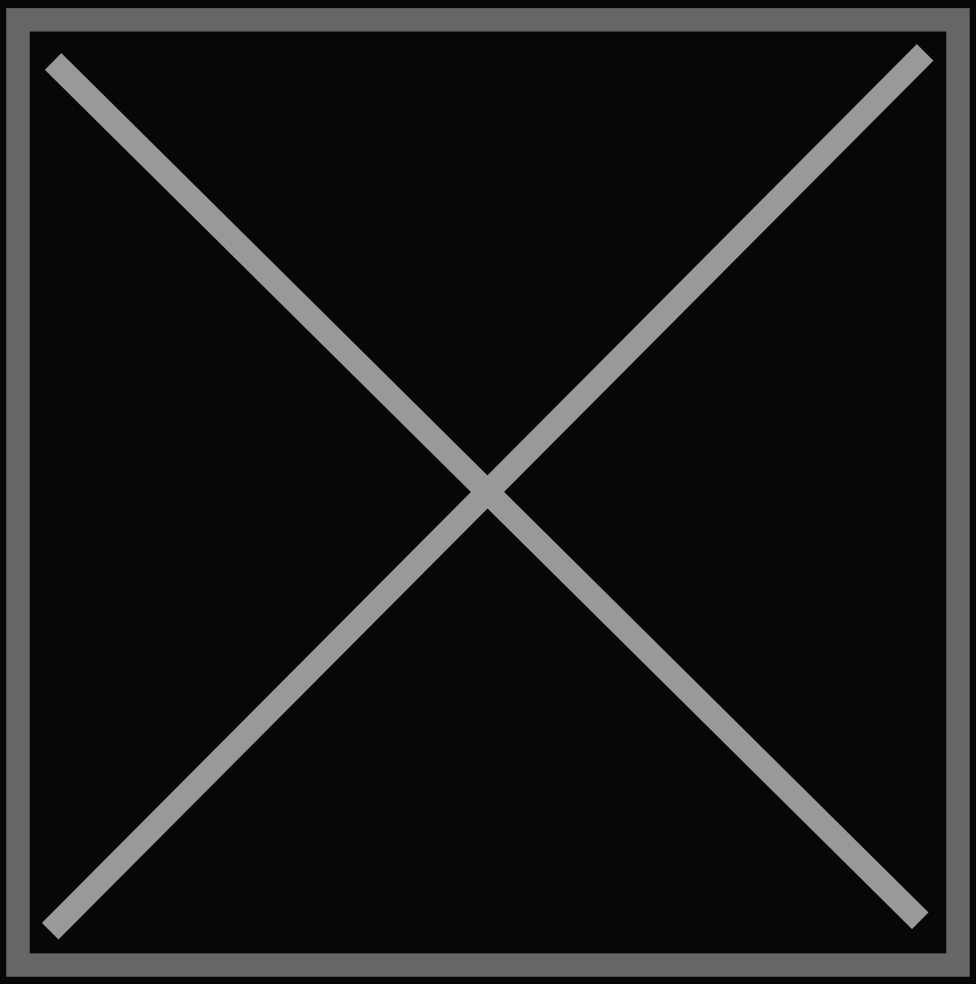
Buon compleanno, Buttafuoco Storico

buttafuoco-storico-bottiglie-1-ba36769f

E’ stato un importante compleanno, il ventitreesimo, quello celebrato lo scorso 8 febbraio in grande stile nell’affascinante scenario milanese dello storico Palazzo Bovara: il festeggiato era il Buttafuoco Storico, eccellenza vinicola dell’Oltrepò Pavese. Gli organizzatori non potevano essere che le 14 cantine che costituiscono il Consorzio Club del Buttafuoco Storico, nato il 7 febbraio 1996 dal desiderio degli allora 11 produttori di tutelare e promuovere un’eccellenza vinicola (cara al famoso giornalista, scrittore e bon vivant Gianni Brera, cui la zona diede i natali) a volte all’ombra delle celebri etichette proprie dell’Oltrepò Pavese. Un compleanno festeggiato come si deve, che ha visto momenti di confronto e dialogo tra i diversi attori (erano presenti, tra gli altri, Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, Vito Intini, Presidente O.N.A.V., e Marco Maggi, Presidente Club del Buttafuoco Storico) e un banco d’assaggio, aperto a wine lovers e pubblico, che ha coinvolto tutte le cantine aderenti il consorzio. 22 gli ettari, 15 le vigne, 70.000 le bottiglie all’anno: questi i numeri del Buttafuoco Storico in un territorio, denominato “lo Sperone di Stradella”, dal clima freddo in inverno, ma caldo e ventilato in estate, e che di norma non è interessato dalle nebbie padane.



Una zona, ricca di declivi ben soleggiati, caratterizzata da terreni diversi tra loro sia dal punto di vista geologico sia da quello pedologico, da cui deriva la peculiarità di ogni vigna di esprimere un carattere originale e diverso dalle altre. Un vino fermo, strutturato e pronto all'invecchiamento, che privilegia la qualità alla quantità, a costo di sacrificare i grappoli in esubero, per non svilire i suoi aromi e profumi ottenuti anche grazie alla fermentazione con macerazione congiunta. Il rigido disciplinare del Club del Buttafuoco Storico (ancor più di prima impegnato a creare e promuovere sinergie tra vino e ospitalità turistica propria del territorio) prevede tra l'altro che l'uvaggio, autoctono, sia costituito esclusivamente da Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto, e che l'affinamento minimo duri 12 mesi, per poi passarne altri 6 in bottiglia; 36 sono i mesi minimi che devono intercorrere dalla vendemmia alla messa in commercio del Buttafuoco Storico.