

## Buttafuoco storico. I primi trent'anni dell'“l'incendiario rosso” d'Oltrepò

5 Febbraio 2026



PAVIA – “Al buta me al feüg”: brucia come il fuoco. Così si presenta il Buttafuoco Storico, il rosso possente che nasce su quel lembo segreto d'Oltrepò Pavese chiamato Sperone di Stradella. Un'area minuscola – appena 22 ettari suddivisi in 20 vigne storiche – ma talmente vocata che concentra in poche bottiglie l'identità geologica, climatica e culturale di un territorio sospeso tra Appennino e Alpi, compreso fra i torrenti Versa e Scuropasso.

È un vino che reclama le sue radici: ogni bottiglia riporta il nome della vigna che l'ha generata. Qui la vite scende fino a 10 metri per attingere memorie di suolo antiche, stratificate in tre sottozone riconoscibili al palato. Le ghiaie a nord regalano alcolicità e freschezza; le arenarie centrali imprimono tannino e austerità; le argille a sud donano corpo e rotondità. Ne nasce una triade aromatica che segna il carattere del Buttafuoco: alcolicità, acidità, tannino e struttura.

Il clima e le altimetrie dello Sperone garantiscono forte escursione termica e correnti serali che favoriscono una maturazione lenta e completa delle singole varietà. Ogni vigna, per il suo microterroir, racconta una storia diversa e irripetibile: le pendenze più ripide delle ghiaie, la compattezza delle arenarie, l'ampiezza e la freschezza delle argille generano profili distinti, tutti però riconducibili allo stesso filo conduttore.

Il blend è autoctono e fissato dal disciplinare: Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto (o Vespolina) provenienti unicamente dalla stessa vigna e vinificate congiuntamente. La Croatina fornisce colore e tannino, la Barbera costruisce la spina dorsale acida infine Uva Rara e Ughetta aggiungono eleganza e speziatura. Non esistono percentuali rigide sulle etichette: si parla di ceppi nella vigna, di proporzioni che variano ogni anno secondo l'andamento vendemmiale.

Il disciplinare prevede pratiche colturali mirate alla qualità (basse rese, inerbimento, concimi organici), controllo della Commissione sulla data di vendemmia, almeno 12 mesi di affinamento in rovere e minimo 6 mesi di riposo nella storica bottiglia dalla forma ispirata all'albeisa piemontese. L'immissione sul mercato è permessa solo dopo almeno 36 mesi dalla vendemmia e, per orientare il consumatore, ogni annata riceve un bollino numerato con un punteggio espresso in "fuochi" (da 3 a 6), assegnato in degustazione alla cieca da una giuria di enologi: dai tre fuochi per le annate da 80 a 85 punti fino ai sei fuochi riservati a quelle eccezionali, dai 96 ai 100.

Il marchio stesso che campeggia sulle bottiglie è un concentrato simbolico: l'ovale che omaggia la tradizionale botte pavese, il ciüf, i due nastri rossi che rappresentano l'abbraccio dei torrenti Versa e Scuropasso, il veliero dalle vele infuocate che richiama una leggenda marinara e la focosa potenza del vino.







*I produttori del Buttafuoco Storico*

È un'iconografia che veste un progetto di tutela e promozione: il Club del Buttafuoco Storico, nato nel 1996, vede oggi insieme 18 produttori che lavorano in sinergia per mantenere il rigore produttivo e portare la voce del territorio sul mercato.

A scopo promozionale il Club cura anche la bottiglia consortile "Vignaioli del Buttafuoco Storico" che dal millesimo 2011 ogni anno ad un enologo differente chiede di comporre la cuvée rappresentativa dell'annata a sua totale discrezione, senza regole sulle proporzioni, ma guidato dal proprio modo di interpretare l'andamento del millesimo.

Produzione limitata e numerata che mediamente si attesta sulle 90.000 bottiglie annue, tutte rigorosamente tracciate e frutto esclusivo dei 20 vigneti, ad oggi, mappati come storici.





Nel corso di una degustazione organizzata dal Club, guidato dal presidente **Massimo Piovani** e dal suo vice **Davide Calvi**, si è potuto confrontare tre annate della cuvée consortile, la 2012, la 2016 e l'ultima in ordine di tempo, la 2020, appena immensa sul mercato.

La 2012, annata classificata come 4 fuochi e curata nell'assemblaggio da **Aldo Venco**, si presenta con un vino in cui la tipica nota fruttata del Buttafuoco ha lasciato il posto agli aromi terziari di tostatura, caffè, cioccolato e anche ad una lieve nota salina e minerale, che ritorna richiamando piacevolmente la beva. Un finale quasi mentolato e balsamico per un Buttafuoco in stile classico, forse un po' seduto nel profilo gustativo ma di indubbio carattere, pronto per essere tolto dal suo letargo di quasi tre lustri.

Il 2016, per equilibrio in tutta l'area dello Sperone di Stradella, forse avrebbe meritato il massimo dei 6 fuochi ma i suoi 5 "abbondanti" si fanno sentire nell'evidente trama acida costante e perfettamente bilanciata con la struttura tannica. Struttura che propone una dote balsamica e speziata, di cuoio, tabacco, cioccolato, chiodi di garofano e che vira verso sensazioni più cupe, forse retaggio dell'esperienza pregressa di Marco Calatroni alla corte di **Marco Caprai**, genius loci del Sagrantino di Montefalco.

Una bottiglia pronta per essere stappata e goduta quanto lasciata ancora 4-5 anni in silente affinamento, considerati i suoi antociani da combattimento.

L'annata 2020 invece è opera di **Marco Bertelegni**, che ha decisamente modernizzato lo stile classico del Buttafuoco Storico rendendo la bottiglia consortile un po' più "sbarazzina", con tannini già ben armonizzati a dispetto della sua giovinezza.

Bouquet olfattivo complesso che alle note di glicine, viola e frutta rossa unisce sentori speziati e tocchi balsamici per un sorso corposo ed equilibrato, con dote tannica dialogante con la vivace acidità.

Frutto pregiato di un'annata da 5 fuochi, è un rosso che, in cambio del suo lento affinamento restituisce un'esperienza sensoriale intensa e profondamente territoriale, che nel sorso trasmette l'igneo retaggio della sua ampelografica memoria d'Oltrepò Pavese.