

L'Oltrepò Pavese ha un Club dedicato al vino che riscopre i cru: il Buttafuoco Storico

17 Ottobre 2024

di **Patrizia Ferlini**



PAVIA – È passato un po' di tempo dall'inaugurazione della Casa del Buttafuoco. Era il marzo 2024 quando in Valle Versa si sono ufficialmente aperti i battenti di questo punto di riferimento per produttori e consumatori dello storico vino dell'Oltrepò Pavese. Un luogo dove conoscere il prodotto, acquistare le bottiglie e incontrare i viticoltori. Il progetto che per molto tempo è rimasto solamente un sogno nel cassetto ha visto la sua realizzazione seguendo i dettami di uno stile contemporaneo e multiattività. L'obiettivo? Far sì che il Buttafuoco Storico diventi un importante simbolo del territorio.

Dopo i grandi investimenti per la realizzazione della nuova sede di Vigalone (Pavia), le forze si spostano sull'ampliamento del mercato. Se il Buttafuoco Storico è ben conosciuto a livello

locale, è ancora considerato un vino di nicchia a livello nazionale e internazionale.

“Iniziamo dalla scala territoriale con gli eventi Scollinando – 20 ottobre – e Scodellando – 10 e 17 novembre – per ritornare attivi sul campo”, spiega a *Virtù Quotidiane* il presidente del Consorzio **Massimo Piovani** *(nella prima foto sotto)*.

Due iniziative volte alla scoperta del territorio, con passeggiate in collina tra le vigne dello Sperone di Stradella, e della produzione di questo vino, riscoprendo le antiche tradizioni.

“Scodellando è un evento che proponiamo da 20 anni. Un modo per ricordarsi di come una volta si assaggiava il vino in queste scodelle bianche per vedere come procedeva la macerazione sulle bucce valutando il colore”.

“Il Club del Buttafuoco Storico si è sempre autofinanziato, per questo ha avuto una crescita lenta, ma anche costante. Non ci siamo mai fermati, anche nei periodi in cui i ristoratori non acquistavano, avevamo un grande supporto dei privati che tra visite in cantine e acquisti ci hanno sempre sostenuto”, aggiunge il presidente.

Conquistato il mercato locale, si vuole ora puntare alla clientela fuori dai confini pavesi.

“Lo stand del Consorzio sarà presente a Golosaria – la prima settimana di novembre – e ci stiamo già organizzando per la prossima edizione del Vinitaly”.

Sarà una nicchia con pochi ettari destinati all’uso, ma i produttori membri del Club vogliono fare le cose in grande. In fin dei conti si tratta di un’eccellenza che fin dalla nascita dell’associazione nel 1996 vuol mettere in chiaro le caratteristiche del Buttafuoco Storico.

“Si è ripreso il concetto di vigna alla base del prodotto. Abbiamo deciso di puntare su questo proprio come in Francia si parla dei cru”. Le vigne di questo particolare Buttafuoco sono quelle storiche dello Sperone di Stradella, con la loro particolare composizione in grado di conferire le caratteristiche alcolicità, acidità e tannicità che rendono unico il prodotto.

Questa filosofia è sempre stata il fulcro del pensiero di **Lino Maga**, grande personalità del territorio che ha combattuto per anni per vedersi riconoscere il nome Barbacarlo, legandolo indissolubilmente alla sua vigna e al suo vino. Il Club del Buttafuoco Storico vuole seguire queste orme, e lo fa da ancor prima che cru e terroir diventassero termini di tendenza. In un periodo in cui le vigne si piantano ovunque, qui si vuole ancora mantenere un’identità.

Dalla Vigna Bricco in Versira di Massimo Piovani, si passa alla Vigna Pitturina dell’azienda Poggio Rebasti e alla Vigna Catelotta dell’azienda agricola Tenuta La Costa. In questo

versante della Valle Versa in Oltrepò Pavese tutto è identitario e tutto è legato a questa storica produzione di cui nei prossimi tempi sentiremo sempre più parlare.

LE FOTO





