



Il Club del Buttafuoco Storico, trent'anni di rigore e visione nell'Oltrepò Pavese

Un rosso che ha scelto la strada dell'identità, costruito sulla vigna e sul tempo: tre annate della bottiglia consortile raccontano l'evoluzione di un importante progetto collettivo che celebra un anniversario importante

Ci sono vini che nascono da un'esigenza commerciale e altri che diventano una vera affermazione identitaria, tra cui il **Buttafuoco Storico**.

Nel 1996, undici viticoltori dell'[Oltrepò Pavese](#) decisero di sottrarre un vino antico alla genericità, fissandone confini, regole e responsabilità. Nasceva così il **Club del Buttafuoco Storico**, oggi custode di venti vigne storiche nello **Sperone di Stradella**, la dorsale collinare che si allunga verso la pianura e racchiude, in appena 22 ettari, una delle espressioni più riconoscibili del territorio pavese.

Trent'anni dopo, quel gesto appare tutt'altro che nostalgico. Il Club, oggi **composto da 18 produttori**, è diventato un modello di associazionismo consapevole, capace di costruire valore economico e culturale attorno a un vino che, in controtendenza ai nostri giorni, ha scelto invece il tempo lungo.



Lo Sperone di Stradella, l'areale di produzione del vino Buttafuoco Storico (Foto © Ufficio Stampa).

Uno Sperone, tre suoli, una sola vigna alla volta

Il **Buttafuoco Storico** non è un generico vino di zona: è, prima di tutto, un **vino di vigna**.

Ogni bottiglia riporta in etichetta il nome del cru di provenienza, iscritto all'albo vigneti con la sua denominazione tradizionale. Lo **Sperone di Stradella**, delimitato dai torrenti Versa e Scuropasso, è suddiviso in tre importanti matrici geologiche – **Ghiaie** a nord, **Arenarie** al centro e **Argille** al sud – che convivono in uno spazio ristretto ma sorprendentemente complesso.

Il clima, con inverni freddi ed estati ventilate, e l'ottima esposizione favoriscono una maturazione lenta e completa. Qui il **Buttafuoco Storico** trova la sua fisionomia: non come sintesi astratta, ma come espressione puntuale di un luogo preciso.

Un uvaggio identitario e un severo disciplinare

Croatina, Barbera, Ughetta di Canneto e/o Uva Rara costituiscono l'ossatura del Buttafuoco Storico.

Non esistono percentuali prestabilite: il riferimento è il numero di ceppi in vigna, un criterio che restituisce ogni anno un equilibrio diverso e autentico. La **Croatina** definisce la struttura tannica, la **Barbera** sostiene l'acidità, mentre **Ughetta** o **Uva Rara** lavorano in sottrazione, portando eleganza e rigore.

La vinificazione prevede la fermentazione congiunta delle uve in un unico vaso vinario, seguita da almeno dodici mesi in legno e da ulteriori sei in bottiglia: un percorso scandito da controlli e da un sistema di punteggio in "fuochi" che misura l'annata, non l'interpretazione.



Il nome del vino nasce dalla leggenda di una battaglia mai combattuta nel 1859 (Foto © Ufficio Stampa).

Il vino che nasce da un lontano racconto

Il nome affonda le radici in una leggenda che attraversa il fiume Po e risale le colline pavesi, evocando una battaglia mai combattuta, nel 1859, disinnescata non dalle armi ma dal vino.

Secondo la tradizione, infatti, una compagnia di marinai austriaci, durante le guerre d'indipendenza, doveva traghettare truppe sul Po. Invece di combattere, furono sedotti dal carattere di questo rosso, deponendo il proprio impeto bellico davanti a un calice che *"al buta me al feüg"*, brucia come il fuoco.

Una storia trasformata, dal 2011, nella bottiglia consortile **"Vignaioli del Buttafuoco Storico"**, il cui marchio richiama la botte tradizionale dell'Oltrepò, il *ciüf*, racchiusa in un ovale attraversato da due nastri rossi, simbolo dei torrenti che delimitano la zona storica. Al centro, compare un veliero dalle vele infuocate, riferimento alla nave *"Buttafuoco"* varata dalla Marina Imperiale austro-ungarica nella seconda metà dell'Ottocento.

Da qui nasce un assemblaggio delle vigne storiche, affidato ogni anno a un enologo diverso. Una cuvée che restituisce un'idea precisa di territorio, fondata sulla condivisione e sulla responsabilità comune.



Tre annate importanti del Buttafuoco Storico in degustazione: 2012, 2016 e 2020 (Foto © Malinda Sassu).

Tre annate, tre tempi del vino

La degustazione delle annate 2012, 2016 e 2020 restituisce con chiarezza la capacità del **Buttafuoco Storico** di attraversare il tempo senza perdere riconoscibilità.

La **2012**, firmata dall'enologo **Aldo Venco**, si muove su registri maturi: frutta nera in confettura, spezie dolci, tabacco e note balsamiche. Il sorso è ampio, l'alcol ben integrato, i tannini levigati. È un vino che ha trovato un equilibrio profondo, più orientato alla distensione che alla tensione.

La **2016**, curata da **Marco Calatroni**, mostra invece un profilo più dinamico: frutti rossi e neri, spezie, accenni di erbe officinali e una vena minerale che sostiene un sorso strutturato ma scorrevole. La freschezza allunga il passo e apre una prospettiva evolutiva ancora ampia.

L'annata **2020**, infine, interpretata da **Marco Bertelegni**, è la più verticale delle tre. Frutto croccante, mora e ciliegia scura, pepe nero e una spezia più tesa. I tannini sono giovani, l'acidità ben presente, il disegno ancora in costruzione. Meno opulenta, ma già leggibile per precisione e slancio.



La nuova Casa del Buttafuoco Storico in Valle Versa nell'Oltrepò Pavese (Foto © Ufficio Stampa).

1996-2026: trent'anni di alleanza consapevole

Il trentesimo anniversario del **Club del Buttafuoco Storico** segna una tappa di rilievo nella storia vitivinicola dell'Oltrepò Pavese.

Le celebrazioni si apriranno il 7 febbraio con il **Patto del Fuoco**, rito simbolico che rinnova il vincolo tra gli attuali 18 produttori, guidati dal Presidente **Massimo Piovani**: ciascun socio verserà il proprio Buttafuoco Storico in una mathusalem comune, che diventerà la bottiglia istituzionale dell'anniversario, un gesto che rafforza la coesione del gruppo.

Il calendario delle iniziative, che si estenderà fino a maggio 2026, coinvolgerà la **Casa del Buttafuoco Storico** e l'intera provincia di **Pavia**, intrecciando vino, formazione e comunità. Dalla speciale etichetta dell'anniversario, realizzata dagli studenti dell'ITCG Maragliano di Voghera, alla ricetta ideata dall'Istituto Alberghiero Santachiara, il Club sceglie di aprirsi al territorio, riaffermando il proprio ruolo non solo produttivo ma culturale.

Per maggiori informazioni: www.buttafuocostorico.com

Data di creazione

30/01/2026

Autore

malinda-sassu