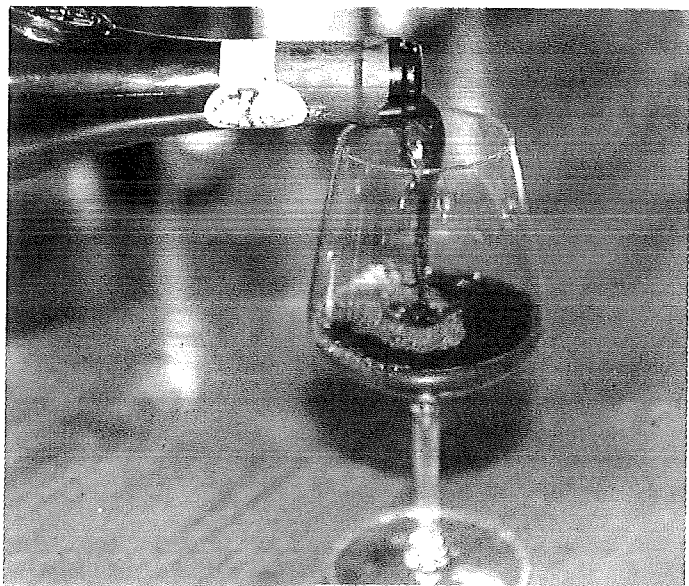


DAL COLORE ROSSO VIVACE AL SAPORE CORPOSO

Il Buttafuoco sconfisse gli austro-ungarici

VIAGGIO NELLA LEGGENDA DEL ROSSO POTENTE DELL'OLTREPÒ



di Mirko Confaloniera

Il Buttafuoco è un vino rosso DOC dell'Oltrepò Pavese, la cui produzione è consentita nella provincia di Pavia. Si ottiene tradizionalmente dalla vinificazione congiunta dei vitigni Croatina, Barbera, uva Rara e uva Ughetta, coltivati

su versanti ben esposti e spesso molto ripidi, in una ristretta area collinare dell'Oltrepò Pavese orientale.

Prodotto nelle versioni fermo (anche a lungo invecchiamento), vivace e frizzante, si presenta di colore rosso rubino; al naso sprigiona una caratteristica nota vinoso, con sentori di

frutta rossa (marasca, prugna), una leggera nota di liquirizia e confettura di ribes con sfumature speziate; in bocca ha un sapore corposo, pieno, equilibrato e persistente. Pare che l'origine del nome Buttafuoco si debba al poeta dialettale Carlo Porta che quando assaggiò il vino per la prima volta esclamò "al buta me al feug", ossia scaldava come il fuoco, anche per il suo deciso colore rosso.

Secondo la leggenda il vino Buttafuoco vanta anche dei meriti durante le guerre d'indipendenza italiane: si racconta che in Oltrepò un gruppo di marinai della Marina imperiale austroungarica, impegnati come traghettatori sul Po nei pressi di Areana Po, entrarono in una cantina sopra Stradella e condussero una loro battaglia personale non contro i soldati franco-piemontesi, ma contro le botti del vino. Più che occuparsi dell'acqua di fiume, insomma, i marinai avrebbero

compiuto scorribande tra le botti e le bottiglie del rosso dell'Oltrepò.

La bontà del Buttafuoco, sempre secondo la leggenda, avrebbe a tal punto mitigato gli animi dei soldati imperiali da renderli facilmente più vulnerabili contro le truppe piemontesi e i risorgimentali locali.

Di particolare interesse è il progetto iniziato nel 1996 da un gruppo di viticoltori che hanno fondato il "Club del Buttafuoco Storico" con l'intento di collaborare per ottenere e valorizzare un grande vino rosso dell'Oltrepò Pavese, ottenuto con vitigni del territorio. Il Club si è dato regole comuni per produrre vini fermi da singola vigna con almeno tre anni di invecchiamento, rese limitate e sistemi di autocontrollo. Proprio l'effigie che si è dato questo Club ricorda la leggenda della guerra risorgimentale: l'ovale chiuso da

due nastri rossi, simbolo del torrente Versa e del torrente Scuropasso - i due corsi d'acqua in cui è racchiusa la zona di produzione - contiene l'immagine di un veliero con vele infuocate, che sarebbe proprio il "Buttafuoco", la nave varata dalla marina austriaca nel 1859 in onore del nostro vino. In provincia di Pavia la produzione di Buttafuoco è consentita nell'intero territorio dei comuni di Stradella, Broni, Canneto Pavese, Montescano, Castana, Cigognola e Pietra de' Giorgi. Per le sue caratteristiche e il suo sapore corposo, netto, rotondo e robusto, il Buttafuoco si abbina con piatti a base di carne rossa o di cacciagione. Già considerato una tipologia del circuito DOC "Oltrepò Pavese", nel 2010 ha ottenuto la qualifica di DOC a sé stante con la denominazione ufficiale di "Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese" o semplicemente "Buttafuoco".