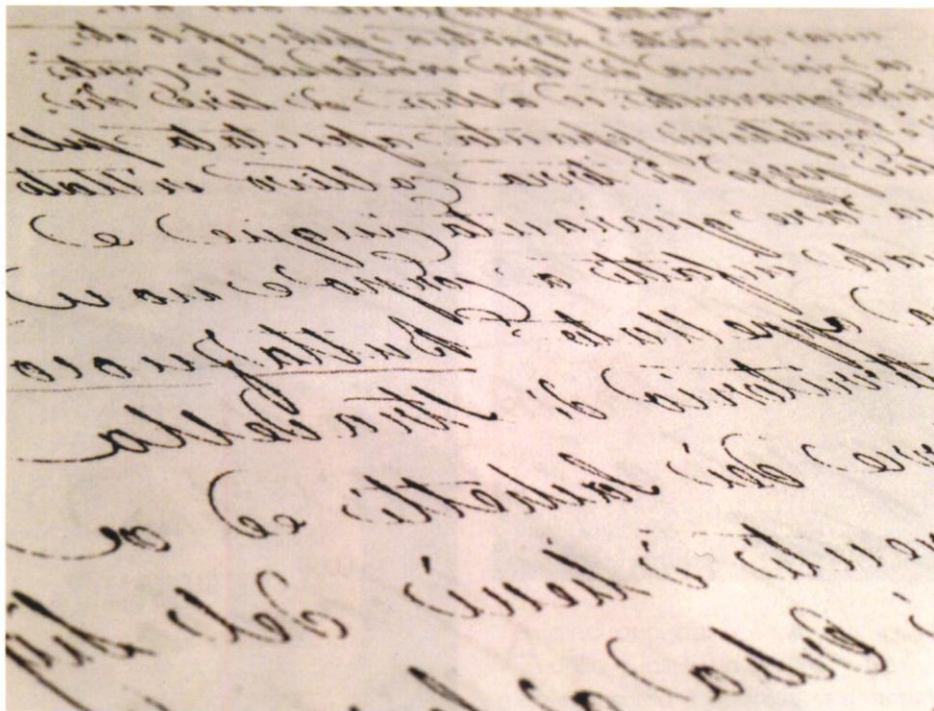


# BUTTAFUOCO

---

## ANIMA ANTICA D'OLTREPÒ



di Armando Castagno

Guardo ogni volta commosso le colline pavese, che sono il mio dolce orizzonte di pàmpini. La terra padana si ondula come un immenso mare sfrangiato in profili per me familiari fin dall'infanzia. Le onde sono di intenso verde, e via via si fanno violette azzurre celesti fino a confondersi, appunto, con il cielo. La Rocca di Stradella è una frondosa prua, un'altana affacciata alla valle. Occhieggia oltre la Rocca il costone di Canneto. Si stempera in fondali più azzurri la cresta di Montalto. Un albero antico, forse una quercia, segnala meno lontano il campanile di Montù Beccaria; Zenevredo è poco più in basso. La linea verde continua sui greppi di Bosnasco, si rompe e ricompona a San Damiano, sfuma nel tenue azzurro a Rovescala. A destra della Rocca stradellina indovino e non vedo il maniero degli Isimbardi sopra Santa Giulietta, e più oltre Casteggio,

le quinte motose di Calvignano, ancora a est, e Rocca de Giorgi, bellissima, e già per il greto della Versa, invisibile, Santa Maria"<sup>1</sup>.

L'Oltrepò proustiano di Brera, Lsgargiante e mattutino come una tavolozza impressionista, è plasmato nella descrizione da un amore incondizionato. Il testo è del 1973; e forse, già a questa arcadica terra brieriana era legittimo attagliare la frase che leggo su un libro scritto da Mino Milani un quarto di secolo dopo<sup>2</sup>; scrive Milani, "questa è una terra sola". Lo è in effetti sin dal nome: "Oltrepò" presuppone un punto di vista lontano, dall'altra parte del fiume, da Pavia; l'Oltrepò trova unità solo visto da lì ed è periferico per definizione, come Trastevere e Oltrarno sono dalla parte opposta dei ventri di Roma e di Firenze, e quindi "altro", distante. Inoltre, per la verità, qui i cieli azzurri

<sup>1</sup>Gianni Brera e Luigi Veronelli, *La Pacciada*, Baldini & Castoldi, Milano 1996 (1973), pag. 162

<sup>2</sup> Mino Milani, *Strade d'Oltrepò*, Todaro editore, Lugano 1998

si intuiscono dietro la nuvolaglia per la maggior parte dell'anno; vi fluttua un'umidità polverizzata in gocce, sospese, che bagnano la faccia passandoci attraverso e impregnano le palificazioni, le staccionate, le case coloniche, scrostano i muri delle cantoniere e i caselli ferroviari, minano le scale appoggiate ai grandi, incrostano di muschio le stazioni di pietra delle Viee Crucis, creano versanti di frana e coprono di ruggine i cartelli stradali che recano scritti nomi incredibilmente sonori a dirsi, metà dei quali di quattro sillabe: Ardivestra, Albaredo, Mondondone, Staghiglione, Sanguignano, Golferenzo, Barisonzo, Biancanigi, Muriasco, Zenevredo, Cencerate, Bottarone...

Questa è una terra sola e complicata, anche se dall'alto non pare: ha disegno triangolare, con lo spigolo verso il basso, e sempre meno vigna man mano che si scende. La chiude a nord il corso del Po, più o meno tra Cornale e Arena; la attraversano poco sotto, in parallelo al fiume, l'autostrada Torino-Piacenza e la via Padana Inferiore. Da ovest a est, in questa fascia settentrionale d'Oltrepò, si susseguono le sue quattro cittadine principali: Voghera, Casteggio, Broni e Stradella. Da questa corona di comunità vicine, ciascuna però con la propria storia e persino una peculiare inflessione dialettale, partono valli disposte nord-sud. Prendono il nome dal torrente che scorre loro nel fondo, e che lambisce o attraversa un paese dei quattro maggiori: lo Stàffora (Voghera), il Coppa (Casteggio), lo Scuropasso (Broni), la Versa (Stradella). In questa semplice struttura di territorio, c'è spazio per qualche eccezione, e questo è il racconto di una di queste: la Solinga, una valletta disposta invece est-ovest a cavallo tra i comuni di Canneto Pavese, cui storicamente appartiene, e di Stradella, i cui confini sono stati estesi anche oltre il crinale. Ne vengono fuori due versanti: uno che guarda a Nord-Nord Est, tutto a bosco e tardo

a disgelare e sbrinare, e uno che guarda Sud-Sud Ovest, ovvero verso Canneto, distante solo 500 metri in linea d'aria: un tempo coperto di vigneti, questo stupendo versante ha la forma di una tribuna, ed ha pendenza da rilevante a severissima. Tra le sue parcelle più celebri, quella detta un tempo "Buttafuoco", e il singolare nome ha dato vita a una serie di congetture che lo spiegassero, alcune delle quali platealmente infondate. Appare praticamente certo che il nome "Buttafuoco" derivi, per metafora, dall'arnese omonimo, che serviva per trasferire il fuoco alle artiglierie, ed è dunque ottocentesco. Evidentemente, il vino di questo vigneto, almeno comparandolo con quanto si produceva nelle parcelle limitrofe, trasferiva un buon calore allo stomaco per via della sua generosa gradazione alcolica. È invece da respingere, sebbene con un sorriso, la versione appena romanzata che ha portato una nave a stagliare sullo stemma del Consorzio del Buttafuoco Storico: è vero che un natante a nome Buttafuoco ha fatto bella mostra di sé nel porto di Taranto ("bella" si fa per dire: era una agghiacciante casamatta corazzata arrivata in porto piena di enormi ratti come la barca di Nosferatu) fino al 1955, anno di demolizione, ed è vero altresì che fosse austriaca; ma non risulta che abbia mai solcato le acque del Po come leggenda vorrebbe – anche perché

era lunga 92 metri e ne pescava 8 - e soprattutto era stata battezzata "Erzherzog Albrecht" nel 1872, anno del varo, e poi "Feuerspeier", nel 1908, e "Buttafuoco" solo nel 1920, mentre il vino e la vigna esistevano con questo nome almeno da inizio Ottocento. Come già accaduto – anche in Oltrepò e con un cru celeberrimo quale il Barbacarlo - al tempo della stesura dei disciplinari venne esteso il nome di una vigna storica a quello di un areale di produzione disteso su più comuni: oggi, di conseguenza, il Buttafuoco si può produrre a Stradella e a Broni, a Montescano e a Castana, a Cigognola e a Pietra de' Giorgi, e *bontà loro* anche a Canneto, la sua patria.

Sull'Annuario Viticolo d'Italia 1923 dell'Unione Italiana Vini, alla voce "Canneto Pavese", si legge: 25 km da Pavia; abitanti 2.345; altitudine mt. 233; stazione ferroviaria più vicina in Broni, a km 4; produzione in vino del comune hl. 15.000; vini speciali: 1) Buttafuoco; 2) Solinga (sic); 3) Camiorà; 4) Sangue di Giuda. Il Buttafuoco risulta dunque uno dei "vini speciali" di Canneto Pavese, e non ve n'è traccia negli altri comuni, salvo Stradella. Del resto, il destino di Buttafuoco, Barbacarlo e Sangue di Giuda, cioè vini da tempo immemorabile ottenuti da una sola vigna con quel particolare nome, è tracciato nelle tabelle dei neonati disciplinari di produzione a fine anni





Settanta. Mentre la produzione oltrepadana di Bonarda, Moscato, Pinot, Riesling o Barbera risulta in lentissima ascesa quantitativa su grandezze simili da un anno all'altro tra il 1971 e il 1977, il vino dal cru a nome "Buttafuoco" deflagra da 80 hl (1975) a 1.594 (1976), e poi a 2.445 (1977); il "Barbacarlo", che ne condivide la sorte, presenta negli stessi tre anni consecutivi la sequenza 30 - 1.112 - 1.952; e il "Sangue di Giuda" 74 - 691 - 1.226. Il Buttafuoco, parto storico e "speciale" del solo vigneto della Val Solinga, era diventato nome generico per un vino - giocoforza generico anche lui - prodotto in vari distretti dell'Oltrepò; una buona reperibilità sul mercato era stata pagata in ettolitri di autenticità. Il "Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese", o "Buttafuoco", dal 2010 denominazione di origine a sé svincolata dalla Doc Oltrepò Pavese, esiste nelle tipologie fermo e frizzante; deve essere prodotto da una sinergia obbligatoria di Barbera e Croatina (entrambe dentro la forbice 25-65%), con saldo facoltativo di sole Ughetta (o Vespolina) e Uva Rara - è scomparsa dal disciplinare, come del resto dalle vigne, la tradizionale Moradella; è ammessa la vinificazione congiunta delle uve, che anzi è la pratica più costante, ad onta del fatto che esse abbiano tempi di maturazione e in generale fenologia diversa.

La versione ferma ha parametri piuttosto facili da rispettare e mediani per valore, salvo quello dell'estratto secco netto minimo, di 24 grammi per litro; il Buttafuoco può entrare in commercio dal 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia e non ha altre prescrizioni da onorare quanto alla maturazione o all'affinamento.

**P**er una degustazione verticale che raccontasse del Buttafuoco verità e fisionomia "classica", abbiamo cercato nelle parcelle della Val Solinga, per le ragioni esposte più sopra. Il miglior vino che vi si produca oggi è, a nostro avviso, il Buttafuoco Bricco Riva Bianca di un'azienda, quella di Andrea Picchioni, che pur essendo giovane per fondazione (una ventina d'anni), e tutt'altro che sprovveduta a livello tecnico e di attrezzature come da vetusto e un po' stantio *cliché* del vignaiolo-artigiano di queste lande, compendia in sé il pensiero dei patriarchi. L'ausilio lungo l'intero sviluppo della filiera sin dal 1995 dell'enologo Giuseppe Zatti (per tutti Beppe) si è rivelato prezioso per la gestazione dei vini aziendali, oltre che salvifico per noi mentre tentavamo di comprendere configurazioni geologiche, scelte colturali, elementi storici e filosofie produttive. I terreni sono impervi, ripidi, caratterizzati da due matrici geologiche diverse: vi si trovano affiancate le arenarie mioceniche

dette "di Monte Arzolo" e le marne "di Sant'Agata Fossili", mioceniche anch'esse, grigio-azzurrine, a rilevante percentuale di calcare scambiabile: è in pratica una combinazione tra i sottosuoli di Castiglione Falletto e La Morra, eppure la coltivazione del Nebbiolo in zona non è che residuale. Il vigneto, esposto a sud-ovest, è circondato da boschi da ogni lato e concimato con le vinacce ottenute dai vini, in una sorta di circolo virtuoso; l'impianto del Bricco, con la Barbera in alto e la Croatina e l'Ughetta più in basso, è frutto di selezione massale di vecchi ceppi locali, posti a dimora nel 1980 su portainnesti 420A e Rupestris; l'uvaggio finale presenta percentuali diverse secondo millesimo delle tre uve, ma con ampia prevalenza della Croatina (presente quasi sempre al 65%, limite massimo da disciplinare). Il momento della vendemmia, che come detto riguarda tutte le uve contemporaneamente, è in sostanza determinato dal grado di maturazione fenolica della Croatina stessa, e trova in genere la Vespolina perfettamente pronta e la Barbera al limite della "vendemmia tardiva", assecondando come noto una vera e propria vocazione del vitigno. La frase "la terra l'abbiamo in prestito dai nostri figli", che si legge nelle retroetichette dei vini di Andrea, non è certo una novità, anzi è piuttosto sovraesposta, ma intanto qui la si sposa, e in coerenza con questa scelta il vigneto aziendale

è stato convertito al regime biologico; le vinificazioni sono accortamente "non interventiste". Prodotto da 15 anni senza inoculo di lieviti selezionati e senza l'uso di attivanti, il Bricco Riva Bianca è uno dei rossi d'Oltrepò con il più lungo tempo di macerazione sulle bucce in assoluto (compresa la fermentazione la sosta può arrivare a 55 giorni); il vino permane in barrique per circa due anni e in bottiglia per sei mesi prima della commercializzazione; se ne producono solo 3.000-4.000 "pezzi" da 0,75 e qualche magnum. Dal 1995, primo anno di produzione, la sola vendemmia "saltata" è stata la 2002.

Dalla degustazione sono emersi alcuni spunti di riflessione che qui riassumiamo in breve. Abbiamo rinunciato a descrivere i colori, tale la

loro omogeneità nei toni e nei riflessi, sempre su un cuore rubino scuro e con bordi rubino chiaro o granato di media luminosità; mancano da tutte le annate degustate i requisiti di rusticità e vinosità aneddoticamente accostati ai Buttafuoco (salvo eccezioni quali gli scritti recenti sul tema di assaggiatori di provata classe); i vini si caratterizzano per una certa neutralità aromatica, concentrando le loro energie migliori sulla proposizione di una "stoffa" tattile di notevole bellezza e su una veemente salinità di fondo, che ne allunga e qualifica la persistenza; inoltre, il Bricco Riva Bianca segue la strada di altri grandi rossi italiani e francesi nell'approntamento di risorse eccezionali di resistenza all'ossidazione in annate calde o torride, come la 2007, la 2003 e la 1997, a compensare un leggero deficit

di "classicità" d'insieme in ciascuno di questi millesimi. Infine, c'è da dare conto del confortante elemento relativo ai tappi che abbiamo estratti dalle bottiglie, tutti elastici e lunghi, veramente in ottime condizioni salvo uno (su 19); buon segno nel caso qualcuno dei nostri lettori reperisca (non è facile, purtroppo) un "Bricco" di millesimo risalente e sia indeciso se rischiare l'acquisto. È probabile che nella bottiglia trovi più o meno il vino qui sotto descritto, capace come minimo di confortare e scaldare nelle giornate uggiose, e in qualche caso, chiudendo gli occhi, di riportare per un attimo a questi panorami padani, al bordo di staccionate su burroni, su falsopiani gremiti di fiori, al brusio dei deschi familiari sul cui sfondo, in qualche tardo pomeriggio, una linea di cielo s'infervora di rosa.

## BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA - ANDREA PICCHIONI

### VERTICALE STORICA 2010-1997

## La degustazione

### 2010

Color porpora saturo e traslucido con riflessi rubino chiaro e bordo fucsia brillante. Al naso, un profumo di alcol e china staglia come una vampa di fosforo a corolla di un nucleo molto più scuro, dolce e appena tostato (corteccia umida, moka, vaniglia, marron glacé); un bouquet di media complessità, piuttosto caldo e avvolgente. In bocca è morbido come lo si attende, molto estrattivo, ma arcigno nello sviluppo e ben coeso fino all'epilogo, che risulta un po' amaro per via della prepotente sintesi salina. L'insieme è alla fine carnoso ed espressivo; l'aerazione schiude nuances balsamiche di eucalipto e legno di balsa; dopo tre giorni a bottiglia lasciata scolma è pressoché intatto.

### 2009

Altro vino focoso e potente all'olfatto, come il suo nome fa presagire; un cenno di viola appassita lascia presto il campo a note di legna umida, brace, alloro, erbe da amaro; un quadro estroverso, aperto, eppure non preciso: l'alcol ne sfrangia i contorni. All'assaggio emerge invece un profilo tenebroso e come bruciacchiato; il vigoroso abbraccio alcolico allarga le maglie del sapore e comprime la complessità dei ritorni, cui manca la "sintonia fine" in un calore generico e poco definito; l'acidità si lascia desiderare e il finale è riarso, tutto appoggiato sull'alcol, che ha alla fine un effetto anestetizzante.

## 2008

Bellissimo naso con toni molto freschi di fragolina di bosco, erbe e fiori affiancati dalle sue profonde tonalità di cuoio e humus. Bocca sostanziosa ma in equilibrio; più che il tannino, sembra essere la dovizia di estratti a fornire un controcanto all'acidità, e il congegno funziona: i ritorni di bambù, fiori di campo e frutti di bosco aprono nuove espressioni aromatiche ad uno dei migliori vini della verticale. Ottima tenuta sui tre giorni a bottiglia scolma. Vino di raffinata sobrietà, assai più compatto e senza l'enfasi eterea delle due annate che lo hanno seguito; risulterà alla fine tra i due o tre più buoni della verticale.

## 2007

Come prevedibile date le caratteristiche dell'annata, che in zona è da archiviare come molto calda, il naso è ardente ed estroflesso, con qualche tono "empireumatico" di torba a soffiare forte insieme ad un che di cosmetico; poi prugna distillata, erba medica, nocino e iodio. Vasto, possente, infervorato sin dall'attacco, il sorso trova comunque una sua definizione e proporzioni esatte; la persistenza è sapidissima, l'eco finale richiama il sottobosco autunnale (fungo fresco, terra, felce, carruba).

## 2006

Prima annata con note di evoluzione in evidenza. Ha curiose note vegetali di carciofo, note un po' fosche di agrume amaro (bergamotto, chinotto), erbe, catrame e pietra macinata: dal coacervo pare svanito qualsiasi rimando che apporti finezza e leggiadria. Tanta gagliardia non trova riscontro all'assaggio, in cui anzi mancano proprio tempra e coesione; la sostanza del vino si rivela mera stratificazione di estratti, non c'è articolazione, l'equilibrio è incerto, addossato sulle spalle di un'acidità poco spontanea. Non convince; da non escludere però che questa stravagante fisionomia sia una questione di "singola bottiglia".



## 2005

Colore più leggero e trasparente rispetto ai vini assaggiati in precedenza. Squaderna un gran naso di rabarbaro, lillium, terra battuta e marasca, impreziosito da una nota salina davvero scintillante; con l'innalzarsi della temperatura la sola nota parzialmente "scordata" risulta quella alcolica, integrata solo in parte con il corpo del vino. In bocca è serio, essenziale, martellante, sapido, con tannino e acidità in impetuosa sinergia; trova più compostezza nell'epilogo di carbone e fiori; la rilevante estensione del finale è dote qualificante di questo atipico figlio del millesimo.

## 2004

Un classico 2004 del nord-ovest d'Italia: lento, baritonale, ieratico, chiuso nella sua mole scura dalle profonde citazioni minerali (pneumatico, goudron), che anche in questo, come in molti vini della sua zona nel millesimo, risalta su tutto e in buona parte lo vela. L'aria, per contro, gli fa bene: emergono in una mezz'ora sfumature più lievi (o meno cupe) di viola, menta e liquirizia, oltre ad un insistente profumo di caffè in polvere che ne rimarca la matrice "terrestre". Il sorso è pieno, generoso, timbrato più che ritmato dal gran tannino, quasi "masticabile"; l'insieme ha una sua solennità in un congegno però piuttosto statico; il retrofatto di radici, fumo e more mature è intrigante e tetro insieme, in piena coerenza con il resto.

## 2003

Uno dei molti "carri armati" plasmati dal millesimo in casa dei vigneron di talento. Qui c'è addirittura da spendere il termine "severità": oltre al solito, cospicuo carico d'alcol, non vi è molto di leggibile all'indagine olfattiva salvo qualche nota come di propoli e di miele grezzo, e sfumature cerealicole e di vegetale secco. All'assaggio è energico ma asciugato in breve tempo da un tannino davvero rigido; il vino procede tuttavia in progressione, sfoderando alla fine sia un'acidità sufficiente a tenere coordinato il tutto, sia un apparato salino di micidiale efficacia, tanto da sostituirsi agli acidi nella dinamica del sorso. Chiude saporito, caldo, senza aver denunciato una sola nota che possa far pensare ad una flessione evolutiva al breve termine.

## 2001

Bottiglia purtroppo non fortunata: naso di vinile e fichi al forno, bocca dolciastra, arresa e scissa nella frazione acida e ormai senza tannino. Decade del tutto in un'ora circa. Date le caratteristiche del millesimo, per solito di ben altra fibra, è possibile che il campione da noi assaggiato non faccia testo.



## 1999

Stato evolutivo convincente e silhouette olfattiva di confortante varietà, in cui resiste una nota giovanile di frutti rossi di bosco; poi un profluvio di erbe fresche e altre note vegetali, humus, un cenno di tartufo. Bella bocca, morbida e fasciante ma ben attrezzata in termini di grinta acida ed energia; anche la finissima grana del tannino contribuisce a creare il profilo più bello e integro della verticale: il vino attinge una inequivoca eccellenza accordando al parametro "longevità" il crisma di criterio valutativo. Alla fin fine, la bottiglia che consiglieremmo di cercare con la maggiore determinazione.

## 1998

Altro naso bene evoluto, con i primi, timidi colori crepuscolari; profuma di torrone, foglie, spezie, marasca e metallo, poi con l'ossigeno arrivano note meno eteree di confettura di prugna e torrefazione. All'assaggio è un tipico figlio del suo millesimo, per almeno tre aspetti: la rigidità del tannino, abbondante e "buccioso"; la classica (coinvolge anche i vini di Langa, ad esempio) mancanza di reattività acida, pur in presenza di valori analitici nella norma; i bei toni autunnali e quasi fluviali del retrofatto, complesso e autorevole anche se veramente singolare e virilmente spinto sull'amaro - quindi destinato a non essere amato e apprezzato da tutti. Non un granché la prova sui tre giorni al cospetto dell'ossigeno: indice che è forse prossimo il termine temporale della "finestra" ideale per il consumo.

## 1997

Annata calda e "maglie larghe" nel veemente e rarefatto bouquet, peraltro di lodevole complessità per la tipologia: marasca e ciliegia sotto spirito, resina, eucalipto, iodio, liquirizia e ruggine, in un insieme inappuntabile dopo sedici anni, e molto "mobile" nel bicchiere. All'assaggio, il calore "mediterraneo" del suo millesimo si concreta in una modalità espressiva bloccata dallo spessore alcolico, estrattivo e tannico, tenero e cioccolatoso, saturante; nel finale, ritorni di cacao, grafite e vaniglia accanto a una generica sensazione di volume; la persistenza è rimarchevole, ma ci aspettavamo un racconto più articolato. Apparso costantemente tra i migliori, quando non il migliore, in verticali effettuate da colleghi negli anni scorsi, e dunque da gratificare del beneficio del dubbio. Tuttavia, la sua cercata dolcezza finale lo segnala quale parto di un'estetica oggi quasi del tutto obliterata, a vantaggio, almeno a giudizio di chi scrive, della vocazione espressiva del vino, qui un poco banalizzata.