

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese (it)

Buttafuoco (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	24 Vittorio Veneto 27043 Broni (PV) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0385 250261
<i>Fax:</i>	+39 0385 54339
<i>e-mail:</i>	ufficio.tecnico@vinoltrepo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 3 08 2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese (it) / Buttafuoco (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese” o “Buttafuoco”:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso vivo, più o meno intenso; - odore: vinoso, intenso; - sapore: asciutto, di corpo. In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

“Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese” o “Buttafuoco” frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,0% vol, di cui almeno

11,5% effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso vivo, più o meno intenso;
- odore: vinoso, intenso;
- sapore: asciutto, di corpo;
- spuma: vivace, evanescente.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Buttafuoco

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese” o “Buttafuoco”

Resa massima:

Resa uva/ettaro: 10,5 tonnellate/ha;
Resa vino/ettaro: 73,5 ettolitri/ha.

“Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese” o “Buttafuoco” frizzante

Resa massima:

Resa uva/ettaro: 10,5 tonnellate/ha;
Resa vino/ettaro: 73,5 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini “Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese” o “Buttafuoco” comprende la fascia vitivinicola collinare dell’Oltrepò Pavese per i territori a sud della via Emilia dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Stradella, Broni, Canneto Pavese, Montescano, Castana, Cigognola, Pietra de’ Giorgi.

a. Zona NUTS

ITC48	Pavia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

CROATINA N.
BARBERA N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: dal punto di vista geografico la zona di produzione del Buttafuoco si inserisce nella più vasta area dell'Oltrepò Pavese, ovvero un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna.

I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino.

Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due:

I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Composizione varietale dei vigneti e specifiche forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. La piattaforma ampelografica dell'Oltrepò presentava agli inizi del secolo un grande assortimento varietale. In seguito, soprattutto nel dopoguerra, vi è stata una drastica riduzione con la conservazione di un numero relativamente basso di vitigni perlopiù di tradizione secolare.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Barbera, Croatina, Uva rara e Vespolina; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro per il vitigno croatina e 3.200 ceppi per ettaro per gli altri vitigni e le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.

La DOC è riferita a due tipologie di vino (Buttafuoco e Buttafuoco frizzante). Dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e

peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Entrambe presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate. Visivamente sono limpidi, di colore rubino carico con riflessi violacei e, se invecchiati, tendenti al granato e di buona consistenza; l'olfatto è intenso, franco, penetrante e vinoso e si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni Croatina e Barbera: da note floreali di viola, a sentori di frutti rossi e di frutta cotta (prugna); al gusto si hanno una grande corposità dovuta alla struttura e al buon grado alcolico e una acidità complessiva relativamente limitata ed un buon equilibrio tra le sensazioni di asciutto e di rotondo.

Legame causale:

Interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi,

Il crinale spartiacque fra il torrente Versa e il torrente Scuropasso, ovvero la zona storica di produzione del Buttafuoco, fa parte, come tutta la prima fascia collinare dell'Oltrepò, di quella zona citata dal geografo greco Strabone (60 A.C. - 20 D.C.), il quale dice testualmente: della bontà dei luoghi è prova la densità della popolazione e la grandezza delle città e la ricchezza. L'abbondanza del vino viene indicata dalle botti fatte di legno e più grosse delle case. Certamente molto tempo prima, le tribù liguri, abitanti le colline oltrepadane, conoscevano il prezioso nettare e l'arte della coltura viticola impiantata sui soleggiati pendii strappati ai boschi spontanei che un tempo coprivano queste terre. P. G. Garoglio, nel suo trattato di enologia, ricorda che al centro e al nord Italia verso la fine dell'età del bronzo e all'inizio di quella del ferro si faceva già uso del frutto prezioso della vite; come non pensare che i terreni dell'Oltrepò così ben disposti e vocati già allora non ospitassero la pianta sarmentosa?

Una leggenda racconta che un gruppo di marinai della marina imperiale austroungarica, impegnati a metà dell'800 come traghettatori sul Po nei pressi di Stradella, in operazioni di guerra contro i soldati franco-piemontesi, si lasciarono tentare ed entrarono in una cantina del luogo dove fecero una strage, non di soldati nemici, ma di un vino denominato appunto "Buttafuoco".

Il vino Buttafuoco, dapprima tipologia della DOC Oltrepò Pavese, nata nel 1970, è stato elevato alla categoria di DOC autonoma, con disciplinare proprio, nel 2010 (DM 3 agosto 2010) per la sua importanza storica.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**