Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “le Eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato alla Buton, nel II centenario della fondazione

Poste Italiane comunica che il Ministero dello Sviluppo Economico ha emesso, il giorno 3 settembre 2020, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “le Eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato alla Buton, nel II centenario della fondazione, tariffa B.

Il francobollo è stampato dall’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta: 30 x 40 mm; formato stampa: 28 x 38 mm; formato tracciatura: 37 x 46 mm; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: sei; tiratura: quattrocentomila esemplari; foglio: quarantacinque francobolli.

La vignetta riproduce, in primo piano, la famosa bottiglia triangolare della Vecchia Romagna Etichetta nera; sullo sfondo, in grafica stilizzata, è raffigurato un particolare della stessa bottiglia; in alto, campeggia la firma autografa di Jean Buton seguita dalla punta di una matita.

Completano il francobollo la leggenda “DA 200 ANNI”, la scritta “ITALIA” e l’indicazione tariffaria “B”.

Bozzettista: Tiziana Trinca.

Roma, 3 settembre 2020.

Corporate Affairs - Filatelia
Fabio Gregori

Charente 1700, qui ha origine la famiglia Bouton, maestri della distillazione e fornitori ufficiali della casa imperiale napoleonica.
Con la caduta del regime, Jean, il più talentuoso tra gli eredi Bouton, intraprende un viaggio in Italia portando con sé il prezioso ricettario di famiglia, ricco di formule e segreti: il ricettario Bouton.

Da sempre attratto dall'estro, dalla creatività e dalla millenaria tradizione vinicola italiana, Jean riconosce subito di essere arrivato in quella "terra di grandi vini" che cercava, il posto ideale dove realizzare il suo sogno: creare il distillato di vino perfetto.
Decide così di fermarsi in Emilia Romagna, dove trova le uve ideali, il clima adatto e un ambiente pieno di cultura e ispirazione per affinare la sua arte distillatoria.

Nel 1820, con l'aiuto di un imprenditore locale, Jean crea a Bologna un liquorificio sperimentale che porterà nel 1830 alla creazione della prima distilleria a vapore italiana la *"Distilleria G. Buton & C.",* dalla quale nascerà il cognac Buton, eccellenza italiana, destinato a diffondersi in tutto il mondo.

Più di cento anni dopo, nel 1939, l'azienda decide di rinominare il Cognac Buton in Vecchia Romagna Buton Brandy, per esaltare la personalità italiana del prodotto.
È questo il momento in cui si associa al nuovo nome l'immagine di Bacco e si adotta l'iconica e inconfondibile bottiglia triangolare.

Nel 1943 i bombardamenti della seconda guerra mondiale distruggono la distilleria, ma le vecchie cantine interrate resistono integre custodendo gelosamente le botti e le barrique con il loro prezioso contenuto. Un autentico tesoro che alla fine del conflitto permetterà all'azienda di ripartire e ricostruire il proprio successo commerciale.

Nel 1970 in occasione del 150° anniversario della fondazione, viene inaugurato un nuovo avanguardistico stabilimento produttivo: la "Città del Brandy". 180.000 metri quadri dedicati alla produzione e all'invecchiamento di pregiate acqueviti di vino. Uno spazio straordinario che, nel 1989, passa a Gruppo Montenegro e che oggi, completamente rinnovato, produce con orgoglio un brandy raffinato ed unico.
Vecchia Romagna, il Brandy nato in Italia più venduto al mondo.

IL METODO "VECCHIA ROMAGNA"
Tre passaggi per un distillato perfetto: distillazione, invecchiamento e blending.
Il metodo "Vecchia Romagna" si distingue per l'accurata combinazione di due tecniche di distillazione: distillazione discontinua e distillazione continua.

L'invecchiamento è uno dei momenti cruciali della produzione del brandy. È grazie allo scorrere del tempo e al riposo in legno che il distillato definisce il suo carattere unico.

Il passaggio finale del metodo "Vecchia Romagna" è il blending, momento fondamentale del blending è il "marriage": l'unione finale dei migliori brandy invecchiati, perfetto

equilibrio che rende unico il nostro brandy, ormai pronto per essere accolto nell'iconica bottiglia triangolare.

Vecchia Romagna, dal 1820, Maestra di Emozioni.

Marco Ferrari
Chief Executive Officer Gruppo Montenegro

€ 2,50