

## Terugkeer van builenpesttraditie: Italië heropent 'wijnvensters'

Bron Knack Weekend 12/08/2020

Auteur Katrien Huysentruyt

**In Italië worden de Buchette del Vino van onder het stof gehaald. De bijna 400 jaar oude doorgeefraampjes deden hun intrede tijdens de builenpest als pandemiebestendige take-out service.**

De Italiaanse horeca valt terug op een beproefde historische methode voor social distancing. De wijnvensters die werden gebruikt om besmetting met de builenpest te voorkomen, worden heropend door bars en restaurants voor een coronaproof take-out. In de 17e eeuw kenden Midden- en Noord-Italië herhaaldelijk uitbraken van builenpest, ook wel de 'Italiaanse pest' genoemd. Wijnproducenten verkochten toen hun wijn via kleine ramen, nu worden er behalve vino ook gelato, cafe en spritz of zelfs afhaalmaaltijden doorgegeven.



## L'ora della Buchetta

'Wijnhandelaren gaven de fles wijn door het raam aan de klant. Die deponeerde zijn munten op een metalen pallet waarna ze ontsmet werden met azijn', aldus de Associazione Buchette del Vino. Die culturele organisatie legt zich toe op het bestuderen en promoten van de historische Buchette del Vino. 'Om contact te vermijden, konden klanten ofwel een hele fles kopen of een eigen fles vullen via een metalen buis die door het wijnvenster werd geleid.'

Restaurant Babae in Firenze gebruikt het venstertje voor koffie, wijn en maaltijden. Vivoli, een van de oudste gelateria's van de stad, verkoopt op deze manier z'n gelato, semifreddo en affogato. Het chique Babae organiseerde al voor de pandemie dagelijks 'l'ora della Buchetta', waarbij er tussen zeven en acht uur 's avonds glazen wijn door werden geserveerd

## Blijvertje

De Associazione heeft intussen 250 wijnraampjes in kaart gebracht, waaronder meer dan honderd in Firenze. Ze zijn meestal klein (net groot genoeg voor een fles wijn) en zitten bij de voordeur van palazzo's en grotere huizen, op of onder ooghoogte. Ze hadden vaak een klein deurtje dat naar binnen openging, maar vele ervan zijn intussen dichtgemetseld. Na de pest bleven ze echter nog lang in gebruik: families die wijngaarden hadden op het platteland verkochten zo hun wijn rechtstreeks aan de klanten in de stad. Mensen konden aankloppen om een fles wijn te kopen of een kan of glas te laten vullen.