

Mappe

MAPPE

La mappa delle buchette del vino di Firenze rinate grazie a Covid e social

Dal XVII Secolo a oggi, ecco riportata in vita una tradizione nobiliare d'altri tempi. Un modo veloce di servire vino che oggi piace tanto a Instagram

Giacomo Iacobellis

14 gennaio 2024



A Firenze il vino si beve... dalle finestre. Finestre, finestrine, finestrucce, o ancora meglio **buchette**: sono svariati i termini con cui i fiorentini nei secoli hanno chiamato le singolari aperture dentro i muri dei palazzi storici dalle quali, fin dal XVII secolo, si vendeva il vino direttamente in strada.



Mobili su misura

mobilesumisura

Un vino da nobili, quello delle buchette

Antinori, Frescobaldi, Rucellai, Verrazzano: sono tante le **famiglie nobiliari fiorentine** che in risposta agli stravolgimenti nei mercati europei e alle trasformazioni economiche dell'epoca **decisero di dedicarsi al mondo del vino**. A Firenze, il declino delle arti manifatturiere che avevano reso ricca la città durante il Medioevo e il Rinascimento portò infatti i grandi aristocratici del tempo a convertire **progressivamente le proprie attività in terreni agricoli e latifondi**, concentrandosi anche sulla produzione vinicola per garantirsi una rendita più stabile.

La forma e la storia delle buchette del vino di Firenze

Originariamente le buchette erano piccole aperture che **consentivano la vendita di vino in strada** e con maggiore discrezione, eliminando la necessità di intermediari come gli osti. Non erano solo strumenti commerciali, ma **avevano anche una funzione benefica**: i palazzi nobiliari le utilizzavano per lasciare **in modo anonimo cibo o brocche di vino per i più bisognosi**. Dal punto di vista architettonico, le buchette si aprivano su vani al pian terreno facilmente collegati alle cantine. Erano progettate per consentire **appena il passaggio di un fiasco**, attraverso una forma a porticina con un archetto superiore spesso decorato da una cornice con punta a goccia, chiusa a sua volta da una porticina in legno. Le cornici di pietra liscia o bugnata conferivano loro un aspetto sobrio, tanto che le buchette erano spesso chiamate anche "tabernacoli del vino".

Una tradizione lunga quattro secoli

Come testimoniano recenti studi **dell'Associazione Culturale Buchette del Vino di Firenze**, già nel 1634 l'accademico fiorentino Francesco Rondinelli parlava dell'uso degli

"*sportelli del vino*" durante la peste a Firenze con finalità anti-contagio nella sua "Relazione del contagio". Una tradizione che a maggio 2020, durante il lockdown, la celebre gelateria **Vivoli ha riportato in vita servendo caffè, bibite e gelati** proprio attraverso la sua storica buchetta in via Isola delle Stinche. E la risposta del pubblico è stata così positiva che altri tre esercizi hanno seguito subito l'esempio: Babae in via Santo Spirito, Osteria delle Brache in piazza Peruzzi e Il Latini in via dei Palchetti.

Quante sono oggi le buchette del vino di Firenze

È sempre l'accurato lavoro di ricerca dell'Associazione Culturale Buchette del Vino di Firenze a darci un **numero orientativo delle buchette del vino** presenti attualmente in città. Non essendo catalogate in nessun archivio pubblico, né comunale né statale, è del resto impossibile **fissare una quantità ufficiale** di questo particolare patrimonio culturale e storico del capoluogo toscano e non solo. Ad oggi, se ne contano 155 dentro le mura e 26 fuori dalle mura, oltre a 114 fuori Firenze (in provincia di Firenze, ma anche nelle altre province toscane). Sappiamo inoltre che 10 buchette sono state rimosse, tristemente murate o distrutte nel corso dei secoli.

Dall'esperimento in pieno Covid alla... corsa alla buchetta più social!

Tutti oggi vogliono una buchetta del vino. Il successo dell'esperimento della gelateria Vivoli e di alcune altre realtà fiorentine **è stato tale da segnare una sorta di prima e dopo nella ristorazione**: quello delle buchette, nell'epoca di Instagram e della caccia al maggior numero di like, è diventato infatti un vero e proprio trend di mercato. Si pensi che a gennaio 2024 sono ben nove le osterie, i ristoranti o i locali che **hanno rimesso in funzione una buchetta autentica** sulle loro storiche pareti per servire, a richiesta, vino, caffè, cappuccino, aperitivi e gelati.

Noi ne riportiamo qui sotto nove. Oltre a quelle citate, dove anche nel 2024 è possibile ordinare cibo e calici di vino direttamente dalla finestrella nella parete, ci sono altrettante attività ristorative che vantano delle buchette seppur non utilizzate coi medesimi fini: si tratta di Cantina del Gelato, Gelateria Royale, La Buchetta Food&Wine, Le Botteghe di Donatello, Trattoria Osteria da Que' Ganzi, Burgez, Finisterrae, Odeon Bistro e Ristorante Buca Lapi.

Il lavoro di recensione dell'Associazione Culturale Buchette del Vino di Firenze

Come detto poc'anzi, a Firenze c'è chi si è occupato di recensire ed elencare tutte le buchette ancora presenti in città: si tratta della **già citata associazione culturale**, che ha voluto cominciare da una delle buchette più significative e più fotografate della città. Quella sul lato del Palazzo Antinori, in via del Trebbio 1, dove il Marchese Piero Antinori ha ospitato il 13 dicembre 2017 **una simpatica e partecipata "cerimonia" per scoprire la prima targa d'ottone** e brindare al successo di un'iniziativa che sta progressivamente portando alla segnalazione di tutte le referenze censite e "certificate" dall'associazione. Partendo chiaramente da Firenze, per poi allargarsi al resto della Toscana e guardare anche fuori dalla regione.

[GUARDA TUTTE LE SEGNALAZIONI SULLA MAPPA](#)

Osteria delle Belle Donne

Via delle Belle Donne, 16R Firenze

A due passi da Piazza Santa Maria Novella, Osteria delle Belle Donne è un'osteria fiorentina che strizza l'occhio all'eleganza. Non sarà però la sua insegna a colpirti mentre passeggiate nell'omonima via, ma piuttosto le lunghe code di turisti che si fanno immortalare con un bicchiere di vino dinanzi alla buchetta proprio mentre aspettano di sedersi a tavola.



DiVin Boccone

Via delle Caldaie, 20 Firenze

In pieno Santo Spirito, DiVin Boccone è una boutique gastronomica che vende prodotti alimentari della regione e vini della propria cantina. Più che una buchetta, la sua finestrella dalla forma insolita e dalla superficie superiore dà la possibilità di acquistare i prodotti proprio come una volta.



Osteria San Fiorenzo

Borgo dei Greci, 1r Firenze

Osteria di cucina fiorentina e toscana, ma anche buchetta piena di storia. Basta bussare alla finestrella dell'Osteria San Fiorenzo per ricevere e degustare in appena pochi secondi un buon calice di Chianti. Provare per credere.



Gelateria Vivoli

Via Isola delle Stinche, 7 Firenze

Tra le migliori gelaterie di Firenze, Vivoli ha avuto il merito di rilanciare le buchette del vino cucendo loro un nuovo "vestito" su misura durante il lockdown del 2020. Quella misura nata come mezzo di distanziamento sociale oggi è diventata un'abitudine gradita a clienti di ogni angolo del mondo. E la particolarità, rispetto alle altre buchette, è che qui escono fuori gelati e non calici di vino.



Il Latini

Via dei Palchetti, 6r Firenze

Poteva uno dei più antichi ristoranti di Firenze non avere la sua personale buchetta del vino? Ovviamente no. Tempio della bistecca alla fiorentina, Il Latini offre anche la possibilità di acquistare un buon bicchiere di vino direttamente dalla sua vetrina accanto all'ingresso. Il modo migliore per rompere il ghiaccio in attesa degli amici ritardatari.



Ristorante Pietrabanca

Piazza dei Peruzzi, 5R Firenze

Nato dapprima come ristorante di pesce col nome di Fishmood, questo ristorante pugliese nel quartiere di Santa Croce ha aggiunto alla sua ricca offerta (carni, pesce e piatti del tacco d'Italia, ma non solo) anche il servizio aperitivo in buchetta. Dalla sua finestrella è possibile, infatti, acquistare cocktail e bollicine.



Cantina de' Pucci

Via de' Pucci, 4 Firenze

Palazzo Pucci è uno dei palazzi storici di Firenze, costruito nel XVI secolo, e si trova a pochi passi dal Duomo. Cantina de' Pucci è invece un ristorante di cucina fiorentina di buon livello, che vanta una carta vini altrettanto valida, creata nel rispetto della storicità del palazzo e della stessa vendita di vini che veniva fatta tramite una delle classiche buchette del vino presenti nelle mura dell'edificio.



Babae

Via Santo Spirito, 21r Firenze

Fra i punti di riferimento per brunch e aperitivi a Firenze, Babae è stato uno dei primi locali a rilanciare le buchette del vino a Firenze. Ancora oggi, all'ora dell'aperitivo e non solo, è possibile suonare una campanella e ordinare un bicchiere di vino o drink rinfrescanti. Un'usanza apprezzatissima che spiega bene il gran numero di turisti, italiani e stranieri, che ogni giorno riempiono via Santo Spirito aspettando il loro momento di gloria social.



Fiaschetteria Fantappiè

Via dei Serragli, 47 Firenze

La Fiaschetteria Fantappiè si trova dal 1947 in via dei Serragli, nel quartiere di San Frediano, dove un tempo, come nelle pagine del romanzo di Pratolini “Le Ragazze di San Frediano”, viveva un mondo di umanità, originalità e arguzia tra botteghe di artigiani, alimentari, forni, pollaioli, mercerie, mesticherie e mescite di vino. Nonostante il trascorrere degli anni, questa colorata fiaschetteria è ancora oggi una tappa fissa per gli amanti del vino. Ovviamente, anche grazie alla sua ben conservata buchetta.



Inside Van Gogh alla Cattedrale
dell'Immagine a Firenze. La Nuova
Mostra Immersiva

Cattedrale dell'Immagine

Si parla di

buchette firenze vino

Città

Roma Milano Torino Bologna Firenze Napoli Bari Palermo Venezia Genova

FIRENZE