

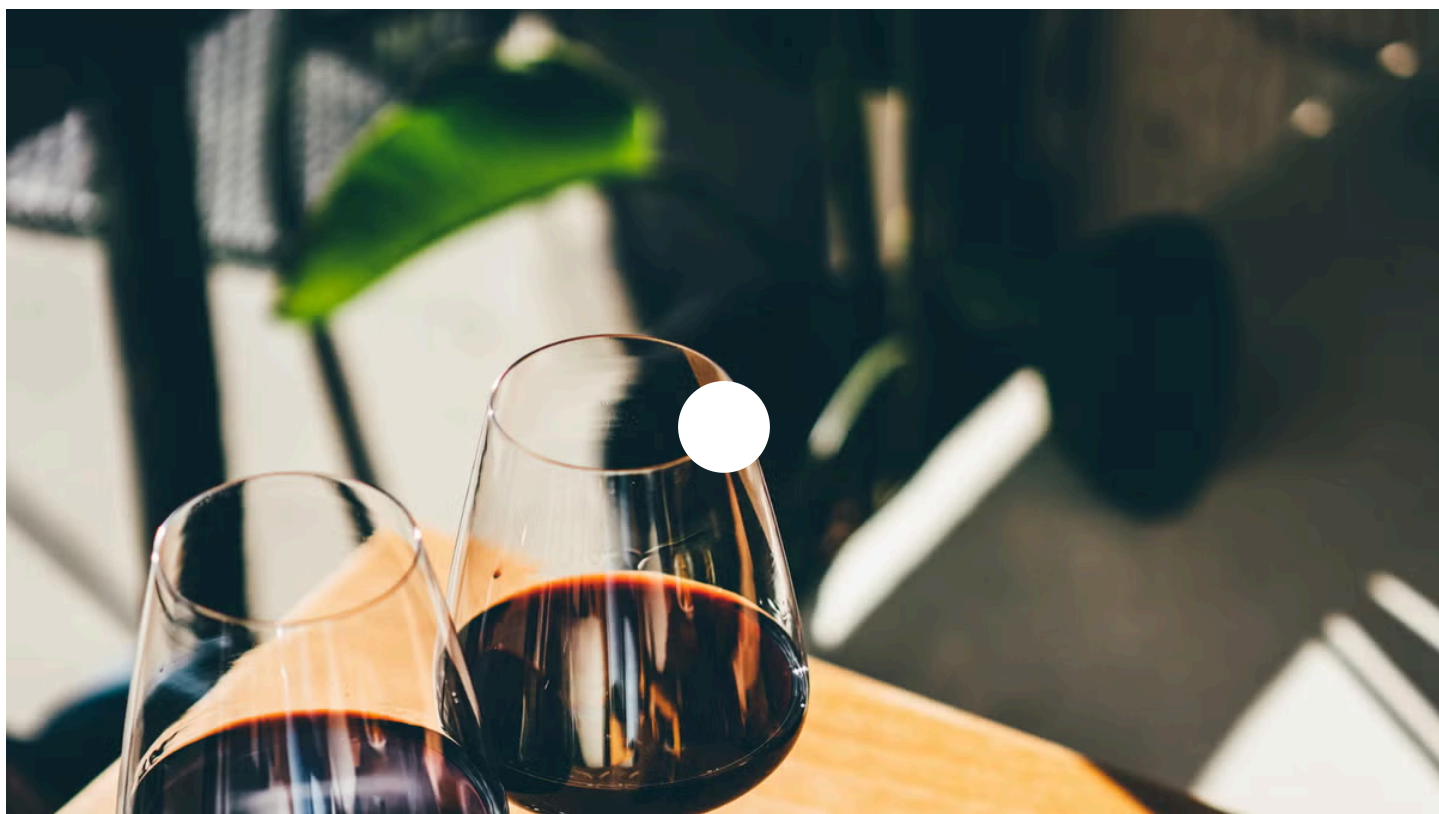
[Cucina](#) > [Beverage](#)

La storia delle buchette del vino fiorentine che conquistano New York City

Tornate popolari durante la pandemia, le buchette del vino di Firenze sono una tradizione che piace agli amanti di vino di tutto il mondo

DI [AGNESE GIARDINI](#)

PUBBLICATO: 17/05/2024



La notizia ha fatto il giro dei social e del mondo, rimbalzando sui principali giornali americani: **anche a New York City sono arrivate le iconiche buchette del vino che si incontrano nei vicoli della splendida Firenze.** Il wine bar *Please Tell Me*, al 749 di Metropolitan Avenue, nel quartiere di Williamsburg, ha inaugurato lo scorso 10 aprile la sua buchetta, dove verranno serviti i vini biologici **in partnership con Zev Rovine Selects.** Eric Griego e Austin Woolridge, i due proprietari del locale, hanno adottato il concept secolare delle buchette per arrotondare le entrate, e per offrire un'esperienza in stile italiano nel cuore della Grande Mela. "Avevamo questa finestra e volevamo trasformarla in qualcosa di kitsch, magari mettendola a disposizione di un DJ - ha spiegato Griego a Side Dish - poi però il nostro chef ha suggerito che sarebbe stato meglio farci conoscere nel quartiere per il nostro patio esterno e per la nostra finestra che... serve vino". Al momento, **la buchetta newyorkese è aperta solo nei fine settimana durante il brunch,** l'offerta dei vini è internazionale, ci sono Merlot che arrivano dal Messico, un Syrah dal Giappone e vini bianchi dalla Slovenia. I prezzi variano dai \$9 al bicchiere per i vini della casa a \$10 e \$15 per quelli biologici.

La storia delle buchette del vino

Le prime testimonianze delle buchette del vino risalgono al 1634. A Firenze sono appena finiti gli anni terribili della peste e l'accademico fiorentino Francesco Rondinelli redige una *Relazione del contagio* dove descrive l'efficacia anticontagio degli "sportelli" del vino. Si tratta di piccole finestrelle nei muri che **permettevano di continuare a commerciare il vino**, senza dover entrare in contatto con gli acquirenti. Nella Firenze medievale, scrive il blog *Che bella Firenze*, le finestre funzionavano come **enoteche**, erano scolpite nelle pareti e posizionate all'altezza del gomito, incorniciate con pietra e a forma di tabernacolo: "Quando il crepuscolo arrivava, quelli appena usciti da una lunga giornata di lavoro potevano bussare alla robusta persiana di legno e buttare giù un paio di Fiorini per un generoso bicchiere di vino familiare". Le buchette **sono cadute in disuso durante il '900**, molte di esse sono state murate o semplicemente abbandonate.

Una necessità riscoperta durante la pandemia



[View full post on Instagram](#)

Nel 2015, a Firenze è nata l'Associazione Buchette del Vino, fondata per permettere ai fiorentini di recuperare un pezzo di storia della loro città e della tradizione; e per far conoscere ai turisti e ai visitatori un lato inedito di Firenze. **Le buchette sono tornate popolari durante il periodo della pandemia di Covid-19**; quando, per rispettare le norme di distanziamento sociale e far ripartire il commercio, locali ed enoteche hanno recuperato e incentivato l'utilizzo delle finestrelle, che sui social sono diventate un vero e proprio fenomeno. Ad oggi non esiste un elenco "ufficiale" delle buchette, ma **l'Associazione stima che all'interno delle mura storiche della città ce ne siano almeno 158**; mentre in Toscana, fuori dall'area del capoluogo ne esisterebbero altre 113. New York non è la sola città ad aver esportato le buchette del vino, sul sito ufficiale dell'Associazione è possibile trovare una gallery con tutte le città del mondo che hanno abbracciato la tradizione fiorentina: Phuket in Thailandia, Los Angeles, Buenos Aires e Vancouver, solo per citarne alcune.

GLI ESSENZIALI PER L'ESTATE
