

Caterina Bellezza

HOME CHI SONO & CONTATTI TERRITORIO MARKETING TERRITORIALE PROGETTI DIDATTICI VISITE GUIDATE INCONTRI & LAB

SHOP



Le buchette del vino di Pistoia

28 Marzo 2020 / Caterina Bellezza

Oggi parliamo di un argomento davvero interessante: le buchette del vino, ovvero quelle piccole porticine presenti in alcuni palazzi toscani (e quindi, anche a Pistoia)

che secoli fa servivano alla vendita del vino.

L'Associazione Buchette del Vino

Da poco mi sono iscritta all'Associazione **Buchette del Vino**, nata a Firenze per valorizzare questo patrimonio e dalla quale in tempi recenti è nata la costola pistoiese, grazie all'impegno di quattro soci fondatori: Claudio Gori, Roberto Morassi, Massimiliano Lombardi ed Emiliano Gentili.

Le buchette del vino

Scoprii l'esistenza delle buchette del vino svariati anni fa, quando a Firenze erano appena state rinvenute e riscoperte le prime e si cominciava a parlare con sempre maggiore interesse dell'argomento. Mi appassionai e cominciai a trovarne anche a Pistoia. Poi, però, la mia ricerca mi ha portato altrove e per un po' di tempo non mi sono occupata più dell'argomento.

Come funzionavano le buchette del vino? Grandi quel tanto da poter permettere il passaggio di un fiasco, le buchette servivano a rifornire il passante di vino direttamente proveniente dalle cantine del palazzo. Infatti, le famiglie che producevano vino – spesso nei poderi di campagna, ma talvolta anche in città – rifornivano di vino le cantine poste ai piani seminterrati dei loro palazzi. Bussando allo sportellino di legno era possibile richiedere ai servitori del palazzo la vendita di uno o più fiaschi di vino.

A Pistoia...

A Pistoia si trovano diversi esempi di buchette; il loro numero non è ancora certo, perché gli studi stanno progredendo, ma esse **sono tutte meticolosamente censite qui**.



La buchetta del vino di via S. Marco



La buchetta del vino di via S. Marco



La buchetta del vino di via Pacini



La buchetta del vino di via Pacini

I love PT wine

Ma un'altra particolarità della nostra città è il fatto che negli ultimi anni ci sia stata una riscoperta e valorizzazione del vino pistoiese, ovvero prodotto nel territorio di Pistoia. Il merito va tutto a **I Love PT WINE**, il progetto di un gruppo di viticoltori pistoiesi che ha deciso di scardinare la scarsa conoscenza del vino pistoiese.

Stretto infatti in una terra, la Toscana, che produce ottimi vini conosciuti a livello internazionale (basti pensare al celeberrimo Chianti DOCG), il vino pistoiese ha faticato ad affermarsi.

Il vino di Sa'Jacopo

Tuttavia, la riscoperta, oltre alle molte cantine e aziende agricole pistoiesi che si sono

impegnate nel progetto, va anche a due “ragazzi” (passatemi il termine, dato che siamo coetanei, ma con questo non voglio certo sminuire il loro lavoro, anzi!! Lode a loro che lo hanno portato avanti), Simone Bartoli e Andrea Turi che hanno pubblicato il libro [Il Vino Di Sa' Jacopo](#), un viaggio attraverso i luoghi deputati alla produzione del vino pistoiese.

Se non lo conoscete, vi consiglio di approfondire. Perché si scopre davvero un mondo!

Qualche verso per le buchette

Inoltre, segnalo una poesia di Gabriele Carradori sulle buchette del vino:

“Sbirciare
da una buchetta
di vin furtivo
storie di eroi
frati e briganti
d'una terra di sosta”

Gabriele Carradori, “Pistoia. Storie di vie, leggende e versi”

Caterina

Questo post fa parte dei “Diffondiamo l'arte”, una serie di post apparsi sulla pagina Facebook de [Lo Studiolo di Caterina Bellezza](#) durante il periodo di reclusione per il coronavirus. Ho deciso di condividerli anche qui perché sono piccole pillole interessanti per conoscere meglio il territorio e magari per avere qualche piccolo suggerimento di visita.

[Pubblicato in Diffondiamo l'arte / Taggato associazione buchette del vino, buchette del vino, buchette del vino pistoia, gabriele carradori, i love pt wine](#)

[< Uzzano Castello](#)

[I ricordi della Provincia di Pistoia >](#)

Rubriche

- [Appuntamento con la storia](#)
- [Diffondiamo l'arte](#)
- [Kit del piccolo esploratore](#)
- [Le nostre esplorazioni](#)

Proudly powered by WordPress | Tema: Oria by JustFreeThemes.