

**23. September 2020, 18:59 Uhr Florenz**

## Sprizz aus dem Weinloch

**Florentiner Wirte haben wegen der Covid-19-Pandemie kleine Öffnungen im Mauerwerk reaktiviert, aus denen schon während der Pest im Mittelalter Wein verkauft wurde. Heute sind sie wieder zeitgemäß.**

*Von Evelyn Pschak*



Dass [Florenz](#) die Stadt der Renaissance ist - geschenkt. Aber wer hätte gedacht, dass das zeitgenössische Phänomen des Abstandhaltens in Florenz nun sein ganz eigenes, kulturhistorisch belegtes Rinascimento erfährt. Denn bereits Ende des 14. oder zumindest Anfang des 15. Jahrhunderts, ganz sicher ist sich Matteo Faglia da noch nicht, entstanden in den Fassaden mancher Palazzi niedrig ange-setzte Maueröffnungen, die *buchette del vino*: Weinlöcher. Fünf bis sechs Jahr-hunderte lang, sagt Faglia, wurden diese Pfortchen genutzt von den Frescobal-dis, Corsinis, Antinoris und weiteren noblen Winzerfamilien, deren Produkte man bis heute in den Supermarktregalen findet, um ihren Wein aus dem Um-land mit standesgemäßem Abstand an die gemeine Stadtbevölkerung zu verkaufen.

Matteo Faglia ist einer der Mitbegründer der "Associazione culturale Buchette del Vino", einem Kulturverein, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, diese Wein-löcher als zwischen den anderen Kunstschätzen zwar leicht übersehbares, aber eben doch ganz besonderes Kulturerbe bekannt zu machen. Immerhin 180 - häufig zugemauert oder mit Graffiti verziert - wurden in der gesamten Stadt in-ventarisiert. Bis vor Kurzem, erklärt Faglia, hätten die wenigsten Einwohner ge-wusst, was es mit den rund 20 mal 30 Zentimeter großen, bogenförmigen Fens-tern auf sich hatte.



Giulia Gori, die Tochter der Eisdielen-Besitzerin Patrizia Vivoli, reicht hausgemachtes Eis zur Kundschaft auf die Straße. (Foto: Vivoli)

Das hat sich inzwischen geändert: Während des strengen italienischen Lock-downs von März bis Mai besann sich eine findige Eismacherfamilie auf die ursprüngliche Funktion ihrer bis dahin ungenutzten Buchetta und begann, Eis durch das kleine Weinfenster zu verkaufen. Für viele Florentiner gibt es in der Gelateria Vivoli, zwei Schritte von der Basilika Santa Croce entfernt, sowieso das beste Eis der Stadt. Seit 1932 kreiert die Familie Vivoli hier ihre Sorten, damals benötigte man für die Rezepte noch Eisplatten aus dem Apennin. "1984 wurde bei einer Renovierung auch die Buchetta wieder funktionsfähig gemacht", erinnert sich Patrizia Vivoli an ihre eigenen Anfänge im Familienunternehmen, fügt aber gleich hinzu: "Sie wurde allerdings nie genutzt, höchstens mal zum Spaß."

Doch bis zum Ende des Lockdowns am 18. Mai nutzte die Familie ausschließlich dieses Weinfenster für ihren Verkauf. Es genügte, anzurufen und vorzubestellen. Und das habe auch prima funktioniert, sagt die 58-Jährige. So gut sogar, dass die Straßenpolizisten anmahnten, es dürfe zu keinen Versammlungen auf der Piazzetta vor der Eisdielen kommen: "Wir konnten von innen nicht sehen, dass draußen so lange Schlangen standen, um ein Eis zu bekommen, dazu ist die Öffnung zu klein", sagt die Florentinerin und erzählt noch, wie aufregend ihre Familie es im Lockdown gefunden habe, die Buchetta wieder zu öffnen: "Wir haben immer sehnsüchtig auf den Ton der kleinen Fahrradhupe gewartet, die wir

in die Maueröffnung gestellt hatten, damit die Kunden sich bemerkbar machen konnten." Auch jetzt, Monate nach dem Lockdown, werde die Buchetta weiterhin gerne genutzt, denn in die Eisdielen dürfen den Hygienemaßnahmen zufolge nur wenige Kunden eintreten, und manche bevorzugen auch weiterhin die kontaktlose Freiluftbestellung am Weinfenster.

### **Es wurde in kleine Behälter gezahlt, und die Münzen hat man mit Essig desinfiziert**

Die besondere Relevanz der Buchette zeigte sich bereits vor knapp 400 Jahren. Auch damals zeugten geschlossene Grenzen, obligatorische Gesundheitszeugnisse für Reisende, geschlossene Wirtschaften und Schulen, überfüllte Spitäler und Ausgangssperren von einer Ausnahmesituation: Die Pestepidemie wütete von 1630 bis Ende 1633 in der Stadt. Auf der Website des Buchette-Vereins zitiert die Kunsthistorikerin Diletta Corsini aus dem Buch des zeitgenössischen Gelehrten Francesco Rondinelli, der den kontaktlosen Weinverkauf beschrieb. Zu Rondinellis Zeit wusste man weder vom Pestbazillus noch von der Ansteckung über Flöhe und Ratten, sondern nahm an, die Krankheit würde über verpestete Luft übertragen. Man mied den Kontakt mit Erkrankten, um sich nicht anzustecken. Durch die Weinfenster wurde, so berichtete Rondinelli 1634, nicht direkt in die Hand bezahlt, sondern in kleine Behälter, und die Münzen hat man in Essig gebadet, um sie zu desinfizieren.



Viele Einheimische wussten bis vor kurzem gar nicht, wozu die kleinen Maueröffnungen einmal gedient haben. Ein Verein kümmert sich nun um das Erbe. (Foto: Vivoli)

"Dass die Buchette bei der jetzigen Pandemie wieder aktiviert wurden", sagt Matteo Faglia, "hat ihrer Bekanntheit einen riesigen Schub versetzt - auf der ganzen Welt wird darüber berichtet." Und auch viele Florentiner seien seither mit diesem Detail ihrer Stadtgeschichte wieder vertraut. Eine begrüßenswerte Änderung gibt es allerdings: Heute ist das Angebot vielfältiger als damals. Aperol Sprizz, Cappuccino, Tiramisù - in fünf florentinischen Lokalen sind seit den vergangenen Wochen die Buchette wieder im Einsatz.

[buchettedelvino.org](http://buchettedelvino.org), [vivoli.it](http://vivoli.it)

° SZ vom 24.09.2020 [Feedback](#)

-  Facebook
-  Twitter
-  WhatsApp
-  E-Mail
-  Flipboard
-  Pocket



kann ein Coronatest erforderlich sein. Was Touristen jetzt beachten müssen - von der Buchung bis zur Stornierung.

Von **Eva Dignös**

*Lesen Sie mehr zum Thema*

[Italien-Reise](#)

[Florenz](#)

[Zur SZ-Startseite](#)

Mehr zum Thema: Florenz

Kreuzfahrt

**Testpflicht auf Schiffen**