



Libros

Viajeros

Gastronomía

Arte

Imagen

Música

DESTINOS

Ventanas del vino: la tradición renacentista revive en Florencia

Con una oscura historia, las 'buchette del vino' se popularizaron en toda la Toscana en el Renacimiento. Ahora el coronavirus impulsa la vieja tradición





se vendía vino sin contacto para evitar el riesgo de contagio, renacen en toda la [Toscana](#). Solo en la ciudad de **Florencia** funcionan tres en las que se puede adquirir Aperol Spritz, capuchinos o helados, además de vino.

Hay constancia de su existencia desde mediados del siglo XVI cuando, en medio de una **crisis comercial**, se permitió a las familias nobles que elaboraban vinos en sus viñedos de la Toscana que lo vendieran directamente desde sus palacios en ciudades como Florencia.



Buchetta del vino en Florencia. Foto: Vivoli Gelateria.

Para ello abrieron pequeñas ventanas directamente en sus palacios situadas a una altura de aproximadamente un metro del suelo a través de los cuales, y previo pago de unas monedas, servían el vino, bien a través de pequeñas garrafas -las típicas *fiaschi* de vidrio recubiertas de paja trenzada del Chianti- o rellenando jarras o botellas que los propios clientes traían. Son las conocidas como *buchette del vino*.

—> **Leer más: Toscana: las pequeñas joyas escondidas de la Costa Etrusca**

Ventanas del vino en Florencia



Un [completo mapa](#) documenta todos los hallazgos, que se extienden al resto de la región, con otras 93 ventanas en casas y palacios de 30 localidades diferentes (aunque sospechan que pueden ser muchas más). Millones de litros de vino, y después de otros productos como aceite o cereales, se han despachado a través de esta original iniciativa a lo largo de tres siglos.



¿Un Aperol Spritz sin contacto? Foto: Osteria delle Brache.

Con el cambio de regulaciones y hábitos, las ventanas del vino se fueron clausurando gradualmente y, según explican en la asociación, muchas más se perdieron en las inundaciones de 1966 hasta el punto que muchos florentinos nunca habían oído hablar de ellas, por no decir los visitantes, a menudo eclipsados por los grandes tesoros que guarda la ciudad, del duomo a la Galería de los Uffizi.



describe, además, cómo estas ventanas habrían sido determinantes para mantener el abastecimiento de la población en tiempos de pandemia, lo que ha servido para establecer algunos paralelismos con la situación actual. De hecho, ya son varios los empresarios que se sirven de las buchette del vino para ofrecer sus productos: copas de vino pero también de Aperol Spritz, café e incluso helado.

Las Ventanas del Vino se ubicaban en las fachadas de las casas y palacios de las familias productoras de vinos, a una altura de alrededor de un metro del suelo para facilitar la transacción



Una ventana del Vino en la Via San Niccolò de Florencia. Foto: Buchette del Vino.



en la terrible epidemia de peste que asoló toda Europa, quienes vendían vino desde sus palacios idearon un sistema para evitar contagiarse.

Por un lado, recibían el pago a través de una cuchara de metal en lugar de en sus manos, monedas que inmediatamente sumergían en vinagre para desinfectarlas. También cuenta que evitaban manipular frascos o envases que traían los clientes, de modo que lo compraban ya envasados o bien lo rellenaban con una cánula o tubo de metal a partir de sus recipientes.



Osteria Delle Brache y su ventana del vino.

Las buchette del vino vuelven a servir

En este contexto, y aunque ya había algún establecimiento en Florencia que había recuperado su ventana del vino, que había encontrado tapiada en su propio establecimiento, son varios los que han visto en este momento la ocasión ideal para reivindicar esta tradición.

Así, más allá de las visitas turísticas y el interés histórico, lugares como [Osteria delle Brache](#), ubicada en Piazza dei Peruzzi, sirven estos días vino y otras bebidas, así como [Babae](#) (Via Santo Spirito, 21), una de las primeras en recuperar su *buchetta*.



Aunque pasen desapercibidas hay más de 180 *buchette* solo en Florencia. Foto: Vivoli Gelateria.

También la heladería artesanal [Vivoli](#), en el centro histórico de Florencia desde 1930, que ahora ofrece sus exquisitas propuestas de gelato y café a través de su histórica ‘ventana del vino’ para minimizar cualquier riesgo de contagio.

Con otras 180 –al menos– aún por explotar, ¿será el la Covid-19 quien empuje el renacimiento de las *buchette del vino*?



Mar Nuevo. Periodista, lectora, viajera y amante del arte, el queso y el crossfit (no necesariamente en ese orden). Más de 15 años contando historias de viajes y personas y, desde 2018, redactora jefa de Cerodosbé/Tendencias. ¿Vivir y viajar mejor? Pasen y lean.

Archivado en