

# IL CALICE DI EBE



APPUNTI DI CULTURA E TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA

[Home](#) [Essere sommelier](#) [Vino](#) [Cibo](#) [Cultura](#) [Friends Posts](#) [Su di me](#)[Blog tour, progetti e collaborazioni](#)

## Dal produttore al consumatore: storia e caratteristiche delle buchette del vino a Firenze

Posted on 29 Agosto 2022 by Giulia Cosenza

**Ad oggi sono centinaia quelle censite ed il numero è in costante aggiornamento: parliamo di una storia secolare che riguarda il vino e la vita sociale di Firenze, quella delle sue belle e curiose buchette**

Presenti a **Firenze** ma diffuse in altre località della **Toscana**, le **buchette del vino** sono delle piccole aperture ad arco praticate sulle facciate degli antichi edifici della città, spesso in prossimità del portone d'ingresso.

Sono moltissime, sparse soprattutto per le vie del centro frequentate da turisti di tutto il mondo; apparentemente sembrano dei tabernacoli, ma il loro uso era ben diverso in epoca rinascimentale.

Le **buchette**, infatti, servivano ai discendenti delle antiche famiglie fiorentine per vendere il loro **vino**, o meglio erano i servitori addetti alla cantina del palazzo a praticare la vendita diretta dal produttore al consumatore.

### Seguimi sui social

### Cerca

### Media Partnerships

**BEST  
WINE  
STARS**



Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento utilizzando il pulsante [Revoca il consenso](#).

[Revoca il consenso](#)



Una delle tantissime **buchette del vino a Firenze**

Dotate di porticine in legno, gli acquirenti bussavano alle **buchette** ad un orario stabilito e richiedevano il tipo di **vino**; il vinaio del conte o del marchese lo passava attraverso lo sportello dopo aver ricevuto il denaro.

Queste **buchette** poste al pianterreno erano a misura di **fiasco** (30×20 cm circa), il tradizionale contenitore panciuto di vetro impagliato, utilizzato (ancora oggi) come unità di misura del **vino**.

**Le buchette del vino** non sono facilissime da scovare perché la loro architettura si mescola perfettamente con quella delle strade e degli edifici circostanti.

Rappresentano un vero e proprio spaccato di vita quotidiana legata sia al consumo che alla cultura del **vino** in questi luoghi, dove la produzione vitivinicola continua ad essere tra le più antiche e importanti d'Italia.

**Le buchette del vino** sono dunque fatte ad arco, collocate sulle facciate dei palazzi ma a volte anche su un lato, oppure intagliate nel legno del portone o in un'inferriata con una 'maglia' a forma di sportello arcuato.

Sono ad altezza braccio perché in questo modo il cantiniere manteneva una certa riservatezza; le cornici degli archi non sono tutte uguali ma differiscono per i materiali utilizzati, fedeli alle varie architetture.

La porticina di legno, a volte rivestita da una lamina protettiva in metallo o rinforzata da grossi chiodi, si apriva dall'interno.

Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento utilizzando il pulsante [Revoca il consenso](#).

[Revoca il consenso](#)



FRDigitalsolution

## Informazioni su questo sito

**Il calice di Ebe** è un blog personale che tratta temi di cultura e tradizione enogastronomica a 360 gradi.

### DISCLAIMER

*Questo blog non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62 del 07.03.2001.*

*L'autrice non è responsabile per quanto pubblicato dai lettori nei commenti dei post. Verranno cancellati i commenti ritenuti offensivi o lesivi dell'immagine o dell'onorabilità di terzi, di genere spam, razzisti o che contengano dati personali non conformi al*



L'interno di una **buchetta del vino a Firenze**, oggi adibito a locale

Per bussare, nella parte esterna erano applicati alcuni elementi in ferro battuto tra cui un battente in ferro chiamato 'picchiotto' o 'martello'.

Alcune hanno ancora dei cardini esterni che ipotizzano la presenza di un contro-sportello in metallo che serviva a proteggere ulteriormente **le buchette del vino**.

Quando la pratica di vendita del **vino** dalle **buchette** cessò, molti finestrini vennero tamponati intonacando il muro sia all'interno che all'esterno; in alcuni casi solo all'esterno.

Oggi è possibile trovare delle **buchette del vino** 'riconvertite' ad alloggi per i contatori del gas, come pulsantiere per i condomini, come cassette della posta o addirittura ospitano opere di artisti di strada.

Nel corso dei loro cinque secoli di vita le **buchette del vino** sono state chiamate con nomi diversi, da "*sportelli dove si porgono i fiaschi*" a "*foràme per vendere il trebbiano*".

Negli inventari della fine del Settecento, quando la vendita del vino al dettaglio venne liberalizzata, si trovano invece i "*finestrini per la vendita del vino*". Tutti nomi declinati al maschile[1].

Il nome '**buchette**' è stato dato loro negli anni Settanta del Novecento, scelto poi dall'omonima Associazione che le studia da anni, non solo a Firenze ma in tutta la Toscana. Ma non si sa bene da dove derivi[2].

La maggior parte delle **buchette** vennero dismesse alla fine dell'Ottocento, quando ormai il centro storico si spopolava e il **vino** si preferiva imbottigliato. Quello padronale veniva venduto in fattoria o nelle enoteche.



Tutte le foto sono state realizzate da collaboratori, tranne dove esplicitamente segnalato da bibliografia e sitografia. Alcune delle foto presenti su questo blog sono state reperite in internet: chi ritenesse danneggiati i suoi diritti d'autore può contattarmi per chiederne la rimozione.

Per informazioni scrivere a

[info@ilcalicediebe.com](mailto:info@ilcalicediebe.com)

## Categorie

- Cibo (79)
- Cultura (67)
- Essere sommelier (37)
- Friends Posts (25)
- Il vino come ingrediente (11)
- Slider Posts (1)
- Vini rossi d'Italia (1)
- Vino (57)

## Archivi

Seleziona il mese ▼

## Articoli recenti

Dal produttore al

Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento utilizzando il pulsante [Revoca il consenso](#).

[Revoca il consenso](#)



Buchetta del vino in Via Santo Spirito a Firenze

Nata con lo scopo di censire e documentare questo patrimonio diffuso nel territorio toscano, l'Associazione ha fatto riscoprire ad oggi oltre 280 **buchette del vino**.

Solo a Firenze se ne contano ben 178, di cui 152 nel centro storico e 26 fuori dalle antiche mura; 10 sono state purtroppo rimosse ma se ne conservano tracce in fotografie d'epoca.

Le altre **buchette del vino** sono dislocate tra Siena, Pistoia, Arezzo, Pisa e Prato; la ricerca continua grazie anche alle molte segnalazioni che si ricevono.

Nel 2020, a seguito della pandemia da Covid-19, molte finestrelle sono state riaperte: diversi bar e ristoranti a **Firenze** hanno utilizzato **le buchette** per servire in sicurezza caffè e aperitivi.



Bevi ma con moderazione: la coppa di Pitagora o di Tantalò  
Dolci a Roma: il Maritocco con la panna e la Sorchetta doppio schizzo  
San Donato di Ninea, un antico borgo tra castagne e scavudatieddri sandunatisi  
'O cuoppo e la frittura napoletana

## Tag

archeologia

autoctono

Basilicata **Calabria**

Campania De.Co.

Dioniso DOC

DOCG dolci

tipici DOP Francia

Friuli Venezia Giulia

gastronomia

IGP Lazio Magna

Grecia media partner

Mediterraneo

orange wine Parco

Nazionale della Sila

Parco Nazionale

dell'Aspromonte Parco

Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento utilizzando il pulsante [Revoca il consenso](#).

[Revoca il consenso](#)



Un aperitivo dalla **buchetta del vino** in via Santo Spirito 21R a **Firenze**

È così che **le buchette del vino** sono diventate l'attrazione di alcuni locali del centro, come ad esempio quella che si trova in via Santo Spirito 21R.



Sarucha Saracena  
Sardegna Sicilia Sila  
Greca Slow Food  
spumante street food  
Toscana Veneto

## Pagine

[Blog tour, progetti e collaborazioni](#)  
[Cookies Policy](#)  
[GDPR -Richiedi dati personali](#)  
[Privacy](#)  
[Su di me](#)

Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento utilizzando il pulsante [Revoca il consenso](#).

[Revoca il consenso](#)



Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento utilizzando il pulsante [Revoca il consenso](#).

[Revoca il consenso](#)



L'interno del locale in via Santo Spirito 21R a Firenze intravisto dalla buchetta del vino



### Bibliografia e sitografia

1. Corsini, L. Giordano, *Firenze e Toscana. Le buchette del vino*, Edizioni BDV, 2022

<https://buchettedelvino.org>

[1] Altri nomi con cui sono state chiamate le **buchette del vino** sono stati nel tempo anche *tabernacoli del vino*, *porticine*, *buche da vino* o fantasticamente anche *porte del Paradiso*.

[2] **Buchetta** somiglia al vocabolo *buca* usato per gli sportelli e le finestrine da cui nell'Ottocento spacciavano il vino le osterie bolognesi, replicato a Faenza come *'buche da ven'*, ma potrebbe provenire anche dalle fiorentinissime *'buche'*, le cantine padronali sotterranee che ai primi del Novecento divennero fiaschetterie, mescite di vino e infine trattorie. *Buchetta* come diminutivo di *'buca'*, insomma (D. Corsini, L. Giordano, *Firenze e Toscana. Le buchette del vino*, Edizioni BDV, 2022, pag. 12).

 Like 10

 Share

20

 Tweet

20

Posted in *Cultura* Tagged *Toscana*

Bevi ma con moderazione: la coppa di Pitagora o di Tantalo

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati

\*

Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento utilizzando il pulsante [Revoca il consenso](#).

[Revoca il consenso](#)