

FIRENZE E IL VINO, UNA GRANDE STORIA D'AMORE E DI SUCCESSO



A Firenze, le buchette del vino e l'antico mestiere dei vinattieri, sono la viva testimonianza dell'antico legame del capoluogo toscano con la vite e il suo inebriante prodotto.

Buchette del vino: la lunga storia d'amore tra Firenze e il vino

Il legame tra Firenze e il vino è un legame molto antico. Già nel Medioevo, tra le Arti Minori, si annoverano i Vinattieri, ovvero mercanti che dalle campagne trasportavano il vino in città e lo rivendevano a osterie e nobili i quali, a loro volta, lo vendevano alla popolazione. I primi con l'obbligo di non dare pane salato ai clienti per fargli aumentare la sete; i secondi tramite le buchette del vino, che ancora oggi sono visibili nelle strade del centro storico fiorentino.

A Firenze si beveva soprattutto vino rosso, proveniente dalla zona del Chianti, il dolce Aleatico e il Vin Santo. Secondo Pellegrino Artusi, il Vin Santo era chiamato *vin pretto* fino al 1439 quando il cardinale Bressari-

one, dopo averlo assaggiato, lo soprannominò *vino Xanto* (forse riferendosi all'isola greca). Nel 1288 nacque anche, fra le [Arti Minori](#), l'arte dei Vinattieri. E fra di loro, abbiamo anche una *guest star*: Niccolò Macchiavelli era iscritto a quest'arte, anche se non la praticò mai.



I Vinattieri

I Vinattieri erano i fornitori ufficiali di vino, una specie di ingrosso: erano loro a vendere alle osterie e alle famiglie nobili che, in un secondo momento, potevano rivendere aumentando il prezzo.

Il vino veniva venduto in fiaschi da un litro e tre quarti, noti come *toscanelli*, che venivano prodotti con il vetro soffiato e rivestiti poi con la sala e il rascello, due erbe palustri, che venivano intrecciati. La copertura del fiasco non era solo un fattore estetico: l'incamiciatura proteggeva il vetro dagli urti e serviva da isolante termico in modo da meglio conservare il prodotto.



Leggi anche: [L'arte del vino: vini e vinattieri, toscani di oggi e di ieri](#)





L'invenzione del fiasco

Insomma, a Firenze nacque il famoso fiasco che è diventato un simbolo della bontà e della genuinità del vino italiano nel mondo.

I fiaschi venivano preparati nel "Canto dei fiascai" (l'attuale incontro tra Via Condotta e Via de Calzaioli) e venivano poi caricati su grossi carri, formando una piramide. Il carro procedeva poi lungo le vie della città, vendendo fiaschi che venivano consegnati con un ciuffo di stoppa che serviva a togliere l'olio che veniva versato nel vino per meglio conservarlo.

Nel 1300 secondo lo storico Villani a Firenze si consumavano 450 litri di vino ed esistevano circa 85 vinattieri.

L'arte dei Vinattieri aveva per protettore San Martino vescovo di Tours, per questo l'11 di Novembre si beveva il "vino novo" e il "male di San Martino" indicava una bella sbornia!



Le antiche osterie fiorentine

Dopo il viaggio lungo le vie della città i fiaschi arrivavano alle osterie che erano sottoposte ad una serie di rigide norme: non potevano vendere il pane salato per aumentare la sete degli avventori (regola che contribuì a rafforzare l'utilizzo del pane sciapo); non potevano permettere al proprio interno la pratica del gioco d'azzardo e non potevano sorgere troppo vicine ai luoghi di culto.



Leggi anche: [Perché in Toscana il pane è senza sale?](#)

Le buchette del vino

I fiaschi venivano venduti anche ai nobili che, oltre a godere di questo nettare degli dei, rivendevano i fiaschi attraverso le fiaschette del vino.

Le buchette del vino sono aperture, alte e larghe come un fiasco, che si trovavano al piano terra (dove



c'era la cantina) degli edifici delle più importanti e ricche famiglie fiorentine, quasi sempre circondati da cornici di pietra. I fiorentini, con il loro feroce e blasfemo sarcasmo, li hanno soprannominati "tabernacoli del vino".

La vendita del vino attraverso queste buchette assunse rilievo sempre maggiore. Quando Firenze perse il suo ruolo di centralità nel Rinascimento, molti nobili si dedicarono quasi esclusivamente a questo commercio acquistando i terreni ove sorgevano le vigne e occupandosi della lavorazione e dell'imbottigliamento.



Antiche famiglie, vini contemporanei

Curiosando fra i nomi dei Vinattieri azzeriamo totalmente la distanza del tempo, ritrovandoci in un episodio di *Ritorno al futuro*. Giovanni di Piero Antinori entrò come novizio nel 1385 nell'arte dei vinattieri, creando il primo capitolo di una saga familiare che arriva fino a noi attraverso il Solaia e il Tignanello. Ancora più antica è l'iscrizione della famiglia Ricasoli.

Le buchette del vino a Firenze

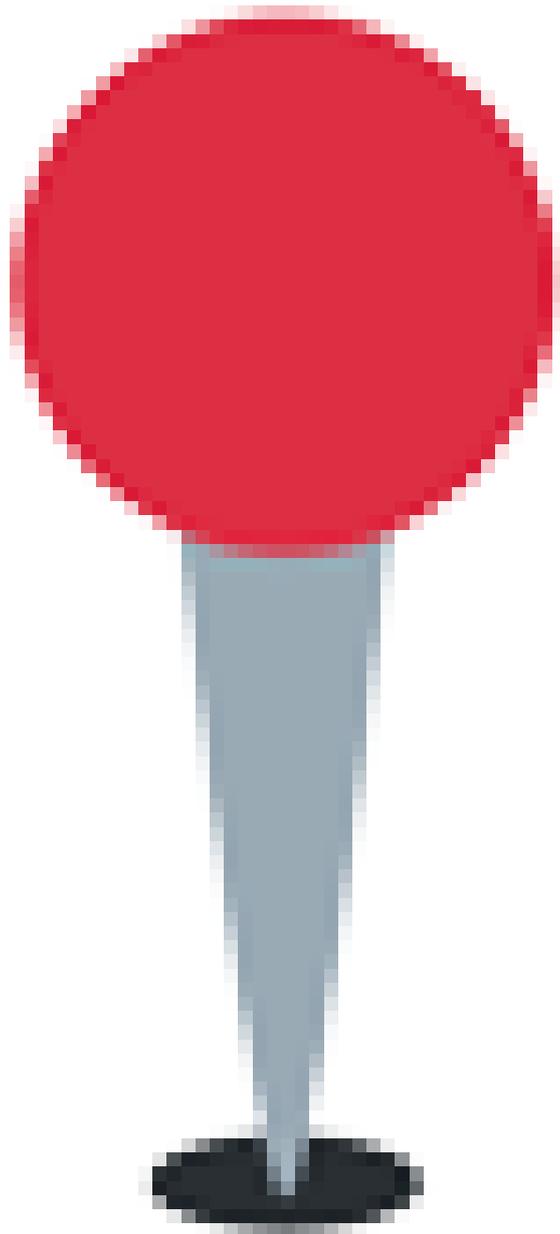
Ancora oggi è possibile vedere, camminando per l'Oltrarno e per le vie del centro di Firenze, le buchette del vino: alcune sono semplicemente chiuse - come quelle di Borgo Pinti -, altri conservano ancora targhe con gli orari di apertura e di vendita, come il tabernacolo in Via della Spada.

Non solo piacere: anche le buchette del vino servivano a fare del bene. Dopo l'orario di chiusura, infatti, nella buchetta venivano messi beni di prima necessità per i più poveri che, in modo totalmente anonimo, potevano aprire la buchetta e servirsi da soli.



La bellezza di Firenze è fatta di tanti colori, come la tavolozza di un pittore: il bianco del marmo del [David di Michelangelo](#), il colore dei mattoni della [Cupola del Duomo](#), il grigio della pietra serena dei palazzi, l'az-

zurro delle ceramiche di Della Robbia, l'oro dei fiorini dei Medici....e il rosso del vino.



PER APPROFONDIRE:





5 vini rossi toscani per 5 piatti della tradizione





Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere





[Bibi Graetz: l'ossessione per l'eccellenza che porta a risultati straordinari](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



