vinetur

Der Mercato dei Vini kehrt mit 1.005 unabhängigen Winzern nach Bologna zurück

Die Messe vom 21. bis 23. November in der BolognaFiere bietet in vier Hallen mehr als 8.000 Weine zur Verkostung

Mittwoch, 18. November 2026



Die 15. Ausgabe des Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti kehrt vom 21. bis 23. November auf das Messegelände BolognaFiere zurück. Mehr als 1.000 unabhängige italienische Winzer kommen dort zusammen; außerdem wird das Angebot auf

Restaurants und öffentliche Veranstaltungen in der Stadt ausgeweitet.

Wie die Veranstalter am Mittwoch mitteilten, sollen 1.005 Winzer aus allen italienischen Regionen an der Messe teilnehmen. Hinzu kommen drei Delegationen europäischer Erzeuger aus Tschechien, Bulgarien und Slowenien. Ebenfalls vertreten sind 29 Mitglieder der FIOI, des italienischen Verbands unabhängiger Olivenbauern. Nach Angaben der Veranstalter stehen mehr als 8.000 Weine zur Verkostung bereit.

Die von BolognaFiere für die FIVI, den italienischen Verband unabhängiger Winzer, organisierte Veranstaltung hat sich zu einem der wichtigsten jährlichen Branchentreffen des Landes für kleine und mittlere Erzeuger entwickelt, die die gesamte Produktionskette vom Weinberg bis zur Flasche selbst verantworten. BolognaFiere-Präsident Gianpiero Calzolari erklärte, das Unternehmen habe seine Zusammenarbeit mit der FIVI bis 2028 verlängert. Dies sichere die Kontinuität einer Messe, die inzwischen Aussteller aus dem ganzen Land anziehe und zur breiteren lokalen Wirtschaft beitrage.

Die FIVI-Präsidentin Rita Babini sagte, die Stärke des Markts liege in seinem direkten Format, das Verbraucherinnen und Verbrauchern persönliche Begegnungen mit den Erzeugern ermögliche. Die Messe sei eine komprimierte Landkarte des italienischen Weins, auf der Winzer aus allen Regionen an einem Ort zusammenkämen.

Die Ausstellung erstreckt sich über 40.000 Quadratmeter und vier Hallen. Die Winzer sind in den Hallen 29 und 30 untergebracht, die Hallen 26 und 28 dienen dem Lebensmittelangebot und den Besucherservices. Partner und Sponsoren präsentieren sich in der zentralen Galerie; die FIVI ist mit einem institutionellen Stand im Mall-Bereich vertreten.

Die Messe öffnet am 21. November um 11 Uhr und endet am 23. November um 17 Uhr. Die Eintrittspreise bleiben nach Angaben der Veranstalter gegenüber den Vorjahren unverändert. Bereits bestehende Ermäßigungen für Sommeliers und Branchenvertreter gelten weiterhin. Neu sind Preisnachlässe für Abonnenten des Bologna FC 1909 und von Fortitudo Pallacanestro Bologna 103.

Für Besucher, die auf der Messe Wein kaufen, bleiben mehrere Services bestehen. Nach Angaben der Veranstalter stehen Trolleys und Transportwagen bereit, um die Flaschen zu den Parkplätzen zu bringen. Bei größeren Einkäufen gibt es vor Ort zudem einen Versandservice nach Hause.

Das Messegelände ist sowohl über den Eingang an der Piazza Costituzione als auch über den Nordeingang zugänglich. Damit sollen die Ankünfte von Menschen erleichtert werden, die zu Fuß, mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Auto kommen, teilte BolognaFiere mit. Besucher können Parkplätze nahe der Piazza Costituzione sowie das mehrstöckige Parkhaus Michelino nutzen. Es bietet 5.500 Stellplätze und liegt nahe der Autobahnausfahrt Bologna Fiera.

Dank einer erneuerten Vereinbarung mit Trenitalia gibt es auch Ermäßigungen auf Bahnfahrten. Besucher, die mit den Zügen Frecciarossa, Frecciargento, Frecciabianca, Intercity oder Intercity Notte des Unternehmens reisen, können nach Angaben der Veranstalter vergünstigte Fahrkarten mit Nachlässen von bis zu 75 % auf den Grundpreis buchen. Dabei gelten die Bedingungen und Vorausbuchungsfristen des Unternehmens.

Zum Messeprogramm gehören vier Masterclasses unter dem Motto THINK PINK: Weine und Winzer, die Hoffnung schaffen. Am 21. November stehen Veranstaltungen zum Weingut Rabizza und zu autochthonen italienischen Roséweinen auf dem Programm. Am 22. November geht es um den Inselweinbau von Nino Caravaglio und die Valpolicella-Weine von Marinella Camerani.

Die Regionalregierung der Emilia-Romagna veranstaltet außerdem an ihrem Stand in Halle 29 acht geführte Verkostungen. Regionale Lebensmittel mit den europäischen Herkunfts- und geografischen Herkunftsangaben DOP und IGP werden mit lokalen Weinen von FIVI-Erzeugern kombiniert und mit Unterstützung der regionalen Wein-Enoteca präsentiert.

Während der Messe zeichnen die Veranstalter die diesjährigen Preisträger zweier mit dem Verband verbundener Auszeichnungen aus. Der Preis Vignaiolo come noi geht an RECUP, eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung. Der Leonildo-Pieropan-Preis, benannt nach einem der FIVI-Gründer, wird dem Trentiner Winzer Mario Pojer verliehen.

Die Veranstaltung reicht auch in Bolognas Restaurant- und Nachtleben hinein. Am 20. und 21. November richten fünf Lokale am Mercato Albani im Stadtteil Bolognina FUORI DI FIVI aus, ein Abendprogramm mit Frauen und Männern aus der Weinbranche. Am 21. November beteiligen sich an der von Confcommercio Ascom Bologna initiierten Notte bianca della ristorazione weitere 56 Lokale in Bologna und der umliegenden Provinz. Ihre Küchen bleiben für Aussteller und Besucher bis Mitternacht geöffnet. Zusammen mit den Veranstaltungen am Mercato Albani umfasst das Begleitprogramm außerhalb des Messegeländes damit mehr als 60 Betriebe.

Vertreter der Region und der Stadt hoben bei der Ankündigung am Mittwoch die wirtschaftliche Bedeutung der Messe hervor. Alessio Mammi, Landwirtschafts- und Ernährungswirtschaftsrat der Emilia-Romagna, sagte, die Region unterstütze den Weinsektor weiterhin mit mehr als 26 Millionen Euro an Marktmaßnahmen und regionalen Mitteln. Zugleich verknüpfe sie die Weinproduktion mit Tourismus und ländlicher Entwicklung. Daniele Ara, in der Stadtverwaltung Bologna unter anderem für Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft zuständig, sagte, die Stadt begrüße eine Veranstaltung, die handwerkliche Produktion mit Umweltfragen und neuen Formen des Unternehmertums verbinde.

Giancarlo Tonelli, Generaldirektor von Confcommercio Ascom Bologna, sagte, die Messe bringe Erzeuger, Gastronomen und Verbraucher zusammen und stärke die Attraktivität der Stadt für kulinarischen Tourismus. Seine Organisation unterstütze im Rahmen dieses Engagements das Restaurantprogramm am 21. November.