vinetur

Italiens unabhängige Winzer eröffnen Messe in Bologna mit 1.005 Erzeugern

Die dreitägige Veranstaltung bietet 8.000 Weine zur Verkostung und gibt kleinen Erzeugern eine Plattform für ihre Sorgen über Konsum, Bürokratie und Klimawandel

Samstag, 21. November 2026



Die 15. Ausgabe des Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, des von der FIVI, dem italienischen Verband unabhängiger Winzer, organisierten Weinmarkts, wurde am Samstag, dem 21. November, auf dem Messegelände BolognaFiere in Bologna eröffnet. Die Veranstaltung läuft bis zum 23. November und bringt 1.005 Winzer aus ganz Italien, drei Delegationen europäischer Erzeuger und 29 unabhängige Olivenbauern zusammen.

Nach Angaben der Veranstalter umfasst die Messe mehr als 8.000 Weine, die auf 40.000 Quadratmetern in vier Ausstellungshallen verkostet werden können. Die ausländischen Delegationen kommen über die CEVI, den europäischen Dachverband unabhängiger Winzer, aus Tschechien, Bulgarien und Slowenien. Die Olivenölerzeuger sind Mitglieder der FIOI, des italienischen Verbands unabhängiger Olivenbauern.

Die Veranstaltung richtet sich an Verbraucher und Fachbesucher, die sich für kleine und mittelgroße Erzeuger interessieren, die ihre gesamte Lieferkette selbst steuern – vom Weinberg bis zur Flasche. Neben Weinverkostungen umfasst das Programm Masterclasses, Olivenölverkostungen und Präsentationen regionaler Lebensmittel mit den europäischen Qualitätssiegeln DOP und IGP für geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben.

Bei der Eröffnungsfeier bezeichneten Veranstalter und Vertreter der öffentlichen Hand die Messe sowohl als Handelsveranstaltung als auch als politische Bühne für einen Teil der Landwirtschaft, der nach eigener Aussage unter geringem Konsum, Bürokratie und dem Klimawandel leidet. Rita Babini, Winzerin und Präsidentin der FIVI, sagte, der Markt sei für die Mitglieder ein wichtiger geschäftlicher und öffentlicher Anlass. Sie warnte, dass landwirtschaftliche Flächen aufgrund des Verwaltungsaufwands, rückläufiger Märkte und veränderter Wetterbedingungen zunehmend eher zur Belastung als zum Vermögenswert werden könnten.

Gianpiero Calzolari, Präsident von BolognaFiere, sagte, die Weinbranche durchlaufe eine schwierige Phase, habe aber weiterhin klare Zukunftsperspektiven – insbesondere in ländlichen Gebieten, wo kleine Erzeuger dazu beitrügen, Flächen zu erhalten, die sich weniger für die Massenproduktion eigneten. Die Messe ermögliche es Verbrauchern, direkt mit Erzeugern ins Gespräch zu kommen und die Arbeit hinter einer Flasche

kennenzulernen, sagte er.

Giorgio Salvitti, Berater des italienischen Landwirtschaftsministers, sagte, unabhängige Winzer spielten eine strategische Rolle beim Schutz besonders empfindlicher Gebiete des Landes. 85 % ihrer Weinberge lägen in Hügel- oder Bergregionen, und 80 % ihrer Erzeugnisse trügen den Status DOP oder IGP, sagte er. Auch Direktverkäufe, Kellerbesuche und Weintourismus gewännen für die Geschäftsmodelle an Bedeutung; der Weintourismus trage im Durchschnitt 14 % zum Unternehmensumsatz bei. Salvitti zufolge belief sich der Wert des Weintourismus 2025 auf 3 Milliarden Euro. In diesem Jahr würden voraussichtlich 18 Millionen Italiener an weinbezogenen Erlebnissen teilnehmen.

Vertreter der Stadt und der Region stellten die Messe in den Zusammenhang mit Bolognas breiterer Tourismus- und Lebensmittelwirtschaft. Daniele Ara, ein für Landwirtschaft und Ernährungspolitik zuständiger Vertreter der Stadt, sagte, Bologna verzeichne einen Zuwachs an erlebnisorientiertem Tourismus. Veranstaltungen wie der FIVI-Markt passten zu den Bemühungen der Stadt, Besuchern neben Kunst und Denkmälern auch die Küche, den Wein und das lokale gesellschaftliche Leben näherzubringen. Paolo Burani, Abgeordneter des Regionalparlaments der Emilia-Romagna, sagte, Erzeuger, die selbst im Weinberg und im Keller arbeiteten, trügen ebenfalls zur Pflege der Kulturlandschaft und zur Anpassung an den Klimawandel bei.

Bei der Eröffnung wurde auch die Verbindung zwischen Wein und anderen Lebensmittelsektoren hervorgehoben. Cristina Marchi, Präsidentin der FIOI, sagte, der Verband der Olivenbauern habe sich am Modell der FIVI orientiert und vertrete nun handwerklich arbeitende Olivenbaubetriebe, die die Produktion vom Hain bis zur Flasche selbst steuerten. Riccardo Deserti, Generaldirektor des Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, sagte, das Konsortium nehme erstmals an der Messe teil und sehe große Überschneidungen mit den Werten, für die unabhängige Wein- und Olivenölerzeuger stünden.

Vertreter der Gastronomie nutzten die Eröffnung, um auf veränderte Konsumgewohnheiten einzugehen. Roberto Melloni, Präsident des Bolognaer Ablegers der FIPE, des italienischen Verbands der Gastronomiebetriebe, sagte, Restaurantgäste

gingen heute anders an Essen und Wein heran als noch vor einigen Jahren. Die Herausforderung für die Branche bestehe darin, Qualität und Zusammenarbeit zu verbessern, während insgesamt weniger getrunken werde. Die teilnehmenden Restaurants in Bologna hätten ihre Öffnungszeiten während der Messe bis Mitternacht verlängert und Treffen mit Winzern organisiert, sagte er.

Das Programm am Sonntag, dem 22. November, umfasst zwei Masterclasses unter dem Motto Think Pink. Die erste Veranstaltung beginnt um 11:30 Uhr und widmet sich dem sizilianischen Winzer Nino Caravaglio und seiner Arbeit auf den Inseln Salina, Lipari und Vulcano. Dazu gehört auch ein soziales Projekt, bei dem Menschen beschäftigt werden, die aus dem Ausland nach Italien gekommen sind. Die zweite Veranstaltung beginnt um 14:30 Uhr und stellt die Valpolicella-Erzeugerin Marinella Camerani und ein Projekt vor, das junge Menschen mit Behinderungen in den Produktionsprozess einbindet.

Für Sonntag, den 22. November, sind außerdem um 13 Uhr, 14:30 Uhr und 16 Uhr in Halle 29 Verkostungen regionaler Lebensmittel geplant, die von der Landwirtschaftsabteilung der Emilia-Romagna organisiert werden. Bei den moderierten Verkostungen werde eine Auswahl regionaler Produkte mit den Siegeln DOP und IGP präsentiert, darunter Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Piadina Romagnola, Squacquerone di Romagna und traditioneller Balsamico-Essig aus Modena. Dazu würden Weine gereicht, die von der regionalen Weinagentur ausgewählt wurden, teilten die Veranstalter mit.

In Halle 30 bietet die Oil Bar der FIOI moderierte Verkostungen mit professionellen Prüfern an, die erklären, wie man hochwertiges natives Olivenöl extra erkennt und von Ölen geringerer Güte oder mit Fehlern unterscheidet. Weitere Verkostungen, bei denen Brot von Il Forno di Calzolari mit verschiedenen Olivenöl-Aromaprofilen kombiniert wird, sind für 14 und 16 Uhr geplant. Besucher können Tickets über die Website der Veranstaltung kaufen. Die Messe wird von der Region Emilia-Romagna, der Stadt Bologna und Confcommercio Ascom Bologna unterstützt.