vinetur

# Weinmarkt der FIVI in Bologna bietet am Schlusstag 8.000 Weine

Mehr als 1.000 unabhängige Winzer kommen in der BolognaFiere zu Verkostungen, Direktverkauf und einer neuen Forschungsinitiative zusammen

Sonntag, 22. November 2026



Die 15. Ausgabe des Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, des von der FIVI organisierten Weinmarkts, läuft noch bis Montag, den 23. November, in der BolognaFiere. Die Veranstalter kündigten für den Schlusstag ein volles Programm mit Verkostungen, Direktverkauf und Branchenveranstaltungen rund um Italiens

unabhängige Winzer an.

Die Veranstaltung in Bologna hat mehr als 1.000 italienische Winzer, drei Delegationen europäischer unabhängiger Winzer und 29 unabhängige Olivenölerzeuger zusammengebracht. Am Schlusstag können Besucher nach Angaben der Veranstalter mehr als 8.000 Weine probieren und kaufen. Geöffnet ist die Messe von 11 bis 17 Uhr.

Im Mittelpunkt des Markts stehen Erzeuger, die ihre eigenen Trauben anbauen und ihren Wein selbst herstellen und verkaufen. Dieses Modell fördert die FIVI, die italienische Föderation unabhängiger Winzer, seit Langem, um kleine und mittelgroße Landwirtschaftsbetriebe zu schützen und die lokale Identität hervorzuheben. Die Messe hat sich zu einer der wichtigsten jährlichen Plattformen für diesen Sektor in Italien entwickelt. Sie verbindet öffentliche Verkostungen mit der Möglichkeit für Erzeuger, direkt mit Verbrauchern und Fachleuten aus der Branche ins Gespräch zu kommen.

Am Montag, den 23. November, findet das Weinprogramm weiterhin hauptsächlich in den Hallen 29 und 30 der BolognaFiere statt. Dort präsentieren FIVI-Mitglieder aus ganz Italien ihre Weine zur Verkostung und zum Kauf. Für den Transport der Weine zu den Parkplätzen stehen nach Angaben der Veranstalter 1.500 Einkaufswagen und Trolleys bereit. Wer seine Einkäufe nicht selbst tragen möchte, kann sie sich auch nach Hause liefern lassen.

Die Veranstaltung hat auch eine internationale Komponente. Neben den italienischen Erzeugern nehmen Delegationen der bulgarischen, tschechischen und slowenischen Verbände teil, die CEVI, dem europäischen Zusammenschluss unabhängiger Winzer, angehören. Ihre Präsenz verleiht dem Markt eine grenzüberschreitende Dimension. Zwar liegt der Schwerpunkt weiterhin stark auf der regionalen Weinproduktion Italiens, doch ist die Veranstaltung zunehmend mit einem breiteren europäischen Netzwerk kleiner Weinbaubetriebe verbunden.

Wein steht im Mittelpunkt, doch die Veranstalter haben das Programm um Olivenöl und regionale Lebensmittel erweitert. In Halle 30, Gang D, präsentieren 29 Erzeuger, die der FIOI, der italienischen Föderation unabhängiger Olivenölerzeuger, angehören, ihre Öle. An der Oil Bar führen professionelle Verkoster Verkostungen durch, bei denen sie Qualitätsstandards erläutern und den Besuchern helfen, hochwertiges natives Olivenöl

extra von nicht nativen Ölen oder Ölen mit Fehlern zu unterscheiden.

Am Montag, den 23. November, sind an der Oil Bar zwei weitere Verkostungen von Lebensmitteln und Olivenöl um 12 und 14 Uhr geplant. Dabei wird Brot von Il Forno di Calzolari mit nativen Olivenölen extra kombiniert, die verschiedene Geschmacksprofile mit würzigen, bitteren und fruchtigen Noten hervorheben.

Regionale Spezialitäten aus der Emilia-Romagna sind ebenfalls ein wichtiger Programmbestandteil. Im vom Landwirtschaftsressort der Region Emilia-Romagna betreuten Bereich in Halle 29 können Besucher Produkte mit DOP- und IGP-Status probieren. Die europäischen Gütesiegel stehen für geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben. Die Region zählt nach Angaben der Veranstalter 46 solcher zertifizierten Produkte – die höchste Zahl in Italien und Europa.

Die Produkte werden sowohl pur als auch in Kombination mit lokalen Weinen serviert, die von FIVI-Winzern stammen und von der Enoteca Regionale Emilia Romagna ausgewählt wurden. Für Montag, den 23. November, sind um 13 und 14 Uhr geführte Verkostungen mit Küchenchefin Carla Brigliadori geplant. Zu den vorgestellten Produkten gehören Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Pancetta Piacentina DOP, Culatello di Zibello DOP, Piadina Romagnola IGP, Parmigiano Reggiano DOP, Casciotta di Urbino DOP, Marrone di Castel del Rio IGP, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, Pera dell’Emilia-Romagna IGP, Squacquerone di Romagna DOP, Coppa di Parma DOP und Amarene Brusche di Modena IGP.

Neben den öffentlichen Verkostungen umfasst der Schlusstag auch eine Fachveranstaltung zur Struktur von Weinbaubetrieben. Am Montag, den 23. November, stellt die FIVI um 12 Uhr in der Sala Notturno im Centro Servizi, Block D, der BolognaFiere das Projekt FIVI Lab | Osservatorio sull’impresa vitivinicola verticale vor. Die neue wissenschaftliche Initiative wurde von der FIVI gemeinsam mit der Accademia Italiana della Vite e del Vino entwickelt, einer wissenschaftlichen Einrichtung, die sich der Forschung zu Rebe und Wein widmet.

Bei der Präsentation sollen Rita Babini, Präsidentin der FIVI, und Professor Rosario Di Lorenzo, Präsident der Accademia Italiana della Vite e del Vino, sprechen. Die Initiative verweist auf ein übergeordnetes Ziel der Veranstaltung: Es geht nicht nur darum, den

Verkauf und die öffentliche Sichtbarkeit zu fördern, sondern auch Erkenntnisse über Unternehmen zu sammeln, die die gesamte Wertschöpfungskette des Weins abdecken – vom Weinberg über die Flasche bis zum Markt.

Die Gastronomiebereiche in den Hallen 26 und 28 sind weiterhin geöffnet. Dort finden Besucher Gerichte aus verschiedenen italienischen Regionalküchen. Die Messe ist sowohl über den Eingang Piazza Costituzione als auch über den Nordeingang zugänglich. Die beiden Zugänge sollen laut Veranstaltern Besuchern entgegenkommen, die zu Fuß oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, und zugleich den Verkehr auf den Parkplatz an der Piazza Costituzione und die mehrstöckige Parkgarage Michelino verteilen. Sie verfügt über 5.500 Stellplätze und liegt nahe der Autobahnausfahrt Bologna Fiera.

Tickets sind auf der Website der Veranstaltung oder an der Messekasse erhältlich. Organisiert wird die Veranstaltung von der BolognaFiere unter der Schirmherrschaft der Region Emilia-Romagna, der Stadt Bologna und der Confcommercio Ascom Bologna. Zu den Medienpartnern gehören QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione und Il Giorno.