vinetur

Bolonia acoge la mayor feria italiana del vino independiente con más de 1.005 viticultores

El encuentro reúne 8.000 vinos, productores europeos, catas, venta directa, diálogo con el público

sábado 21 de noviembre de 2026



La 15ª edición del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti de FIVI abrió sus puertas este sábado, 21 de noviembre, en BolognaFiere, donde seguirá hasta el próximo 23 de noviembre con una oferta centrada en la venta directa, la degustación y el contacto

entre productores y público. La feria reúne a 1.005 viticultores de todas las regiones italianas, tres delegaciones europeas y 29 olivicultores independientes. En total, el recinto alberga más de 8.000 vinos en 40.000 metros cuadrados repartidos en cuatro pabellones.

Junto a los productores italianos participan delegaciones de la República Checa, Bulgaria y Eslovenia, integradas en la CEVI, la Confederación Europea de Viticultores Independientes. También acuden 29 socios de la FIOI, la Federación Italiana de Olivicultores Independientes. El programa incluye catas de aceite, degustaciones de productos con denominación DOP e IGP y varias masterclasses previstas para este domingo, 22 de noviembre.

En la inauguración, el presidente de BolognaFiere, Gianpiero Calzolari, defendió el valor de los viticultores como presencia activa en zonas menos orientadas a producciones masivas y puso el acento en el diálogo directo con los consumidores. Calzolari admitió que el vino pasa por un momento con dificultades, pero sostuvo que el sector mantiene una idea de futuro ligada al trabajo sobre el terreno y a la relación entre quien produce y quien compra.

El senador Giorgio Salvitti, asesor del ministro italiano de Agricultura, afirmó que los viticultores independientes tienen un papel estratégico en la conservación de áreas frágiles del país. Aportó varios datos para apoyar esa idea: el 85% de sus viñedos está en colinas y montaña, ocho de cada diez elaboraciones corresponden a vinos DOP e IGP y el enoturismo aporta de media el 14% de los ingresos de las empresas. Salvitti añadió que el valor del enoturismo alcanzó los 3.000 millones de euros en 2025 y que en 2026 se calcula que 18 millones de italianos participarán en experiencias ligadas al vino. En los pequeños municipios, añadió, podrían registrarse 21 millones de llegadas.

Desde el Ayuntamiento de Bolonia, el concejal Daniele Ara situó la feria dentro del aumento del turismo ligado a experiencias gastronómicas y feriales en la ciudad. Ara afirmó que el movimiento de viticultores y olivicultores independientes reúne a un empresariado más joven que la media del campo italiano, con una presencia femenina relevante y con atención al territorio y al medio ambiente. También lamentó que, a su juicio, resulte difícil hablar de enología en la escuela y defendió una educación

orientada al consumo responsable.

Paolo Burani, consejero regional y presidente de la comisión de Territorio y Medio Ambiente de la Asamblea Legislativa de Emilia-Romaña, recordó que la región financia la parte que le corresponde de la feria y vinculó el trabajo de estos productores con la adaptación al cambio climático. Burani anunció que en dos semanas llevará a aprobación la primera ley regional para el clima y avanzó que su artículo 13 tratará sobre agroecología y gestión agraria del territorio.

La restauración también ha querido tener presencia en la cita. Roberto Melloni, presidente de FIPE-Confcommercio Ascom Bologna, señaló que el consumo en bares y restaurantes está cambiando y resumió la tendencia con una idea: se bebe menos, pero se debe beber mejor. Melloni explicó que la patronal ha mantenido abiertos sus restaurantes hasta medianoche y ha impulsado encuentros con viticultores en distintos locales de la ciudad durante los días de feria.

La colaboración entre vino y aceite ocupa una parte visible del recinto. La presidenta de FIOI, Cristina Marchi, recordó que esta es la cuarta edición en la que su federación participa junto a FIVI y BolognaFiere. Marchi explicó que la organización nació en 2021 inspirada en el modelo de los viticultores independientes y que agrupa a pequeñas y medianas empresas olivareras artesanales que controlan toda la cadena, del campo a la botella. En esta edición acuden 29 productores de aceite de distintos puntos de Italia.

La feria incorpora además por primera vez al Consorcio Parmigiano Reggiano. Su director general, Riccardo Deserti, explicó que una amplia parte de los 270 queseros del consorcio responde a un modelo independiente con rasgos parecidos a los de FIVI y FIOI. La intención, dijo, es abrir una relación estable basada en valores compartidos ligados al origen de la producción y al trabajo directo sobre la tierra.

La presidenta de FIVI, Rita Babini, definió el encuentro como un momento comercial, personal y político para los viticultores independientes. Babini agradeció la interlocución abierta con el Ministerio, la continuidad del apoyo regional y municipal y la acogida de BolognaFiere, sede de las últimas cuatro ediciones. También advirtió de que la posesión de tierra puede convertirse en un coste para muchas familias por la

carga burocrática, la debilidad del mercado y los efectos del cambio climático, y sostuvo que la feria busca devolver valor económico y social a las viñas y a los lugares donde se cultivan.

El programa de este domingo, 22 de noviembre, incluye dos masterclasses bajo el lema Think Pink. La primera comenzará a las 11:30 y estará centrada en Nino Caravaglio, productor de las islas Eolias que, según la organización, trabaja en ecológico desde 1989 sobre 20 hectáreas repartidas entre Salina, Lipari y Vulcano. La sesión estará acompañada por la viticultora siciliana Carmela Pupillo e incluirá cinco referencias de Malvasía y otros vinos de Salina. A las 14:30 se celebrará una segunda cata sobre la Valpolicella de Marinella Camerani, en diálogo con la viticultora veneciana Giovanna Tantini. La propuesta gira en torno al proyecto social Mangiabottoni, desarrollado con jóvenes con discapacidad de la cooperativa Aias L'Officina.

La Dirección de Agricultura de Emilia-Romaña tendrá presencia en el pabellón 29 con degustaciones de productos DOP e IGP de la región maridados con vinos seleccionados por la Enoteca Regional Emilia Romagna. Las instituciones participantes sitúan en 46 el número de sellos regionales de este tipo. Las catas, dirigidas por la chef Carla Brigliadori, están previstas a las 13:00, 14:30 y 16:00, con productos como Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Culatello di Zibello DOP, Piadina Romagnola IGP, Parmigiano Reggiano DOP o Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

En el pabellón 30, el Oil Bar de FIOI ofrecerá degustaciones guiadas por catadores profesionales, que explicarán las diferencias entre un aceite de oliva virgen extra de alta calidad y un aceite que no es virgen extra o presenta defectos. A las 14:00 y a las 16:00 habrá además una cata de pan de Il Forno di Calzolari combinado con perfiles de aceite picante, amargo y afrutado. Las entradas para la feria están a la venta en la web oficial del certamen.