vinetur

La feria de viticultores independientes de Bolonia cierra con 29.000 visitantes

La organización atribuye el tirón comercial al perfil comprador del público, con apoyo de Fuori Mercato

martes 24 de noviembre de 2026



La 15ª edición del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, la feria de FIVI organizada por BolognaFiere en Bolonia, cerró con 29.000 entradas y mejoró el resultado de 2025, según informaron este martes, 24 de noviembre, la federación y el recinto ferial. Las

dos entidades sostienen además que la cita elevó el volumen de negocio de los expositores y consolidó su relación con la ciudad gracias al programa paralelo Fuori Mercato.

La feria reunió a 1.005 viticultores y viticultoras de FIVI, la Federación Italiana de Viticultores Independientes, en los pabellones 29 y 30 de BolognaFiere. Allí presentaron, sirvieron para cata y vendieron más de 8.000 referencias de elaboración artesanal ligadas a sus zonas de origen. Junto a las bodegas italianas, procedentes de todas las regiones del país, participaron productores europeos de las asociaciones nacionales de Bulgaria, Chequia y Eslovenia integradas en CEVI, la Confederación Europea de Viticultores Independientes.

El área reservada al aceite reunió a 29 empresas asociadas a la FIOI, la Federación Italiana de Olivicultores Independientes. La organización cifra en 40.000 metros cuadrados el espacio puesto a disposición para la feria y sus actividades. También señala un dato que retrata el perfil comprador del público: se utilizaron 1.500 carros y trolleys para transportar hasta el aparcamiento las botellas adquiridas, además de un servicio de envío a domicilio habilitado dentro de los pabellones.

FIVI interpreta la asistencia como una señal del interés por vinos con identidad y por la relación directa entre productor y comprador. Rita Babini, viticultora y presidenta de la federación, sostiene que el valor de la feria no se mide solo por el número de visitantes, sino también por la calidad del público, al que describe como informado, selectivo y atento al trabajo de quien elabora el vino. Babini añade que el mercado es uno de los momentos más esperados del año para los productores y también para muchos aficionados y profesionales.

Desde BolognaFiere, su presidente, Gianpiero Calzolari, afirma que las 29.000 visitas y la presencia de más de mil viticultores de todas las regiones italianas confirman la buena marcha de un modelo empresarial apoyado en la calidad de la producción y en el vínculo con el territorio. Calzolari vincula también la evolución de la feria con la implicación de la ciudad y con la intención de abrir oportunidades comerciales para las empresas agroalimentarias, promover un consumo consciente y apoyar una agricultura rentable y respetuosa con el medio ambiente.

Una parte del programa se desarrolló fuera del recinto ferial. Más de 60 locales de Bolonia y su provincia se sumaron a las actividades previstas en las noches del pasado 20 de noviembre y del pasado 21 de noviembre. La agenda arrancó con Fuori di FIVI, que incorporó por primera vez al Mercato Albani, en el barrio de Bolognina. El momento de mayor afluencia coincidió con la Notte bianca della ristorazione, promovida por Confcommercio Ascom Bologna, una iniciativa en la que los establecimientos adheridos mantuvieron sus cocinas abiertas hasta medianoche para recibir a productores y asistentes de la feria.

Dentro del recinto se agotaron las plazas de las cuatro masterclasses promovidas por FIVI. El eje temático de esta edición fue Think Pink. Vini e Vignaioli che costruiscono speranza. Las sesiones abordaron asuntos muy distintos: desde viñedos ecológicos en Valdarno di Sopra hasta vinos rosados de cinco zonas geográficas —Véneto, lago de Garda, Abruzos, Apulia y Calabria—, pasando por los terrenos volcánicos de Salina, Lipari y Vulcano. También se presentó un proyecto surgido de la colaboración entre una viticultora y una cooperativa social en Valpolicella, donde participan jóvenes con discapacidad en todas las fases de la producción.

La zona Oil Bar de FIOI registró, según la organización, una gran afluencia. Catadores profesionales guiaron al público en la degustación de aceites de las 29 explotaciones presentes en el pabellón 30 y explicaron las diferencias entre un aceite de oliva virgen extra de alta calidad y otro que no alcanza esa categoría o presenta defectos. En ese mismo espacio se ofrecieron panes elaborados por Il Forno di Calzolari, pensados para acompañar perfiles de aceite con matices picantes, amargos y afrutados.

Otro de los puntos con mucho público fue el expositor de la Región Emilia-Romaña, gestionado por su Dirección de Agricultura. Allí se celebró un ciclo de catas guiadas por la chef Carla Brigliadori para promover productos DOP e IGP de la región en combinación con vinos del territorio elegidos por viticultores de FIVI y presentados por la Enoteca Regional Emilia Romagna. La relación de alimentos incluidos en esas catas abarcó, entre otros, el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, la Pancetta Piacentina DOP, el Culatello di Zibello DOP, la Piadina Romagnola IGP, el Parmigiano Reggiano DOP, la Casciotta di Urbino DOP, el Marrone di Castel del Rio IGP, el Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, la Pera dell’Emilia-Romagna IGP, el Squacquerone

di Romagna DOP, la Coppa di Parma DOP y las Amarene Brusche di Modena IGP.

La oferta de restauración dentro de BolognaFiere también formó parte del balance de la organización. Los responsables de la feria señalan que el área de comida del pabellón 26, la cafetería, la heladería artesanal de la galería y el restaurante con carta del pabellón 28 mantuvieron una alta ocupación durante los tres días del encuentro.

El programa incluyó además la entrega de dos galardones. El premio Vignaiolo come noi recayó en RECUP, una asociación de promoción social dedicada a combatir el desperdicio alimentario. El premio Leonildo Pieropan fue para Mario Pojer, viticultor del Trentino y figura conocida de la enología italiana. FIVI recuerda que el primero reconoce cada año a personas o entidades ajenas al oficio de viticultor que comparten valores como la calidad, la profesionalidad y el cuidado artesanal, mientras que el segundo recuerda la figura de uno de los fundadores de la federación.

La última jornada sirvió también para presentar FIVI Lab, Osservatorio sull’impresa vitivinicola verticale, un nuevo proyecto científico impulsado por FIVI junto con la Accademia Italiana della Vite e del Vino. Con esta iniciativa, la federación quiere aportar análisis sobre la empresa vitivinícola vertical, un modelo en el que el productor cultiva la uva, elabora el vino y lo comercializa de forma directa.