vinetur

À Bologne, 1 005 vignerons indépendants italiens ouvrent leur salon

Pendant trois jours, le salon propose 8 000 vins à déguster et donne aux petits producteurs une tribune pour évoquer le recul de la consommation, la bureaucratie et le changement climatique

samedi 21 novembre 2026



La 15e édition du Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, le marché des vins organisé par la FIVI, la Fédération italienne des vignerons indépendants, a ouvert ses portes samedi 21 novembre à BolognaFiere, à Bologne. Elle se tiendra jusqu'au 23 novembre et réunit 1 005 vignerons de toute l'Italie, trois délégations de producteurs européens et 29 oléiculteurs indépendants.

Selon les organisateurs, le salon présente plus de 8 000 vins à déguster sur 40 000 mètres carrés répartis dans quatre halls d'exposition. Les délégations étrangères viennent de République tchèque, de Bulgarie et de Slovénie, sous l'égide de la CEVI, la Confédération européenne des vignerons indépendants. Les producteurs d'huile d'olive sont membres de la FIOI, la Fédération italienne des oléiculteurs indépendants.

L'événement s'adresse aux consommateurs et aux professionnels intéressés par les petits et moyens producteurs qui maîtrisent leur chaîne d'approvisionnement, de la vigne à la bouteille. Outre les dégustations de vin, le programme comprend des masterclasses, des dégustations d'huile d'olive et des présentations de produits alimentaires régionaux DOP et IGP, les labels européens de qualité protégeant l'origine et l'indication géographique des produits.

Lors de la cérémonie d'ouverture, les organisateurs et les élus ont présenté le salon à la fois comme un rendez-vous commercial et comme une tribune politique pour un secteur agricole qui se dit soumis à la pression du recul de la consommation, de la bureaucratie et du changement climatique. Rita Babini, vigneronne et présidente de la FIVI, a déclaré que le marché constituait un rendez-vous commercial et public important pour les membres de la fédération. Elle a estimé que les terres agricoles risquaient de devenir davantage un coût qu'un actif en raison des contraintes administratives, du recul des marchés et de l'évolution des conditions météorologiques.

Gianpiero Calzolari, président de BolognaFiere, a déclaré que le secteur viticole traversait une période difficile, mais qu'il avait encore un avenir clairement défini, notamment dans les zones rurales où les petits producteurs contribuent à préserver des terres moins adaptées à la production de masse. Selon lui, le salon permet aux consommateurs d'échanger directement avec les producteurs et de comprendre le travail qui se cache derrière une bouteille.

Giorgio Salvitti, conseiller auprès du ministre italien de l'Agriculture, a déclaré que les vignerons indépendants jouaient un rôle stratégique dans la protection des zones les plus fragiles du pays. Il a indiqué que 85 % de leurs vignobles se situaient dans des zones vallonnées ou montagneuses et que 80 % de leur production bénéficiait d'une appellation DOP ou IGP. Il a également souligné que la vente directe, les visites de caves et l'œnotourisme prenaient une place croissante dans les modèles économiques, l'œnotourisme contribuant en moyenne à hauteur de 14 % au chiffre d'affaires des entreprises. Selon Salvitti, l'œnotourisme a représenté 3 milliards d'euros en 2025 et 18 millions d'Italiens devraient participer cette année à des expériences liées au vin.

Les élus locaux ont fait le lien entre le salon et l'économie touristique et gastronomique plus large de Bologne. Daniele Ara, élu municipal chargé de l'agriculture et de la politique alimentaire, a déclaré que la ville accueillait davantage de touristes en quête d'expériences et que des événements comme le marché de la FIVI s'inscrivaient dans la volonté de Bologne de faire découvrir aux visiteurs non seulement son art et ses monuments, mais aussi sa gastronomie, ses vins et sa vie locale. Paolo Burani, élu régional d'Émilie-Romagne, a déclaré que les producteurs qui travaillent directement dans les vignes et les caves contribuaient également à la gestion des terres et à l'adaptation au changement climatique.

La cérémonie d'ouverture a également mis en lumière les liens entre le vin et d'autres secteurs alimentaires. Cristina Marchi, présidente de la FIOI, a déclaré que la fédération des oléiculteurs s'était inspirée du modèle de la FIVI et représentait désormais des exploitations oléicoles artisanales qui maîtrisent la production, de l'oliveraie à la bouteille. Riccardo Deserti, directeur général du Consortium du Parmigiano Reggiano, a indiqué que le consortium participait au salon pour la première fois et qu'il voyait de fortes affinités avec les valeurs défendues par les producteurs indépendants de vin et d'huile d'olive.

Les professionnels de la restauration ont profité de l'ouverture pour évoquer l'évolution des habitudes de consommation. Roberto Melloni, président de la section de Bologne de la FIPE, la Fédération italienne des entreprises du secteur des services, a déclaré que les clients des restaurants abordaient la nourriture et le vin différemment d'il y a quelques années. Selon lui, le secteur doit relever le défi d'améliorer la qualité et la

coordination, à l’heure où la consommation globale d’alcool diminue. Il a précisé que les restaurants participants de Bologne avaient prolongé leurs horaires d’ouverture jusqu’à minuit et organisé des rencontres avec les vignerons pendant le salon.

Le programme du dimanche 22 novembre comprend deux masterclasses sur le thème « Think Pink ». À 11 h 30, la première séance sera consacrée au vigneron sicilien Nino Caravaglio et à son travail sur les îles de Salina, Lipari et Vulcano, notamment à un projet social qui emploie des personnes arrivées en Italie depuis l’étranger. À 14 h 30, la seconde séance portera sur Marinella Camerani, productrice de Valpolicella, et sur un projet qui associe des jeunes en situation de handicap au processus de production.

Des dégustations de produits alimentaires régionaux organisées par le service de l’agriculture d’Émilie-Romagne sont également prévues le dimanche 22 novembre, à 13 h, 14 h 30 et 16 h, dans le hall 29. Les organisateurs ont indiqué que ces dégustations commentées présenteraient une sélection de produits DOP et IGP de la région, dont le Parmigiano Reggiano, le Culatello di Zibello, la Piadina Romagnola, le Squacquerone di Romagna et le vinaigre balsamique traditionnel de Modène, accompagnés de vins sélectionnés par l’agence régionale du vin.

Dans le hall 30, l’Oil Bar de la FIOI propose des dégustations commentées animées par des dégustateurs professionnels, qui expliquent comment reconnaître une huile d’olive vierge extra de qualité et la distinguer des huiles de catégorie inférieure ou présentant des défauts. D’autres séances, associant le pain d’Il Forno di Calzolari à différents profils aromatiques d’huile d’olive, sont prévues à 14 h et à 16 h. Les visiteurs peuvent acheter leurs billets sur le site de l’événement. Le salon se tient avec le soutien de la région Émilie-Romagne, de la ville de Bologne et de Confcommercio Ascom Bologna.