vinetur

Le marché des vins de FIVI à Bologne propose 8 000 vins pour son dernier jour

Plus de 1 000 vignerons indépendants se retrouvent à BolognaFiere pour des dégustations, des ventes directes et un nouveau projet de recherche

dimanche 22 novembre 2026



La 15e édition du Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, le marché des vins organisé par FIVI, se poursuit à BolognaFiere jusqu'au lundi 23 novembre. Pour cette dernière journée, les organisateurs ont prévu un programme complet de dégustations, de ventes directes et d'événements professionnels consacrés aux vignerons indépendants italiens.

L'événement organisé à Bologne réunit plus de 1 000 vignerons italiens, trois délégations de vignerons indépendants européens et 29 producteurs indépendants d'huile d'olive. Selon les organisateurs, les visiteurs pourront déguster et acheter plus de 8 000 vins lors de la journée de clôture, de 11 heures à 17 heures.

Le marché met à l'honneur des producteurs qui cultivent leurs propres raisins, élaborent leur vin et le commercialisent eux-mêmes. Un modèle que FIVI, la Fédération italienne des vignerons indépendants, défend depuis longtemps pour protéger les petites et moyennes exploitations agricoles et valoriser les identités locales. La foire est devenue l'un des principaux rendez-vous annuels de cette filière en Italie, en associant dégustations ouvertes au public et rencontres directes entre producteurs, consommateurs et professionnels du secteur.

Le lundi 23 novembre, les principales activités autour du vin se tiendront dans les halls 29 et 30 de BolognaFiere, où les membres de FIVI venus de toute l'Italie présenteront leurs vins à la dégustation et à la vente. Les organisateurs ont indiqué que 1 500 chariots et diables seraient mis à disposition pour aider les acheteurs à transporter leurs achats jusqu'aux parkings. Un service d'expédition à domicile sera également proposé aux visiteurs qui ne souhaitent pas les porter eux-mêmes.

L'événement comporte également une dimension internationale. Aux côtés des producteurs italiens, des délégations des associations bulgare, tchèque et slovène, membres de la CEVI, la Confédération européenne des vignerons indépendants, participent à la foire. Leur présence donne une dimension transfrontalière à un marché toujours largement consacré aux productions régionales italiennes, mais de plus en plus lié aux réseaux européens de petites entreprises viticoles.

Le vin reste l’attraction principale, mais les organisateurs ont élargi le programme à l’huile d’olive et aux produits alimentaires régionaux. Dans le hall 30, allée D, 29 producteurs affiliés à la FIOI, la Fédération italienne des oléiculteurs indépendants, présentent leurs huiles. Au Oil Bar, des dégustateurs professionnels animeront des séances guidées visant à expliquer les critères de qualité et à aider les visiteurs à distinguer les huiles d’olive vierges extra de grande qualité des huiles qui ne sont pas vierges extra ou présentent des défauts.

Deux autres dégustations consacrées aux produits alimentaires et aux huiles sont prévues au Oil Bar le lundi 23 novembre, à midi et à 14 heures. Elles associeront les pains d’Il Forno di Calzolari à des huiles d’olive vierges extra sélectionnées pour mettre en valeur différents profils gustatifs, avec notamment des notes épicées, amères et fruitées.

Les spécialités régionales d’Émilie-Romagne occupent également une place importante dans le programme. Dans l’espace géré par le service régional de l’agriculture d’Émilie-Romagne, dans le hall 29, les visiteurs pourront déguster des produits bénéficiant d’une DOP ou d’une IGP, les labels européens qui garantissent respectivement une appellation d’origine protégée et une indication géographique protégée. Selon les organisateurs, la région compte 46 produits certifiés de ce type, soit le total le plus élevé d’Italie et d’Europe.

Ces produits seront servis seuls ou accompagnés de vins locaux élaborés par des vignerons de FIVI et sélectionnés par l’Enoteca Regionale Emilia Romagna. Des dégustations guidées par la cheffe Carla Brigliadori sont prévues à 13 heures et à 14 heures le lundi 23 novembre. Parmi les produits présentés figurent l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, la Pancetta Piacentina DOP, le Culatello di Zibello DOP, la Piadina Romagnola IGP, le Parmigiano Reggiano DOP, la Casciotta di Urbino DOP, le Marrone di Castel del Rio IGP, le Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, la Pera dell’Emilia-Romagna IGP, le Squacquerone di Romagna DOP, la Coppa di Parma DOP et les Amarene Brusche di Modena IGP.

Outre les dégustations ouvertes au public, la journée de clôture comprendra également un événement professionnel consacré à la structure des entreprises vitivinicoles. À midi, le lundi 23 novembre, FIVI présentera FIVI Lab | Osservatorio sull'impresa vitivinicola verticale dans la Sala Notturno, au Centro Servizi, bloc D, à BolognaFiere. Ce nouveau projet scientifique a été élaboré par FIVI avec l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, un organisme universitaire consacré à la recherche sur la vigne et le vin.

Rita Babini, présidente de FIVI, et le professeur Rosario Di Lorenzo, président de l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, doivent prendre la parole lors de la présentation. L'initiative témoigne d'une ambition plus large portée par l'événement : au-delà de la promotion des ventes et de la visibilité auprès du public, il s'agit aussi de recueillir des analyses et des données de recherche sur les entreprises qui maîtrisent l'ensemble de la filière, de la vigne à la bouteille jusqu'au marché.

Les espaces de restauration restent ouverts dans les halls 26 et 28, où les visiteurs trouveront des plats issus de plusieurs traditions régionales italiennes. La foire est accessible par l'entrée Piazza Costituzione et par l'entrée Nord. Selon les organisateurs, ces deux accès doivent faciliter l'arrivée des visiteurs à pied ou en transports en commun et répartir la circulation entre le parking de Piazza Costituzione et le parking à étages Michelino, qui compte 5 500 places et se trouve près de la sortie d'autoroute Bologna Fiera.

Les billets peuvent être achetés sur le site de l'événement ou à la billetterie de la foire. L'événement est organisé par BolognaFiere avec le patronage de la région Émilie-Romagne, de la ville de Bologne et de Confcommercio Ascom Bologna. QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione et Il Giorno comptent parmi les partenaires médias.