vinetur

इटली के स्वतंत्र वाइनमेकरों ने 1,005 उत्पादकों के साथ बोलोन्या मेले का आगाज़ किया

तीन दिवसीय मेले में चखने के लिए 8,000 वाइन हैं। छोटे उत्पादक खपत, नौकरशाही और जलवायु परिवर्तन से जुड़ी चिंताएं उठा रहे हैं।

शनिवार, 21 नवंबर 2026



FIVI (इटली के स्वतंत्र वाइनमेकरों का महासंघ) द्वारा आयोजित Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti का 15वां संस्करण शनिवार, 21 नवंबर को बोलोन्या के BolognaFiere में शुरू हुआ। यह 23 नवंबर तक चलेगा और इसमें पूरे इटली के 1,005 वाइनमेकर, यूरोपीय उत्पादकों के तीन प्रतिनिधिमंडल और जैतून के 29 स्वतंत्र उत्पादक शामिल हो रहे हैं।

आयोजकों के अनुसार, मेले में 40,000 वर्ग मीटर में फैले चार प्रदर्शनी हॉल में चखने के लिए 8,000 से अधिक वाइन उपलब्ध हैं। CEVI (स्वतंत्र वाइनमेकरों का यूरोपीय परिसंघ) के माध्यम से चेक गणराज्य, बुल्गारिया और स्लोवेनिया के प्रतिनिधिमंडल इसमें शामिल हुए हैं। जैतून के तेल के उत्पादक FIOI (इटली के स्वतंत्र जैतून उत्पादकों का महासंघ) के सदस्य हैं।

यह आयोजन उन उपभोक्ताओं और व्यापार जगत के आगंतुकों के लिए है, जिनकी दिलचस्पी छोटे और मध्यम आकार के ऐसे उत्पादकों में है जो अंगूर के बाग से बोतल तक अपनी पूरी आपूर्ति शृंखला खुद संभालते हैं। वाइन चखने के अलावा, कार्यक्रम में मास्टरक्लास, जैतून के तेल का स्वाद लेने के सत्र और क्षेत्रीय DOP तथा IGP खाद्य उत्पादों की प्रस्तुतियां शामिल हैं। ये यूरोपीय गुणवत्ता लेबल संरक्षित मूल और भौगोलिक संकेत वाले उत्पादों के लिए हैं।

उद्घाटन समारोह में आयोजकों और सरकारी अधिकारियों ने मेले को एक व्यावसायिक आयोजन के साथ-साथ कृषि के उस क्षेत्र के लिए राजनीतिक मंच भी बताया, जो कमजोर खपत, नौकरशाही और जलवायु परिवर्तन के दबाव में होने की बात कहता है। वाइनमेकर और FIVI की अध्यक्ष Rita Babini ने कहा कि यह बाजार सदस्यों के लिए कारोबार और सार्वजनिक संवाद, दोनों का अहम अवसर है। उन्होंने कहा कि प्रशासनिक बोझ, बाजार में गिरावट और बदलते मौसम के चलते कृषि भूमि संपत्ति के बजाय खर्च का कारण बनती जा रही है।

BolognaFiere के अध्यक्ष Gianpiero Calzolari ने कहा कि वाइन क्षेत्र कठिन दौर से गुजर रहा है, लेकिन उसका भविष्य अब भी उज्ज्वल है—खासकर ग्रामीण इलाकों में, जहां छोटे उत्पादक ऐसी भूमि का रखरखाव करने में मदद करते हैं जो बड़े पैमाने पर उत्पादन के लिए कम अनुकूल है। उन्होंने कहा कि यह मेला उपभोक्ताओं को उत्पादकों से सीधे बात करने और बोतल के पीछे के काम को समझने का अवसर देता है।

इटली के कृषि मंत्री के सलाहकार Giorgio Salvitti ने कहा कि देश के अधिक संवेदनशील क्षेत्रों की रक्षा में स्वतंत्र वाइनमेकरों की रणनीतिक भूमिका है। उनके मुताबिक, इनके 85% अंगूर के बाग पहाड़ी या पर्वतीय इलाकों में हैं और इनके 80% उत्पादन को DOP या IGP दर्जा मिला है। उन्होंने यह भी कहा कि प्रत्यक्ष बिक्री, वाइनरी में आगंतुकों का स्वागत और वाइन पर्यटन कारोबार के मॉडल में अधिक अहम हो रहे हैं। वाइन पर्यटन से कंपनियों की आय में औसतन 14% का योगदान होता है। Salvitti ने कहा कि 2025 में वाइन पर्यटन का मूल्य 3 अरब यूरो था और इस साल 18 मिलियन इटालियनों के वाइन से जुड़े अनुभवों में हिस्सा लेने की उम्मीद है।

स्थानीय अधिकारियों ने मेले को बोलोन्या के व्यापक पर्यटन और खाद्य कारोबार से जोड़ा। कृषि और खाद्य नीति की जिम्मेदारी संभालने वाले शहर के अधिकारी Daniele Ara ने कहा कि बोलोन्या में अनुभव-आधारित पर्यटन बढ़ रहा है। उन्होंने कहा कि FIVI बाजार जैसे आयोजन शहर की उस कोशिश के अनुरूप हैं, जिसमें आगंतुकों को कला और स्मारकों के साथ-साथ भोजन, वाइन और स्थानीय सामाजिक जीवन से भी जोड़ना शामिल है। Emilia-Romagna के क्षेत्रीय विधायक Paolo Burani ने कहा कि अंगूर के बागों और वाइनरी में सीधे काम करने वाले उत्पादक भूमि के संरक्षण और जलवायु अनुकूलन में भी योगदान देते हैं।

उद्घाटन में वाइन और खाद्य क्षेत्र के अन्य हिस्सों के बीच संबंधों पर भी जोर दिया गया। FIOI की अध्यक्ष Cristina Marchi ने कहा कि जैतून उत्पादकों का महासंघ FIVI के मॉडल से प्रेरित था और अब ऐसे कारीगर जैतून फार्मों का प्रतिनिधित्व करता है जो जैतून के बाग से बोतल तक उत्पादन संभालते हैं। Parmigiano Reggiano Consortium के महानिदेशक Riccardo Deserti ने कहा कि संघ पहली बार मेले में हिस्सा ले रहा है और उसे स्वतंत्र वाइन तथा जैतून तेल उत्पादकों के मूल्यों से गहरा जुड़ाव महसूस होता है।

उद्घाटन के मौके पर रेस्तरां संचालकों ने उपभोक्ताओं की बदलती आदतों पर बात की। FIPE (इटली के सार्वजनिक व्यवसायों का महासंघ) की बोलोन्या शाखा के अध्यक्ष Roberto Melloni ने कहा कि कुछ साल पहले की तुलना में रेस्तरां के ग्राहक भोजन और वाइन को अलग ढंग से देख रहे हैं। उन्होंने कहा कि जब कुल मिलाकर लोग कम पी रहे हैं, तब क्षेत्र के सामने गुणवत्ता और समन्वय बेहतर करने की चुनौती है। उन्होंने बताया कि बोलोन्या के भाग लेने वाले रेस्तरां ने अपने खुलने का समय आधी रात तक बढ़ाया है और मेले के दौरान वाइनमेकरों के साथ मुलाकातों का आयोजन किया है।

रविवार, 22 नवंबर के कार्यक्रम में Think Pink विषय के तहत दो मास्टरक्लास शामिल हैं। पहली सुबह 11:30 बजे होगी और इसमें सिसिली के वाइनमेकर Nino Caravaglio तथा Salina, Lipari और Vulcano द्वीपों पर उनके काम पर ध्यान दिया जाएगा। इसमें विदेश से इटली आए लोगों को रोजगार देने वाली एक सामाजिक परियोजना भी शामिल है। दूसरी

मास्टरक्लास दोपहर 2:30 बजे होगी। इसमें Valpolicella की उत्पादक Marinella Camerani और उत्पादन प्रक्रिया में दिव्यांग युवाओं को शामिल करने वाली एक परियोजना पर चर्चा होगी।

Emilia-Romagna के कृषि विभाग द्वारा आयोजित क्षेत्रीय खाद्य चखने के सत्र भी रविवार, 22 नवंबर को दोपहर 1 बजे, 2:30 बजे और 4 बजे Hall 29 में होंगे। आयोजकों के अनुसार, इन निर्देशित सत्रों में क्षेत्र के चुनिंदा DOP और IGP उत्पाद शामिल होंगे, जिनमें Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Piadina Romagnola, Squacquerone di Romagna और Modena का पारंपरिक बाल्समिक सिरका शामिल हैं। इनके साथ क्षेत्रीय वाइन एजेंसी द्वारा चुनी गई वाइन परोसी जाएंगी।

Hall 30 में FIOI का Oil Bar पेशेवर चखने वालों के साथ निर्देशित सत्र आयोजित कर रहा है। वे बताएंगे कि उच्च गुणवत्ता वाले एक्स्ट्रा वर्जिन जैतून के तेल की पहचान कैसे करें और उसे कम गुणवत्ता वाले या दोषयुक्त तेल से कैसे अलग पहचानें। Il Forno di Calzolari की ब्रेड के साथ जैतून के तेल के अलग-अलग स्वादों की जोड़ी पर अतिरिक्त सत्र दोपहर 2 बजे और 4 बजे होंगे। आगंतुक आयोजन की वेबसाइट के जरिए टिकट खरीद सकते हैं। मेले को Emilia-Romagna क्षेत्र, बोलोन्या शहर और Confcommercio Ascom Bologna का समर्थन प्राप्त है।