vinetur

बोलोन्या के FIVI वाइन बाज़ार के अंतिम दिन 8,000 वाइन उपलब्ध

1,000 से अधिक स्वतंत्र वाइन उत्पादक BolognaFiere में चखने, सीधे बिक्री और नई शोध पहल के लिए जुटे हैं।

रविवार, 22 नवंबर 2026



FIVI द्वारा आयोजित Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti का 15वां संस्करण सोमवार, 23 नवंबर तक BolognaFiere में जारी रहेगा। आयोजकों ने अंतिम दिन के कार्यक्रम में चखने के सत्र, सीधे बिक्री और इटली के स्वतंत्र वाइन उत्पादकों पर केंद्रित उद्योग से जुड़े आयोजन शामिल किए हैं।

बोलोन्या में आयोजित इस कार्यक्रम में 1,000 से अधिक इतालवी वाइन उत्पादक, यूरोपीय स्वतंत्र वाइन उत्पादकों के तीन प्रतिनिधिमंडल और जैतून के तेल के 29 स्वतंत्र उत्पादक शामिल हुए हैं। आयोजकों के मुताबिक, अंतिम दिन सुबह 11 बजे से शाम 5 बजे तक आगंतुक 8,000 से अधिक वाइन चख और खरीद सकेंगे।

यह बाज़ार ऐसे उत्पादकों पर केंद्रित है जो अपने अंगूर खुद उगाते हैं, अपनी वाइन बनाते हैं और बेचते हैं। FIVI यानी

इटली का स्वतंत्र वाइन उत्पादक महासंघ लंबे समय से इस मॉडल को छोटे और मध्यम आकार के कृषि व्यवसायों की रक्षा तथा स्थानीय पहचान को रेखांकित करने के तरीके के रूप में बढ़ावा देता आया है। यह मेला इटली में इस क्षेत्र के प्रमुख वार्षिक मंचों में से एक बन गया है। यहां आम लोगों के लिए चखने के अवसरों के साथ उत्पादकों को सीधे उपभोक्ताओं और व्यापार जगत के पेशेवरों से मिलने का मौका मिलता है।

सोमवार, 23 नवंबर को वाइन से जुड़ी मुख्य गतिविधियां BolognaFiere के हॉल 29 और 30 में जारी रहेंगी। यहां पूरे इटली से आए FIVI के सदस्य अपनी वाइन चखने और खरीदने के लिए पेश करेंगे। आयोजकों ने बताया कि खरीदारों को वाइन पार्किंग क्षेत्रों तक ले जाने में मदद के लिए 1,500 गाड़ियां और ट्रॉली उपलब्ध होंगी। जो लोग खरीदी गई वाइन खुद नहीं ले जाना चाहते, उनके लिए घर तक डिलीवरी की सेवा भी होगी।

इस आयोजन का अंतरराष्ट्रीय पक्ष भी है। इतालवी उत्पादकों के साथ CEVI यानी स्वतंत्र वाइन उत्पादकों के यूरोपीय परिसंघ से जुड़े बुल्गारिया, चेक गणराज्य और स्लोवेनिया के संघों के प्रतिनिधिमंडल भी मेले में हिस्सा ले रहे हैं। उनकी भागीदारी इस बाज़ार को सीमा-पार आयाम देती है। हालांकि इसका मुख्य जोर अब भी इटली के क्षेत्रीय उत्पादन पर है, लेकिन छोटे वाइन व्यवसायों के व्यापक यूरोपीय नेटवर्क से इसका जुड़ाव बढ़ रहा है।

वाइन मुख्य आकर्षण है, लेकिन आयोजकों ने कार्यक्रम में जैतून का तेल और क्षेत्रीय खाद्य उत्पाद भी शामिल किए हैं। हॉल 30 की गलियारा D में FIOI यानी इटली के स्वतंत्र जैतून उत्पादक महासंघ से जुड़े 29 उत्पादक अपने तेल प्रदर्शित कर रहे हैं। ऑयल बार में पेशेवर चखने वाले निर्देशित सत्र आयोजित करेंगे। इनका मकसद गुणवत्ता मानकों को समझाना और आगंतुकों को उच्च गुणवत्ता वाले एक्स्ट्रा वर्जिन जैतून के तेल तथा ऐसे तेलों में फर्क पहचानने में मदद करना है जो एक्स्ट्रा वर्जिन नहीं हैं या जिनमें खामियां हैं।

सोमवार, 23 नवंबर को ऑयल बार में दो और खाद्य एवं तेल चखने के सत्र दोपहर 12 बजे और 2 बजे निर्धारित हैं। इनमें Il Forno di Calzolari की ब्रेड के साथ ऐसे एक्स्ट्रा वर्जिन जैतून के तेल परोसे जाएंगे जिन्हें स्वाद के अलग-अलग गुणों—जैसे तीखापन, कड़वाहट और फल जैसी महक—को उभारने के लिए चुना गया है।

Emilia-Romagna के क्षेत्रीय विशेष खाद्य उत्पाद भी कार्यक्रम का अहम हिस्सा हैं। हॉल 29 में क्षेत्र के कृषि विभाग द्वारा संचालित क्षेत्र में आगंतुक DOP और IGP दर्जे वाले उत्पाद चख सकेंगे। ये यूरोपीय लेबल संरक्षित मूल पदनाम और संरक्षित भौगोलिक संकेत को प्रमाणित करते हैं। आयोजकों के मुताबिक, इस क्षेत्र में ऐसे 46 प्रमाणित उत्पाद हैं—उनके अनुसार, इटली और यूरोप में यह सबसे बड़ी संख्या है।

ये उत्पाद अकेले भी परोसे जाएंगे और FIVI के वाइन उत्पादकों की स्थानीय वाइन के साथ भी, जिन्हें Enoteca Regionale Emilia Romagna ने चुना है। शेफ Carla Brigliadori के नेतृत्व में निर्देशित चखने के सत्र सोमवार, 23 नवंबर को दोपहर 1 बजे और 2 बजे होंगे। इनमें Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Pancetta Piacentina DOP, Culatello di Zibello DOP, Piadina Romagnola IGP, Parmigiano Reggiano DOP, Casciotta di Urbino DOP, Marrone di Castel del Rio IGP, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Squacquerone di Romagna DOP, Coppa di Parma DOP और Amarene Brusche di Modena IGP शामिल हैं।

आम लोगों के लिए चखने के सत्रों के अलावा, अंतिम दिन वाइन व्यवसायों की संरचना पर केंद्रित एक पेशेवर आयोजन भी होगा। सोमवार, 23 नवंबर को दोपहर 12 बजे FIVI, BolognaFiere के Centro Servizi, Block D स्थित Sala Notturno में FIVI Lab | Osservatorio sull'impresa vitivinicola verticale पेश करेगा। FIVI ने यह नई वैज्ञानिक परियोजना Accademia Italiana della Vite e del Vino के साथ विकसित की है, जो अंगूर की बेल और वाइन पर शोध के लिए समर्पित एक अकादमिक संस्था है।

FIVI की अध्यक्ष Rita Babini और Accademia Italiana della Vite e del Vino के अध्यक्ष Professor Rosario Di Lorenzo इस प्रस्तुति में बोलेंगे। यह पहल आयोजन के व्यापक उद्देश्य की ओर इशारा करती है : बिक्री और आम लोगों के

बीच पहचान बढ़ाने के साथ-साथ उन व्यवसायों पर विश्लेषण और शोध जुटाना जो अंगूर के बाग से लेकर बोतल और बाज़ार तक पूरी वाइन शृंखला का प्रबंधन करते हैं।

हॉल 26 और 28 में खानपान क्षेत्र खुले रहेंगे, जहां आगंतुक इटली की कई क्षेत्रीय परंपराओं के व्यंजनों का स्वाद ले सकते हैं। मेले में Piazza Costituzione प्रवेशद्वार और उत्तर प्रवेशद्वार, दोनों से आया जा सकता है। आयोजकों के मुताबिक, इन दोनों प्रवेश बिंदुओं का मकसद पैदल या सार्वजनिक परिवहन से आने वाले आगंतुकों की सुविधा बढ़ाना और Piazza Costituzione पार्किंग क्षेत्र तथा Michelino बहुमंजिला पार्किंग के बीच यातायात बांटना है। Michelino में 5,500 वाहन खड़े हो सकते हैं और यह Bologna Fiera हाईवे निकास के पास है।

टिकट कार्यक्रम की वेबसाइट या मेले के टिकट काउंटर से खरीदे जा सकते हैं। इस आयोजन का संचालन BolognaFiere कर रहा है और इसे Emilia-Romagna क्षेत्र, बोलोन्या शहर तथा Confcommercio Ascom Bologna का संरक्षण प्राप्त है। मीडिया साझेदारों में QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione और Il Giorno शामिल हैं।