vinetur

Il Mercato dei Vini torna a Bologna con 1.005 vignaioli indipendenti

Dal 21 al 23 novembre, BolognaFiere ospiterà oltre 8.000 vini in degustazione distribuiti in quattro padiglioni

mercoledì 18 novembre 2026



La 15ª edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti torna dal 21 al 23 novembre al quartiere fieristico di BolognaFiere, riunendo oltre 1.000 vignaioli indipendenti italiani e coinvolgendo ristoranti e iniziative aperte al pubblico in tutta la

città.

Gli organizzatori hanno annunciato mercoledì che alla fiera parteciperanno 1.005 vignaioli provenienti da tutte le regioni italiane, insieme a tre delegazioni di produttori europei della Repubblica Ceca, della Bulgaria e della Slovenia. L'evento vedrà inoltre la partecipazione di 29 soci della FIOI, la Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti. Secondo gli organizzatori, saranno disponibili per la degustazione oltre 8.000 vini.

Organizzato da BolognaFiere per FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, l'evento è diventato uno dei principali appuntamenti annuali del Paese per i piccoli e medi produttori che gestiscono l'intera filiera, dalla vigna alla bottiglia. Il presidente di BolognaFiere, Gianpiero Calzolari, ha dichiarato che la società ha rinnovato la collaborazione con FIVI fino al 2028, assicurando continuità a una fiera che oggi richiama espositori da tutta Italia e contribuisce all'economia locale nel suo complesso.

La presidente di FIVI, Rita Babini, ha sottolineato che il punto di forza del mercato è il suo format diretto, che permette ai consumatori di incontrare i produttori di persona. Ha descritto la fiera come una mappa in scala ridotta del vino italiano, con vignaioli di tutte le regioni riuniti in un unico luogo.

La manifestazione occuperà 40.000 metri quadrati distribuiti su quattro padiglioni. I vignaioli saranno nei padiglioni 29 e 30, mentre i padiglioni 26 e 28 ospiteranno le aziende alimentari e i servizi per i visitatori. Partner e sponsor saranno presenti nella galleria centrale e FIVI avrà uno stand istituzionale nell'area del mall.

La fiera aprirà al pubblico alle 11 del 21 novembre e chiuderà alle 17 del 23 novembre. Gli organizzatori hanno dichiarato che i prezzi dei biglietti resteranno invariati rispetto alle edizioni precedenti. Saranno confermate le riduzioni già previste per sommelier e operatori del settore, mentre nuovi sconti saranno riservati agli abbonati del Bologna FC 1909 e della Fortitudo Pallacanestro Bologna 103.

Per i visitatori che acquistano vino in fiera saranno disponibili diversi servizi già offerti nelle edizioni precedenti. Gli organizzatori hanno spiegato che saranno messi a disposizione carrelli e trolley per trasportare le bottiglie fino ai parcheggi e che in fiera sarà attivo un servizio di spedizione a domicilio per gli acquisti più consistenti.

Si potrà accedere al quartiere fieristico sia dall'ingresso di Piazza Costituzione sia dall'ingresso Nord. BolognaFiere ha spiegato che questa soluzione è stata pensata per agevolare l'arrivo di chi si sposta a piedi, con i mezzi pubblici o in auto. I visitatori potranno utilizzare i parcheggi vicino a Piazza Costituzione e il multipiano Michelino, con 5.500 posti, situato nei pressi dell'uscita autostradale Bologna Fiera.

Sono previsti anche sconti sui treni grazie al rinnovo dell'accordo con Trenitalia. Secondo gli organizzatori, i visitatori che viaggeranno con i servizi Frecciarossa, Frecciargento, Frecciabianca, Intercity e Intercity Notte della compagnia potranno acquistare biglietti a tariffe promozionali, con sconti fino al 75% sul prezzo base, nel rispetto delle condizioni stabilite dalla società e dei termini per l'acquisto anticipato.

Il programma in fiera comprende quattro masterclass sul tema THINK PINK: Wines and Winegrowers Building Hope. Il 21 novembre sono in programma incontri sulla Rabizza Winery e sui vini rosati da vitigni autoctoni italiani. Il 22 novembre l'attenzione si sposterà sulla viticoltura insulare di Nino Caravaglio e sui vini della Valpolicella di Marinella Camerani.

La Regione Emilia-Romagna organizzerà inoltre otto degustazioni guidate presso il proprio stand nel padiglione 29. I prodotti alimentari regionali DOP e IGP, le denominazioni europee che tutelano l'origine e l'indicazione geografica degli alimenti, saranno abbinati a vini locali dei produttori FIVI e presentati con il supporto dell'Enoteca Regionale.

Nel corso della fiera gli organizzatori premieranno i vincitori di quest'anno di due riconoscimenti legati all'associazione. Il premio Vignaiolo come noi sarà assegnato a RECUP, organizzazione impegnata nella lotta allo spreco alimentare, mentre il premio Leonildo Pieropan, intitolato a uno dei fondatori di FIVI, andrà al vignaiolo trentino Mario Pojer.

L'evento coinvolgerà anche i ristoranti e i locali notturni di Bologna. Il 20 e il 21 novembre, cinque locali del Mercato Albani, nel quartiere Bolognina, ospiteranno FUORI DI FIVI, una serata con donne e uomini del mondo del vino. Il 21 novembre, la Notte bianca della ristorazione, promossa da Confcommercio Ascom Bologna, coinvolgerà altri 56 locali a Bologna e nella provincia, con le cucine aperte fino a mezzanotte per

espositori e visitatori. Insieme agli appuntamenti al Mercato Albani, il programma fuori fiera coinvolgerà oltre 60 esercizi.

Nel corso dell'annuncio di mercoledì, le autorità regionali e locali hanno sottolineato il ruolo economico della fiera. Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura e all'Agroalimentare della Regione Emilia-Romagna, ha dichiarato che la Regione continua a sostenere il settore vitivinicolo con oltre 26 milioni di euro tra misure di mercato e risorse regionali, collegando al contempo la produzione di vino al turismo e allo sviluppo rurale. Daniele Ara, rappresentante del Comune di Bologna con deleghe, tra le altre, ad agricoltura e agroalimentare, ha detto che la città accoglie con favore un evento che lega la produzione artigianale alle questioni ambientali e a nuove forme di imprenditorialità.

Giancarlo Tonelli, direttore generale di Confcommercio Ascom Bologna, ha affermato che la fiera contribuisce a mettere in contatto produttori, ristoratori e consumatori e a valorizzare l'attrattiva gastronomica della città. La sua organizzazione sostiene il programma dei ristoranti del 21 novembre nell'ambito di questo impegno.