vinetur

# I vignaioli indipendenti d’Italia aprono a Bologna una fiera con 1.005 produttori

La manifestazione di tre giorni propone 8.000 vini in degustazione e dà voce ai piccoli produttori su consumi, burocrazia e cambiamento climatico

sabato 21 novembre 2026



La 15ª edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, organizzato da FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, ha aperto sabato 21 novembre a BolognaFiere e proseguirà fino al 23 novembre. La manifestazione riunisce 1.005 vignaioli da tutta Italia, tre delegazioni di produttori europei e 29 olivicoltori indipendenti.

Secondo gli organizzatori, la fiera propone oltre 8.000 vini in degustazione distribuiti su 40.000 metri quadrati e quattro padiglioni. Le delegazioni estere arrivano dalla Repubblica Ceca, dalla Bulgaria e dalla Slovenia tramite CEVI, la Confederazione europea dei vignaioli indipendenti. I produttori di olio d'oliva fanno parte di FIOI, la Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti.

La manifestazione si rivolge ai consumatori e agli operatori interessati ai produttori di piccole e medie dimensioni che gestiscono direttamente la propria filiera, dalla vigna alla bottiglia. Oltre alle degustazioni di vino, il programma comprende masterclass, assaggi di olio d'oliva e presentazioni di prodotti alimentari regionali DOP e IGP, le denominazioni europee che tutelano l'origine e l'indicazione geografica.

Alla cerimonia inaugurale, organizzatori e rappresentanti delle istituzioni hanno descritto la fiera sia come un appuntamento commerciale sia come un palcoscenico politico per un comparto agricolo che si dice sotto pressione a causa del calo dei consumi, della burocrazia e del cambiamento climatico. Rita Babini, vignaiola e presidente di FIVI, ha definito il mercato un importante momento commerciale e pubblico per gli associati e ha sostenuto che i terreni agricoli rischiano di diventare più un costo che una risorsa a causa degli oneri amministrativi, della contrazione del mercato e dei cambiamenti climatici.

Il presidente di BolognaFiere, Gianpiero Calzolari, ha affermato che il settore vitivinicolo sta attraversando un periodo difficile, ma ha ancora un futuro chiaro, soprattutto nelle aree rurali, dove i piccoli produttori contribuiscono a mantenere le terre meno adatte alla produzione di massa. Ha aggiunto che la fiera offre ai consumatori l'opportunità di dialogare direttamente con i produttori e di comprendere il lavoro che si cela dietro una bottiglia.

Giorgio Salvitti, consigliere del ministro italiano dell'Agricoltura, ha dichiarato che i vignaioli indipendenti svolgono un ruolo strategico nella tutela delle aree più fragili del Paese. Ha detto che l'85% dei loro vigneti si trova in zone collinari o montane e che l'80% della produzione è a denominazione DOP o IGP. Ha inoltre sottolineato che la vendita diretta, le visite in cantina e l'enoturismo stanno assumendo un'importanza crescente nei modelli di business, con un contributo medio dell'enoturismo pari al 14% dei ricavi aziendali. Salvitti ha detto che nel 2025 l'enoturismo ha generato un valore di 3 miliardi di euro e che quest'anno sono attesi 18 milioni di italiani alle esperienze legate al vino.

I rappresentanti locali hanno collegato la fiera all'economia turistica e alimentare più ampia di Bologna. Daniele Ara, assessore comunale con deleghe all'agricoltura e alle politiche alimentari, ha detto che la città registra una crescita del turismo esperienziale e che manifestazioni come il Mercato FIVI si inseriscono nell'impegno a far conoscere ai visitatori non solo l'arte e i monumenti, ma anche il cibo, il vino e la vita sociale del territorio. Paolo Burani, consigliere regionale dell'Emilia-Romagna, ha affermato che i produttori che lavorano direttamente in vigna e in cantina contribuiscono anche alla cura del territorio e all'adattamento climatico.

L'inaugurazione ha messo in evidenza anche i legami tra il vino e altri comparti alimentari. Cristina Marchi, presidente di FIOI, ha detto che la federazione degli olivicoltori si è ispirata al modello FIVI e oggi rappresenta aziende olivicole artigianali che seguono la produzione dall'oliveto alla bottiglia. Riccardo Deserti, direttore generale del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ha affermato che il Consorzio partecipa per la prima volta alla fiera e riconosce una forte affinità con i valori promossi dai produttori indipendenti di vino e olio d'oliva.

Gli operatori della ristorazione hanno colto l'occasione dell'inaugurazione per parlare dei cambiamenti nelle abitudini dei consumatori. Roberto Melloni, presidente della delegazione bolognese di FIPE, la Federazione italiana pubblici esercizi, ha detto che oggi i clienti dei ristoranti si accostano al cibo e al vino in modo diverso rispetto a qualche anno fa e che la sfida per il settore consiste nel migliorare qualità e coordinamento in un momento in cui si beve meno in generale. Ha aggiunto che i ristoranti aderenti di Bologna hanno prolungato l'orario di apertura fino a mezzanotte e

organizzato incontri con i vignaioli durante la fiera.

Il programma di domenica 22 novembre prevede due masterclass sul tema Think Pink. Alle 11:30, il primo incontro sarà dedicato al vignaiolo siciliano Nino Caravaglio e al suo lavoro nelle isole di Salina, Lipari e Vulcano, compreso un progetto sociale che dà lavoro a persone arrivate in Italia dall'estero. Alle 14:30, il secondo incontro si concentrerà sulla produttrice della Valpolicella Marinella Camerani e su un progetto che coinvolge giovani con disabilità nel processo produttivo.

Per domenica 22 novembre sono in programma anche degustazioni di prodotti alimentari regionali organizzate dall'assessorato all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, alle 13, alle 14:30 e alle 16 nel Padiglione 29. Gli organizzatori hanno spiegato che le degustazioni guidate proporranno una selezione di prodotti DOP e IGP della regione, tra cui Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Piadina Romagnola, Squacquerone di Romagna e aceto balsamico tradizionale di Modena, abbinati a vini scelti dall'agenzia regionale per il settore vitivinicolo.

Nel Padiglione 30, l'Oil Bar di FIOI propone degustazioni guidate con assaggiatori professionisti, che spiegano come riconoscere la qualità dell'olio extravergine d'oliva e distinguerlo dagli oli di categoria inferiore o difettosi. Sono inoltre in programma alle 14 e alle 16 sessioni di abbinamento tra il pane de Il Forno di Calzolari e diversi profili aromatici dell'olio d'oliva. I visitatori possono acquistare i biglietti sul sito della manifestazione. La fiera si svolge con il sostegno della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Bologna e di Confcommercio Ascom Bologna.