vinetur

Il Mercato FIVI di Bologna offre 8.000 vini nell’ultimo giorno

Oltre 1.000 vignaioli indipendenti si riuniscono a BolognaFiere per degustazioni, vendite dirette e un nuovo progetto di ricerca

domenica 22 novembre 2026



La 15ª edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, organizzato da FIVI, prosegue a BolognaFiere fino a lunedì 23 novembre. Gli organizzatori presentano l’ultima giornata come un programma completo di degustazioni, vendite dirette ed eventi di settore dedicati ai vignaioli indipendenti italiani.

La manifestazione bolognese riunisce oltre 1.000 vignaioli italiani, tre delegazioni di vignaioli indipendenti europei e 29 produttori indipendenti di olio d’oliva. Gli organizzatori hanno annunciato che nell’ultima giornata, dalle 11 alle 17, i visitatori potranno assaggiare e acquistare oltre 8.000 vini.

Il mercato è incentrato sui produttori che coltivano le proprie uve e producono e vendono il proprio vino: un modello che FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, promuove da tempo per tutelare le piccole e medie imprese agricole e valorizzare l’identità locale. La fiera è diventata uno dei principali appuntamenti annuali in Italia per il settore, unendo le degustazioni aperte al pubblico alle occasioni per i produttori di incontrare direttamente consumatori e professionisti.

Lunedì 23 novembre, le principali attività dedicate al vino si svolgeranno nei padiglioni 29 e 30 di BolognaFiere, dove i soci FIVI provenienti da tutta Italia presenteranno i loro vini in degustazione e vendita. Gli organizzatori hanno comunicato che saranno disponibili 1.500 carrelli e trolley per aiutare gli acquirenti a trasportare il vino fino ai parcheggi; sarà inoltre attivo un servizio di spedizione a domicilio per chi non desidera portare con sé gli acquisti.

La manifestazione ha anche una dimensione internazionale. Accanto ai produttori italiani partecipano alla fiera le delegazioni delle associazioni bulgara, ceca e slovena, aderenti a CEVI, la confederazione europea dei vignaioli indipendenti. La loro presenza aggiunge una dimensione transfrontaliera a un mercato che resta fortemente incentrato sulle produzioni regionali italiane, ma sempre più legato a reti europee di piccole imprese vitivinicole.

Il vino è il protagonista, ma gli organizzatori hanno ampliato il programma includendo l’olio d’oliva e i prodotti alimentari regionali. Nel padiglione 30, corsia D, espongono i loro oli 29 produttori associati a FIOI, la Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti. All’Oil Bar, assaggiatori professionisti guideranno degustazioni per illustrare gli standard qualitativi e aiutare i visitatori a distinguere un olio extravergine d’oliva di alta qualità dagli oli non extravergini o con difetti.

Lunedì 23 novembre, all'Oil Bar sono in programma altre due degustazioni di prodotti alimentari e oli, alle 12 e alle 14. Gli abbinamenti proporranno il pane de Il Forno di Calzolari e oli extravergini d'oliva scelti per esaltare diversi profili gustativi, con note piccanti, amare e fruttate.

Le specialità alimentari regionali dell'Emilia-Romagna occupano una parte importante del programma. Nell'area curata dall'assessorato regionale all'Agricoltura, nel padiglione 29, i visitatori potranno assaggiare prodotti con denominazione DOP e IGP, i marchi europei che certificano rispettivamente la denominazione di origine protetta e l'indicazione geografica protetta. Secondo gli organizzatori, la regione conta 46 prodotti certificati di questo tipo, il numero più alto in Italia e in Europa.

I prodotti saranno proposti sia da soli sia in abbinamento con vini locali prodotti dai vignaioli FIVI e selezionati dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna. Lunedì 23 novembre, alle 13 e alle 14, sono in programma degustazioni guidate dalla chef Carla Brigliadori. Tra i prodotti presentati figurano 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 e Amarene Brusche di Modena IGP.

Oltre alle degustazioni aperte al pubblico, l'ultima giornata ospiterà anche un evento professionale dedicato alla struttura delle imprese vitivinicole. Lunedì 23 novembre, alle 12, FIVI presenterà FIVI Lab | Osservatorio sull'impresa vitivinicola verticale nella Sala Notturno del Centro Servizi, Blocco D, a BolognaFiere. Il nuovo progetto scientifico è stato sviluppato da FIVI insieme all'Accademia Italiana della Vite e del Vino, ente accademico dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino.

Interverranno alla presentazione Rita Babini, presidente di FIVI, e il professor Rosario Di Lorenzo, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. L'iniziativa riflette un obiettivo più ampio della manifestazione: non solo promuovere le vendite e la visibilità presso il pubblico, ma anche raccogliere analisi e ricerche sulle imprese che gestiscono l'intera filiera del vino, dal vigneto alla bottiglia fino al mercato.

I punti di ristoro restano aperti nei padiglioni 26 e 28, dove i visitatori possono trovare piatti ispirati a diverse tradizioni regionali italiane. Si può accedere alla fiera sia dall’ingresso di Piazza Costituzione sia dall’ingresso Nord. Secondo gli organizzatori, i due accessi sono pensati per agevolare i visitatori che arrivano a piedi o con i mezzi pubblici e per distribuire il traffico tra il parcheggio di Piazza Costituzione e il parcheggio multipiano Michelino, che dispone di 5.500 posti ed è vicino all’uscita autostradale Bologna Fiera.

I biglietti si possono acquistare sul sito dell’evento o alla biglietteria della fiera. La manifestazione è organizzata da BolognaFiere con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Bologna e di Confcommercio Ascom Bologna. I media partner sono QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione e Il Giorno.