vinetur

La fiera dei vignaioli indipendenti di Bologna attira 29.000 visitatori, superando l’affluenza del 2025

La manifestazione di tre giorni ha riunito 1.005 produttori e oltre 8.000 etichette; gli acquisti diretti hanno animato la fiera

martedì 24 novembre 2026



La 15ª edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti si è conclusa a Bologna con 29.000 ingressi, un’affluenza superiore a quella dell’edizione 2025, secondo i dati diffusi martedì 24 novembre dagli organizzatori BolognaFiere e FIVI, la Federazione

Italiana Vignaioli Indipendenti.

La fiera, durata tre giorni e ospitata nel quartiere fieristico di Bologna, ha riunito 1.005 produttori FIVI nei padiglioni 29 e 30 e proposto oltre 8.000 etichette in degustazione e vendita, hanno dichiarato gli organizzatori. Gli espositori hanno inoltre registrato risultati commerciali migliori rispetto all'anno precedente, senza tuttavia fornire un confronto su base annua né dati sui ricavi.

La manifestazione è diventata una delle principali vetrine italiane per le aziende vitivinicole piccole e medie che coltivano le proprie uve e imbottigliano i propri vini. Accanto ai produttori di tutte le regioni italiane, l'edizione di quest'anno ha ospitato anche vignaioli indipendenti di Bulgaria, Repubblica Ceca e Slovenia, attraverso CEVI, la Confederazione europea dei vignaioli indipendenti. La fiera ha accolto inoltre 29 produttori di olio d'oliva aderenti a FIOI, la Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti.

Secondo gli organizzatori, il pubblico è composto sempre più da consumatori informati, che partecipano non solo per degustare i vini, ma anche per acquistarli direttamente dai produttori. L'importanza degli acquisti diretti era evidente in tutta la fiera. BolognaFiere ha messo a disposizione 1.500 carrelli e trolley per trasportare le bottiglie fino ai parcheggi; all'interno del quartiere fieristico era attivo anche un servizio di spedizione a domicilio.

Rita Babini, vignaiola e presidente di FIVI, ha affermato che l'importanza della manifestazione va oltre il semplice dato delle presenze. In una nota ha dichiarato che la fiera resta un appuntamento annuale fondamentale per produttori, appassionati di vino e operatori del settore, sottolineando che la qualità e l'entusiasmo del pubblico sono elementi centrali del suo richiamo.

Il presidente di BolognaFiere, Gianpiero Calzolari, ha descritto la manifestazione come una dimostrazione della solidità di un modello d'impresa agricola fondato sull'identità locale e sulla qualità dei prodotti. Ha inoltre evidenziato il legame sempre più stretto tra la fiera e la città di Bologna, che negli ultimi anni ha assunto un ruolo crescente nella strategia dell'evento grazie alle iniziative organizzate fuori dal quartiere fieristico.

La presenza diffusa in città è emersa nel programma Fuori Mercato, che si è esteso oltre i padiglioni espositivi. Più di 60 locali di Bologna e della provincia hanno partecipato agli eventi collaterali del 20 e 21 novembre, hanno riferito gli organizzatori. Tra questi c'era FUORI DI FIVI, che quest'anno ha coinvolto per la prima volta il Mercato Albani di Bologna. Il programma fuori fiera ha incluso anche una "notte bianca" dedicata alla ristorazione e promossa da Confcommercio Ascom Bologna, con i ristoranti partecipanti che hanno tenuto le cucine aperte fino a mezzanotte per produttori e visitatori della manifestazione.

All'interno del quartiere fieristico, gli organizzatori hanno attribuito il buon afflusso a un fitto programma di degustazioni e incontri. Tutte e quattro le masterclass FIVI hanno registrato il tutto esaurito. Il tema di quest'anno era "Think Pink", dedicato a vini e produttori legati all'idea di coltivare la speranza. Gli incontri hanno spaziato dai vigneti a conduzione biologica del Valdarno di Sopra ai rosati di cinque aree italiane: Veneto, zona del Lago di Garda, Abruzzo, Puglia e Calabria. Altre masterclass hanno approfondito i vigneti delle isole vulcaniche di Salina, Lipari e Vulcano e un progetto in Valpolicella nato dalla collaborazione tra una produttrice e una cooperativa sociale, che coinvolge giovani con disabilità in tutte le fasi della produzione.

Anche l'area dedicata all'olio d'oliva ha registrato un forte afflusso, secondo gli organizzatori. Al FIOI Oil Bar, assaggiatori professionisti hanno guidato i visitatori nella degustazione degli oli delle 29 aziende agricole partecipanti e spiegato come distinguere un olio extravergine d'oliva di alta qualità da oli di categoria inferiore o difettosi. Nell'area si sono svolte anche degustazioni di pane preparato da Il Forno di Calzolari, abbinato a oli dalle caratteristiche piccanti, amare e fruttate.

Un'altra iniziativa molto partecipata è stato lo stand della Regione Emilia-Romagna, gestito dall'assessorato regionale all'Agricoltura. Lo stand ha proposto degustazioni guidate dalla chef Carla Brigliadori per promuovere i prodotti regionali a denominazione protetta, abbinati a vini locali selezionati dai produttori FIVI e presentati dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna. Tra i prodotti in evidenza figuravano l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Parmigiano Reggiano, il Culatello di Zibello, la Piadina Romagnola, la Coppa di Parma e lo Squacquerone di Romagna.

Secondo gli organizzatori, le aree ristoro del quartiere fieristico sono rimaste affollate per tutta la manifestazione, compresa l'area food del padiglione 26, il bar caffetteria e il banco dei gelati nella galleria e il ristorante con servizio al tavolo nel padiglione 28. Questa vivacità riflette il duplice ruolo della fiera, che è al tempo stesso un evento per gli operatori e un grande mercato aperto al pubblico, dove i visitatori si alternano tra degustazioni guidate, acquisti diretti e abbinamenti gastronomici.

Gli ultimi giorni della fiera hanno ospitato anche due premi annuali. Il riconoscimento "Vignaiolo come noi" è andato a RECUP, associazione di promozione sociale impegnata nella lotta contro lo spreco alimentare. Il premio "Leonildo Pieropan" è stato assegnato a Mario Pojer, produttore trentino noto nel mondo del vino italiano per l'innovazione tecnica e la sua lunga influenza sul settore. FIVI ha spiegato che il primo premio viene conferito a persone o organizzazioni estranee alla professione vitivinicola il cui lavoro esprime valori come qualità, originalità e artigianalità, mentre il secondo rende omaggio alla memoria di uno dei fondatori della federazione.

L'ultimo giorno la fiera ha fatto da cornice anche alla presentazione di una nuova iniziativa di ricerca per il settore vitivinicolo. FIVI ha presentato FIVI Lab, descritto come un osservatorio sulle imprese vitivinicole verticalmente integrate, sviluppato con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Secondo gli organizzatori, il progetto intende affrontare le questioni che oggi interessano i produttori di vino e rafforzare gli strumenti di analisi a disposizione di una parte del settore che spesso lamenta di essere poco rappresentata nel dibattito politico e di mercato.

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti è una manifestazione FIVI organizzata da BolognaFiere con il sostegno della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Bologna e di Confcommercio Ascom Bologna. Gli organizzatori hanno annunciato che la prossima edizione è in programma nel 2027.