vinetur

BolognaFiere faz de Bolonha o único destino italiano da RAW WINE em 2027

A parceria prevê um pavilhão da RAW WINE na Slow Wine Fair, de 21 a 23 de fevereiro de 2027, para produtores internacionais de vinhos naturais e de intervenção mínima

quinta-feira, 5 de novembro de 2026



A BolognaFiere assinou uma parceria com a RAW WINE que levará a única etapa italiana da feira de vinhos naturais a Bolonha, durante a Slow Wine Fair, agendada para 21 a 23 de fevereiro de 2027.

O acordo acrescenta uma dimensão internacional à Slow Wine Fair, organizada pela BolognaFiere em parceria com a Slow Food e a Slow Wine, que decorrerá em simultâneo com a Sana Food. A BolognaFiere anunciou que a RAW WINE criará uma área de exposição dedicada no Pavilhão 20, para produtores internacionais de vinhos naturais, biológicos, biodinâmicos e de intervenção mínima.

O acordo reflete uma estratégia mais ampla da BolognaFiere para expandir a sua atividade no setor dos eventos vínicos e reforçar a sua posição num mercado competitivo de feiras profissionais e eventos para o público. A empresa afirmou que a parceria visa fortalecer o perfil internacional da Slow Wine Fair e tornar o evento num ponto de encontro mais relevante para a produção de vinho artesanal, sustentável e independente.

A RAW WINE foi fundada por Isabelle Legeron, francesa e Master of Wine, e construiu uma rede global centrada em produtores que recorrem a uma intervenção limitada na vinha e na adega. Segundo a BolognaFiere, a organização reúne mais de 2.000 viticultores artesanais e promove eventos nos principais mercados vínicos da Europa, América do Norte e Ásia. Ao abrigo da nova parceria, Bolonha passará a ser o seu único espaço em Itália.

A BolognaFiere afirmou que o acordo assenta numa abordagem comum à produção de vinho. A Slow Wine Fair inspira-se nos princípios da Slow Food para um vinho «bom, limpo e justo», enquanto a RAW WINE promove produtos obtidos através de métodos agrícolas e de produção que protegem a biodiversidade. Ambos os grupos privilegiam adegas que adotam práticas agrícolas sustentáveis e uma intervenção limitada na adega, com o objetivo de preservar a ligação do vinho à casta, ao lugar e ao produtor.

Legeron afirmou que a parceria apoiará o movimento em prol dos vinhos biológicos, biodinâmicos, naturais e de intervenção mínima. Acrescentou que a RAW WINE reconhece uma estreita afinidade com a missão da Slow Food e pretende contribuir para uma maior sensibilização para alternativas aos sistemas alimentares e de bebidas industriais.

Prevê-se que a nova área da RAW WINE dê aos expositores acesso a um público profissional que inclui importadores, distribuidores especializados, comerciantes de vinhos, sommeliers e profissionais da restauração e da hotelaria. A BolognaFiere afirmou que o programa incluirá provas e masterclasses para promover o intercâmbio entre adegas e compradores e dar destaque aos vinhos apresentados.

A BolognaFiere apontou também o alcance internacional já consolidado da Slow Wine Fair como uma das principais razões para a aliança. Na última edição, o evento recebeu 350 compradores de 32 países e registou mais de 2.000 reuniões entre empresas, com o apoio da Agência Italiana do Comércio, conhecida como ICE.

Rossano Bozzi, diretor da unidade de negócios da BolognaFiere, afirmou que o futuro das feiras profissionais depende não só da dimensão, mas também da capacidade de reunir comunidades internacionais bem definidas, acompanhar as mudanças do mercado e criar oportunidades de negócio para expositores e compradores. Acrescentou que a parceria com a RAW WINE faz parte dos esforços da BolognaFiere para criar em Bolonha uma plataforma diferenciadora para a viticultura sustentável, artesanal e independente, e alargar o acesso dos produtores que partilham essa abordagem aos mercados internacionais.