vinetur

Mercado de vinhos da FIVI, em Bolonha, oferece 8.000 vinhos no último dia

Mais de 1.000 viticultores independentes reúnem-se na BolognaFiere para provas, venda direta e uma nova iniciativa de investigação

domingo, 22 de novembro de 2026



A 15.ª edição do Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, o mercado de vinhos organizado pela FIVI, decorre na BolognaFiere até segunda-feira, 23 de novembro. Os organizadores apresentam o último dia com um programa completo de provas, venda

direta e eventos profissionais centrados nos viticultores independentes italianos.

O evento, em Bolonha, reúne mais de 1.000 viticultores italianos, três delegações de viticultores independentes europeus e 29 produtores independentes de azeite. Segundo os organizadores, os visitantes poderão provar e comprar mais de 8.000 vinhos no último dia, entre as 11h00 e as 17h00.

O mercado reúne produtores que cultivam as próprias uvas e produzem e comercializam o próprio vinho, um modelo que a FIVI, a Federação Italiana de Viticultores Independentes, promove há muito como forma de proteger as pequenas e médias empresas agrícolas e valorizar a identidade local. A feira tornou-se uma das principais montras anuais deste setor em Itália, combinando provas abertas ao público com oportunidades para os produtores contactarem diretamente com consumidores e profissionais do setor.

Na segunda-feira, 23 de novembro, a principal atividade vínica decorrerá nos pavilhões 29 e 30 da BolognaFiere, onde os membros da FIVI de várias regiões de Itália apresentarão os seus vinhos para prova e compra. Os organizadores indicam que estarão disponíveis 1.500 carrinhos e carros de transporte para ajudar os compradores a levar os vinhos até às zonas de estacionamento. Haverá também um serviço de envio para casa para quem não quiser transportar as compras.

O evento tem também uma dimensão internacional. Além dos produtores italianos, participam na feira delegações das associações da Bulgária, da República Checa e da Eslovénia, membros da CEVI, a confederação europeia de viticultores independentes. A sua presença confere uma dimensão transfronteiriça a um mercado ainda muito centrado na produção regional italiana, mas cada vez mais ligado a redes europeias mais amplas de pequenas empresas vitivinícolas.

O vinho é a principal atração, mas os organizadores alargaram o programa para incluir azeite e produtos alimentares regionais. No pavilhão 30, corredor D, estão expostos os azeites de 29 produtores associados da FIOI, a Federação Italiana de Olivicultores Independentes. No Oil Bar, provadores profissionais conduzirão provas comentadas para explicar os critérios de qualidade e ajudar os visitantes a distinguir o azeite virgem extra de qualidade dos azeites que não são virgens extra ou apresentam defeitos.

Estão ainda previstas duas provas de produtos alimentares e azeite no Oil Bar, na segunda-feira, 23 de novembro, ao meio-dia e às 14h00. Serão servidos pães do Il Forno di Calzolari com azeites virgens extra selecionados para destacar diferentes perfis de sabor, incluindo notas picantes, amargas e frutadas.

As especialidades alimentares regionais da Emilia-Romagna também têm um lugar de destaque no programa. Na área gerida pelo departamento regional de agricultura da Emilia-Romagna, no pavilhão 29, os visitantes poderão provar produtos com estatuto DOP e IGP, designações europeias que certificam a denominação de origem protegida e a indicação geográfica protegida. Segundo os organizadores, a região conta com 46 produtos certificados deste tipo, o maior número de Itália e da Europa.

Os produtos serão servidos tanto isoladamente como em harmonizações com vinhos locais produzidos por viticultores da FIVI e selecionados pela Enoteca Regionale Emilia Romagna. Estão previstas provas comentadas conduzidas pela chef Carla Brigliadori para as 13h00 e as 14h00 de segunda-feira, 23 de novembro. Entre os produtos em destaque estão 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.

Além das provas abertas ao público, o último dia inclui também um evento profissional dedicado à estrutura das empresas vitivinícolas. Ao meio-dia de segunda-feira, 23 de novembro, a FIVI apresentará o FIVI Lab | Osservatorio sull'impresa vitivinicola verticale na Sala Notturno do Centro Servizi, Bloco D, na BolognaFiere. O novo projeto científico foi desenvolvido pela FIVI em colaboração com a Accademia Italiana della Vite e del Vino, uma entidade académica dedicada à investigação sobre a vinha e o vinho.

Rita Babini, presidente da FIVI, e o professor Rosario Di Lorenzo, presidente da Accademia Italiana della Vite e del Vino, deverão intervir na apresentação. A iniciativa aponta para um objetivo mais amplo do evento: não só promover as vendas e a visibilidade pública, mas também reunir análises e investigação sobre empresas que gerem toda a cadeia do vinho, da vinha à garrafa e ao mercado.

As áreas de restauração continuam em funcionamento nos pavilhões 26 e 28, onde os visitantes podem encontrar pratos de várias tradições regionais italianas. A feira está acessível tanto pela entrada da Piazza Costituzione como pela entrada norte. Segundo os organizadores, estes dois acessos destinam-se a facilitar a chegada de visitantes a pé ou de transportes públicos e a distribuir o tráfego entre o parque de estacionamento da Piazza Costituzione e o parque de vários pisos Michelino, com 5.500 lugares e situado junto à saída da autoestrada Bologna Fiera.

Os bilhetes podem ser comprados no site do evento ou na bilheteira da feira. O evento é organizado pela BolognaFiere, com o patrocínio da região Emilia-Romagna, da cidade de Bolonha e da Confcommercio Ascom Bologna. Os parceiros de media incluem QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione e Il Giorno.