vinetur

На ярмарке вин FIVI в Болонье в последний день представят 8 000 вин

Более 1 000 независимых виноделов соберутся в BolognaFiere на дегустации, прямые продажи и презентацию нового исследовательского проекта

воскресенье, 22 ноября 2026 г.



15-я ярмарка вин независимых виноградарей Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, организованная FIVI, продлится в BolognaFiere до понедельника, 23 ноября. Организаторы обещают в последний день насыщенную программу дегустаций, прямых продаж и отраслевых мероприятий, посвящённых независимым виноделам Италии.

Ярмарка в Болонье объединила более 1 000 итальянских виноделов, три делегации европейских независимых виноградарей и 29 независимых производителей оливкового масла. По словам организаторов, в заключительный день, с 11:00 до 17:00, посетители смогут попробовать и купить более 8 000 вин.

Ярмарка посвящена производителям, которые сами выращивают виноград, производят и продают вино. FIVI — Итальянская федерация независимых виноградарей — давно продвигает эту модель как способ поддержать малые и средние сельскохозяйственные предприятия и подчеркнуть местную самобытность. Ярмарка стала одной из главных ежегодных площадок для этого сектора в Италии: здесь проходят дегустации для широкой публики, а производители могут напрямую встретиться с потребителями и специалистами отрасли.

В понедельник, 23 ноября, основные винные мероприятия пройдут в павильонах 29 и 30 BolognaFiere: члены FIVI со всей Италии представят свои вина для дегустации и покупки. Организаторы сообщили, что для перевозки покупок к парковочным зонам будут доступны 1 500 тележек и ручных тележек. Также можно будет заказать доставку на дом тем, кто не хочет нести покупки самостоятельно.

В мероприятии примут участие и зарубежные гости. Вместе с итальянскими производителями на ярмарке представлены делегации болгарской, чешской и словенской ассоциаций, входящих в CEVI — Европейскую конфедерацию независимых виноградарей. Их участие придаёт международный характер ярмарке, которая по-прежнему сосредоточена главным образом на региональных винах Италии, но всё активнее включается в общеевропейские сети малых винодельческих предприятий.

Главное место в программе отведено вину, однако организаторы также включили в неё оливковое масло и региональные продукты. В павильоне 30, в проходе D, свою продукцию представят 29 производителей, входящих в FIOI — Итальянскую федерацию независимых производителей оливкового масла. В Oil Bar профессиональные дегустаторы проведут тематические дегустации, расскажут о стандартах качества и помогут посетителям отличить высококачественное оливковое масло extra virgin от масел других категорий и масел с дефектами.

В понедельник, 23 ноября, в Oil Bar пройдут ещё две дегустации продуктов и оливкового масла — в 12:00 и 14:00. К хлебу от Il Forno di Calzolari подадут оливковые масла extra virgin, подобранные так, чтобы продемонстрировать разные вкусовые оттенки, включая остроту, горечь и фруктовые ноты.

Значительную часть программы составят региональные деликатесы Эмилии-Романьи. В павильоне 29, в зоне, организованной региональным департаментом сельского хозяйства Эмилии-Романьи, посетители смогут попробовать продукты со статусами DOP и IGP — европейскими обозначениями защищённого наименования места происхождения и защищённого географического указания. По данным организаторов, в регионе насчитывается 46 сертифицированных продуктов такого типа — больше, чем в любом другом регионе Италии и в Европе.

Эти продукты предложат как отдельно, так и в сочетании с местными винами виноделов FIVI, отобранными Enoteca Regionale Emilia Romagna. В понедельник, 23 ноября, в 13:00 и 14:00 шеф-повар Карла Брилиадори проведёт дегустации с комментариями. Среди представленных продуктов — 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 и Amarene Brusche di Modena IGP.

Помимо дегустаций для широкой публики, в заключительный день состоится профессиональное мероприятие, посвящённое структуре винодельческих предприятий. В понедельник, 23 ноября, в 12:00 FIVI представит проект FIVI Lab |

Osservatorio sull’impresa vitivinicola verticale в зале Sala Notturno Центра сервисного обслуживания, блок D, на площадке BolognaFiere. Новый научный проект разработан FIVI совместно с Accademia Italiana della Vite e del Vino — академической организацией, занимающейся исследованиями в области виноградарства и виноделия.

На презентации выступят президент FIVI Рита Бабини и профессор Росарио Ди Лоренцо, президент Accademia Italiana della Vite e del Vino. Эта инициатива отражает более широкую цель мероприятия: не только содействовать продажам и повышать узнаваемость производителей, но и собирать аналитические данные и проводить исследования предприятий, контролирующих всю винную цепочку — от виноградника до бутылки и рынка.

Зоны питания работают в павильонах 26 и 28: посетители могут попробовать блюда нескольких региональных кухонь Италии. На ярмарку можно пройти через входы Piazza Costituzione и North. По словам организаторов, два входа призваны облегчить доступ посетителям, прибывающим пешком или на общественном транспорте, а также распределить транспортный поток между парковкой Piazza Costituzione и многоуровневой парковкой Michelino, рассчитанной на 5 500 мест и расположенной рядом с выездом с автомагистрали у выставочного комплекса Bologna Fiera.

Билеты можно купить на сайте мероприятия или в кассе ярмарки. Организатор — BolognaFiere; мероприятие проходит при поддержке региона Эмилия-Романья, города Болоньи и Confcommercio Ascom Bologna. Медиапартнёры — QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione и Il Giorno.