

A Bologna è nel vivo il mercato dei vignaioli della Fivi

15 Novembre 2025

di Redazione



BOLOGNA – Inaugurata la 14esima edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Il più importante evento dei vignaioli italiani animerà i padiglioni di BolognaFiere fino a lunedì 17 novembre, per tre giorni di festa dedicati agli amanti del vino di qualità, artigianale e di territorio.

Anche quest'anno, numeri importanti: ad accogliere il pubblico saranno 1.000 vignaioli provenienti da tutte le regioni italiane, insieme a 3 delegazioni di vignaioli europei in rappresentanza delle associazioni nazionali appartenenti a Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants e a 28 soci di Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti. Oltre 8.000 i vini in assaggio nei quasi 40.000 metri quadrati messi a disposizione da

BolognaFiere e distribuiti su 4 padiglioni.



“L’incontro tra Fivi e il nostro quartiere è stato felice fin dall’inizio e siamo molto soddisfatti di questa manifestazione – ha commentato **Gianpiero Calzolari**, presidente di BolognaFiere, al taglio del nastro –. Nel frattempo, abbiamo cercato di dare a Bologna un connotato di riconoscibilità nel mondo del vino, un’eccellenza che in Italia è particolarmente radicata e rappresenta il territorio, la cultura, la qualità della vita. Il vino non sta attraversando un momento facile e il ruolo della fiera è anche quello di sostenere il settore, mettendo a disposizione questi momenti di incontro, di scambio commerciale e di confronto. Dietro Fivi ci sono tante cantine e tante persone che lavorano con passione per tenere legati l’attività economica e il business alla salvaguardia del territorio, alla sua identità. Per questo meritano il nostro plauso e per questo ci fa piacere supportarli”.

“Bologna è orgogliosa che questa collaborazione con la nostra città si consolidi, perché il vino è molto importante, specie quando è proposto da una rete di imprenditori così sapienti, da

artigiani veri che, con grande passione, lavorano nelle vigne, alla vinificazione e alla promozione del prodotto – così **Daniela Ara**, assessore alla Scuola, all'Agricoltura e all'Agroalimentare del Comune di Bologna -. Dal punto di vista agricolo, il vino è un elemento identitario di ogni provincia e comune del nostro Paese. Promuovere il vino e il saper bere significa anche promuovere la distintività e una rete di produttori – anzi, spesso produttrici – più giovani, curiosi e istruiti della media degli imprenditori agricoli, più attenti alla qualità, ai vitigni, alle vinificazioni, all'ambiente e al presidio del territorio, alla sostenibilità e a riscoprire saperi antichi. Vogliamo che questa fiera cresca anche perché abbiamo bisogno che i nostri ragazzi e ragazze si avvicinino al vino imparando a bere poco, a saper riconoscere ciò che bevono e a farlo in compagnia”.

Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura e all'Agroalimentare della Regione Emilia-Romagna ha ringraziato i vignaioli indipendenti “per il loro straordinario lavoro. Sono spesso piccole realtà produttive che operano in zone anche rurali, lontano dai centri abitati, ma negli ultimi anni sono cresciuti moltissimo, come dimostra questa fiera, diventata davvero grande e molto partecipata. Ciò significa che la direzione è quella giusta: sostenibilità, qualità, salvaguarda della biodiversità. Ringrazio i vignaioli Fivi anche per i valori che rappresentano, in un momento così complesso di cambiamenti dei consumi e del clima, di aumento dei costi di produzione, di problemi commerciali. Per supportarli, oltre ai 7 milioni di euro che ogni anno stanzieremo per promuovere il vino nel mondo, tra poche settimane partirà un bando da 5 milioni di euro sulla promozione dei nostri vini nei mercati europei. E come Regione Emilia-Romagna vogliamo lavorare sempre di più al connubio tra vino e cibo, che devono parlare la stessa lingua e diffondere gli stessi messaggi, puntando sulla qualità. Per questo, abbiamo qui in fiera uno stand in cui presenteremo i prodotti Dop e Igp regionali in abbinamento ai vini dei vignaioli Fivi”.

Per **Giancarlo Tonelli**, direttore generale di Confcommercio Ascom Bologna, “questo evento cresce, dimostra qualità, suscita interesse e simpatia, e produce valore economico in un settore che, tra tante difficoltà, crea occupazione per moltissimi giovani. Il Mercato dei Vini è anche una festa e qui si respira lo stesso clima che c'è a Bologna in questi giorni, grazie alle iniziative che si stanno tenendo nei ristoranti. Penso alla 'Notte bianca della ristorazione' di questa sera e agli altri appuntamenti nelle enoteche, nei bar, nei pub, nei bistrot, ovvero in quel mondo dove stiamo cercando di promuovere i messaggi del bere bene e responsabilmente, insieme a un concetto di cultura d'impresa che deve trovare nei titolari molta attenzione. E poi è importante che tra il bere bene e il mangiare bene ci sia sinergia, specie se Bologna vuole continuare a essere una delle capitali internazionali dell'enogastronomia. C'è bisogno di una carta dei vini sempre più qualificata all'interno dei ristoranti e c'è bisogno di spiegare anche ai più giovani che cosa significa mangiare e bere

bene, sano, responsabile. Tutti messaggi positivi che questa fiera promuove”.

“Grazie a BolognaFiere per aver già posto le basi, insieme a noi, delle future edizioni del Mercato dei Vini. E grazie alla politica, che ho trovato così consapevole dei valori aggiunti che riusciamo a comunicare – ha osservato **Rita Babini**, vignaiola e presidente di Fivi – Questo è per noi un momento di festa, di scoperta reciproca tra noi e chi consuma il nostro vino. È un momento in cui abbattiamo le barriere e semplifichiamo quello che dovrebbe essere già semplice per antonomasia, il vino”.

Infine, **Filippo Legnaioli**, presidente di Fioi: “Siamo ancora una piccola federazione di 160 produttori olivicoli indipendenti. Nasciamo sulla falsariga della Fivi, di cui abbiamo mutuato in chiave olio i nostri principi e valori. Questo è uno spazio ideale per noi, perché abbiamo la possibilità di entrare in contatto con un potenziale acquirente sensibile, preparato, colto e di proporgli l’oro verde’. Abbiamo 28 aziende in fiera, piccole realtà che difficilmente il consumatore medio potrebbe raggiungere”.



Il programma di domenica

Le masterclass

Ad arricchire il programma del Mercato, le masterclass sul tema Vino, vigne, Vignaioli: una storia di famiglia e realizzate in collaborazione con Alma, il più autorevole centro per l'alta formazione in cucina e nell'ospitalità italiana a livello internazionale.

Nella giornata di domani, domenica 16 novembre, il sipario sulle masterclass si alzerà alle 14.30 con Un rosso dolomitico: il Teroldego secondo Giulio de Vescovi.

Da più di 400 anni, la famiglia de Vescovi e la Piana Rotaliana hanno intrecciato le loro storie, così come inestricabilmente intrecciata al territorio è la storia del Teroldego, il principe dei rossi del Trentino. Non è un caso che Giulio de Vescovi, ultima generazione a prendere in mano le redini aziendali, del Teroldego sia uno degli interpreti più attenti e lungimiranti: è impegnato con diversi colleghi a rilanciarne il blasone, dimostrando le grandi potenzialità di

questa varietà e di questo territorio ai piedi delle Dolomiti.

Giulio de Vescovi dialoga con Andrea Pieropan (Vignaiolo in Veneto).

In degustazione: Teroldego Rotaliano doc "Vigilius" – de Vescovi Ulzbach. Annate: 2020, 2019, 2018, 2016, 2015, più una vecchia annata a sorpresa.

Gli Olivicoltori Indipendenti Fioi aprono la masterclass con una degustazione presentata e offerta dall'azienda agricola Vaccarella Monica (Veneto, "Donna Emme", Valpolicella DOP, 60% Grignano, 40% Frantoio, Pendolino, Leccio, Leccino).

A chiudere il ciclo delle masterclass sarà, alle 17.00, quella sulla Viticoltura su suolo vulcanico: l'identità del Lazio in degustazione.

Il Lazio del vino è una terra in fermento, che riscopre la forza delle sue radici vulcaniche e la trasforma in vini di grande identità. Dai bianchi di Grechetto e Malvasia Puntinata fino al Cesanese e al Montepulciano, sei vini raccontano le diverse anime di questa regione attraverso la voce diretta dei Vignaioli che la abitano e la interpretano. La selezione spazia tra denominazioni, stili e territori, ma con un filo conduttore chiaro: l'influenza del suolo vulcanico, che regala tensione, salinità, profondità.

I produttori dialogheranno con Enza Saitta (Vignaiola in Sicilia), offrendo un confronto autentico tra territori e visioni enologiche.

In degustazione:

Lazio igt "Poggio Triale" (Grechetto) – La Pazzaglia – 2019

Frascati Superiore Riserva docg "Primo" (Greco, Malvasia Puntinata, Bombino) – Merumalia – 2018

Lazio igt "Convenio" (Malvasia Puntinata) – Casale Certosa – 2018

Lazio igt "Galieno" (Malvasia Puntinata) – Riserva della Cascina – 2017

Lazio igt "Violo" (Montepulciano) – Cantina Morichelli – 2018

Cesanese doc di Olevano "Consilium" – Migrante – 2010.

Gli Olivicoltori Indipendenti FIOI aprono la masterclass con una degustazione presentata e offerta da Antolio Società Agricola di Antonella Pompili (Lazio, Olio Letizia).

Le degustazioni dei prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna

Sempre domani, domenica 16 novembre, alle 12.00, alle 14.00 e alle 16.00, presso lo stand della Regione Emilia-Romagna gestito dalla Direzione Agricoltura (Padiglione 29, accanto allo

stand istituzionale FIVI), proseguiranno le degustazioni guidate dalla chef Carla Brigliadori, per promuovere i prodotti DOP e IGP regionali in abbinamento con i vini del territorio.

I prodotti in degustazione, selezionati per l'occasione tra le 44 Dop e Igp regionali e accompagnati da vini presentati dai delegati regionali FIVI, sono: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, i Salumi Piacentini DOP, la Piadina Romagnola IGP, il Parmigiano Reggiano DOP, il Marrone di Castel del Rio IGP, il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, lo Scalogno di Romagna IGP, lo Squacquerone di Romagna DOP, il Prosciutto di Parma DOP e l'Aglio di Voghiera DOP, nella versione nero fermentato.

Il “Fuori Mercato”

Camera a Sud, Caffè Pathé, Cantinella, La Fastuchera, Tricheco Vineria e Via con me sono i locali di Bologna affiliati ad AMO – Associazione Mescitori Organizzati che, nella serata di domenica 16, proporranno eventi speciali alla presenza di vignaioli e vignaiole FIVI.

I biglietti di ingresso al Mercato dei Vini possono essere acquistati sul sito www.mercatodeivini.it.

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti è un evento FIVI. È organizzato da BolognaFiere, con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Bologna e di Confcommercio Ascom Bologna. Media Partner: QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione e Il Giorno.