

Communiqué de presse

## **SALONS (UIV) : RETOUR DU SIMEI À FIERA MILANO DU 15 AU 18 NOVEMBRE 2022**

**29<sup>e</sup> ÉDITION SOUS LE SIGNE DE LA DURABILITÉ. LA TECHNOLOGIE MADE IN ITALY  
PRÉSENTE DANS PLUS DE 70% DES CAVES DU MONDE ENTIER**

(Milan, 2 mai 2022) Du vignoble au chai, de la mise en bouteille à l'étiquetage et jusqu'au verre, et plus encore. Toute la technologie dédiée à la filière vitivinicole et à celle des boissons sera à nouveau présente au Simeï, le Salon international du matériel pour l'œnologie et l'embouteillage de l'Unione Italiana Vini (UIV), prévu auprès de Fiera Milano (Rho) du 15 au 18 novembre 2022. Après l'arrêt forcé de 2021, la 29<sup>e</sup> édition du salon biennal, transversal en termes de familles de produits représentées et de leaders du secteur, confirme son calendrier, avec quatre jours d'ouverture pour les professionnels italiens et étrangers sous le signe de l'innovation technologique et des procédés verts dans l'œnologie, les aliments liquides, l'huile, la bière et les spiritueux.

L'axe central du Simeï 2022 est la durabilité, porte-parole du développement écologique, social et économique d'un des secteurs techniques et technologiques du Made in Italy présent dans plus de 70% des caves de par le monde. Parmi les rendez-vous expressément dédiés aux modèles d'activités verts, il y a également deux événements organisés par la *Sustainable Wine Roundtable* (SWR), l'association mondiale et indépendante rassemblant tous les acteurs du secteur du vin désireux de définir et diffuser des pratiques et des normes durables. C'est également le thème central de l'Innovation Challenge, le concours qui récompense les nouveautés technologiques du secteur et qui, à partir de cette année, accompagnera le "Technology Innovation Award Simeï 2022" ainsi que le "New Technology Simeï 2022" avec le prix "Green Innovation Award Simeï 2022". Les technologies en compétition pour le titre de "Green Innovation Award Simeï 2022" doivent présenter une amélioration pour ce qui est de l'atténuation du changement climatique, de l'économie circulaire ou de la consommation d'eau et d'énergie, selon le règlement européen 2020/852 du 18 juin 2020.

Parmi les associations professionnelles impliquées dans le Simeï, du 15 au 18 novembre, Assoenologi et les Donne del vino seront respectivement les vedettes d'une conférence sur "L'Innovation dans la prévention du goût de lumière dans les vins blancs et rosés" et du forum mondial du vin au féminin sur "Cultivons le futur et la paix". Au 29<sup>e</sup> Salon dédié à la technologie du vin et des boissons, un espace sera également consacré à la deuxième édition de l'I.G.A. Beer Challenge, le Concours international réservé aux Italian Grape Ale, qui se tiendra pour la première fois au Simeï, afin de promouvoir et de valoriser le secteur brassicole italien. Parmi les événements aura également lieu un colloque promu en collaboration avec Assobibe, AssoBirra et Mineracqua, qui permettra les échanges entre les quatre secteurs représentés (boissons, bière, eau et vin).



ORGANIZED BY



Il s'agit de 15 catégories de produits dans les 4 pavillons de Fiera Milano (1-2-3 et 4), y compris les technologies pour le vignoble dans le cadre d'Enovitis business, tandis que la bière fera son entrée au SimeI 2022 avec des événements dédiés.

[www.simeI.it](http://www.simeI.it)