

Communiqué de presse

CLÔTURE DE SIMEI 2024 AVEC 33 000 VISITEURS PROFESSIONNELS, +10%

CASTELLETTI (UIV) : RENDEZ-VOUS EN 2026 AVEC UN SIMEI ENCORE PLUS COMPLET

(Milan, 15 novembre 2024). La 30^e édition de Simeï, le Salon international leader mondial du matériel pour l'œnologie et l'embouteillage, organisé par l'Unione Italiana Vini et en cours depuis mardi, s'est clôturée aujourd'hui à Fiera Milano Rho avec 33 000 visiteurs. Ce chiffre, en hausse de 10 % par rapport aux présences de 2022, affiche 'complet' côté exposants, avec 578 entreprises participantes, soit une augmentation de 20% par rapport à la dernière édition.

Selon Paolo Castelletti, secrétaire général de l'Unione italiana vini : « Simeï se confirme comme le Salon de l'innovation, un lieu de rencontre entre une offre et une demande hautement spécialisées, en mesure de répondre aux besoins et d'attirer l'intérêt des acheteurs nationaux et internationaux. Nous visons à proposer en 2026 un Simeï encore plus complet grâce au partenariat avec Ipack Ima et leur marque Bevertech, ainsi qu'au renforcement de Distillo ».

En plus des prix de l'Innovation Challenge 'Lucio Mastroberardino', Simeï 2024 a accueilli la troisième édition de Distillo, ainsi que la première édition du Beer Forum, les « états généraux » de la bière en Italie, « L'Oléothèque de Olio Officina », et Enovitis Business, un rendez-vous indoor dédié aux technologies de la viticulture.

À l'occasion de cette 30^e édition, le Simeï a également récompensé huit entreprises - également historiques - ayant participé au Salon depuis sa toute première édition en 1963 : Cavagnino & Gatti spa, Dal Cin Gildo spa, Enoplastic (Crealis), Garbellotto spa, Gruppo Bertolaso spa, Maselli Misure spa, TMCI Padovan spa et Zambelli Enotech srl. Le Prestige Award a été attribué à Gai Macchine spa.

Mission terminée avec une dégustation dirigée par le Master of Wine Andrea Lonardi, destinée également à une sélection d'acheteurs et de journalistes américains et français. Huit vins iconiques italiens étaient proposés à la dégustation. Globalement, l'action de promotion internationale menée avec l'Agence ICE a attiré au Simeï 350 opérateurs spécialisés étrangers provenant de 32 pays.

Lien vers les dossier de presse complet de Simeï 2024:

https://drive.google.com/drive/folders/1d1PYw4lqxPzEGWlzSygnvZApOFyvREvK?usp=drive_link

Lien aux photos de Simeï 2024 : https://drive.google.com/drive/folders/1hqDp4T-C5lvWp8j-E2EWOIs-2eCWjSB?usp=drive_link