



Pressemitteilung

MESSEN, DIE 30. SIMEI STARTET MORGEN: AUF DEM PROGRAMM 90 TREFFEN, VORTRÄGE, SEMINARE UND WORKSHOPS

TAKE #1: ERÖFFNUNG MORGEN (11 UHR) MIT FRESCOBALDI, FONTANA, ZOPPAS UND DAL CIN

(Mailand, 11. November 2024). **Simeï**, die weltweit führende internationale Messe für Wein und Abfüllmaschinen steht in den Startlöchern von morgen bis Freitag, 15. November. Auf dem viertägigen Business-Event auf der Fiera Milano Rho (Hallen 1-4) geben sich 578 Ausstellerfirmen und ausländische Delegationen aus 32 Nationen ein Stelldichein. Im Mittelpunkt der **30. Edition** dieser Veranstaltung von Unione Italiana Vini (UIV) steht neben der üblichen Bestandaufnahme von Neuheiten und Innovationen bei Produkten und Verfahren für Önologie, Öl, Bier und Spirituosen ein Programm mit **90 Terminen**. Darunter Konferenzen, Vorträge und Workshops, um die neusten Trends in Sachen Konsum, Technik und Nachhaltigkeit aufzuzeigen in einer Branche (Technologie für die Wein- und Getränkeindustrie) mit einem Exportwert von fast 2,5 Milliarden Euro und einem Handelsbilanzüberschuss von über 2,1 Milliarden.

Morgen Vormittag geht es los mit der **Eröffnung** (11.00 Uhr), bei der unter anderem die Präsidenten von Anformape, Marzio **Dal Cin**, von Unione Italiana Vini, Lamberto **Frescobaldi**, und der Agenzia Ice, Matteo **Zoppas**, sowie der Präsident der Region Lombardei, Attilio **Fontana**, das Wort zur Begrüßung sprechen. Im Anschluss daran findet die Preisverleihung der Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" statt, bei der alle Gewinner des "Technology Innovation Award", des "New Technology Award" und des "Green Innovation Award" vorgestellt werden ([Link zu den Gewinnern](#)).

TAKE #2: DIE WICHTIGSTEN VERANSTALTUNGEN AUF DEM PROGRAMM

Nachhaltigkeit, die neuesten önologischen Techniken und Konsumtrends sind die Themen, die im Mittelpunkt von mehr als 20 Veranstaltungen von Simeï stehen, die der Welt des **Weins** gewidmet sind ([Link](#)). Insbesondere die von Unione Italiana Vini organisierte Konferenz, die morgen (11.12., 16.00 Uhr) stattfindet, wird sich mit dem Thema "Die neuen (unerwarteten) italienischen Wein- und Getränkekonsumenten" befassen, zu dem die Analysten von NielsenIQ und das Weinobservatorium von UIV, Eleonora Formisano und Carlo Flamini, beitragen werden. Auf technischer Seite setzen die drei italienischen Masters of Wine stattdessen Schwerpunkte in Hinblick auf die italienischen Stabilisierungstechniken (Pietro Russo, 12/11, 14.30 Uhr), die Herausforderungen der Verwendung von Nicht-Saccharomyces in der Önologie (Pietro Russo, 13/11, 10.30 Uhr), die "Neuen Wege der Reifung zwischen Holz, Keramik und der Prägung des Territoriums" (Gabriele Gorelli, 14.11., 11 Uhr) und die "Zukunftstechnologien, Prozesse und Kellereien, zwischen Klimawandel und der Suche nach neuen Weinstilen" (Andrea Lonardi, 14.11., 14.30 Uhr).

Auch im Bereich der Spirituosen ([Link](#)) ist einiges los, dank der Partnerschaft mit **Distillo**, der Messe für die Ausrüstung von Kleinstbrennereien, die bereits zum dritten Mal im Rahmen der Simeï stattfindet und dieses Jahr unter der Schirmherrschaft des **Consorzio Nazionale Grappa** steht, das sich seit jeher für die Förderung der Authentizität und Qualität des italienischen Destillats par excellence einsetzt. Das Consorzio Nazionale Grappa hat sich seit jeher der Förderung der Echtheit und Qualität des italienischen Destillats schlechthin verschrieben. Das Consorzio Nazionale Grappa ist auch Protagonist der Konferenz "Grappa und Bitter, italienische Exzellenz" (11.12., 12 Uhr) mit einer Rede des Präsidenten Sebastiano Caffo zum Thema "Das Vermächtnis des Grappa, der wichtigsten geografischen Ursprungsbezeichnung für Spirituosen in Italien, und der Bitter, wahre Aushängeschilder von Destillaten und Likören Italiens in der Welt". Eine einzigartige Gelegenheit, den Wert von Grappa und Bitter als authentische Vertreter der italienischen Tradition und Qualität auf internationaler Bühne zu vertiefen. Und gerade der "italienische Weg" zu den Spirituosen *wird das Thema* der Rundtischgespräche *sein*, die Brandy (12.11., 16 Uhr), Gin (13.11., 13 Uhr), Whisky (14.11., 13 Uhr) und Vermouth (14.11., 13 Uhr) gewidmet sind, zusätzlich zu dem für Donnerstagnachmittag (14.11., 16 Uhr) geplanten Überblick von Craft Distilling Italy über den "italienischen und internationalen Spirituosenmarkt". Abgerundet wird das Programm durch vertiefte Analysen und Einblicke in den Stand und



ORGANIZED BY



die Möglichkeiten der Lieferkette, vom Verbandswesen bis zur Internationalisierung und Kommunikation, mit Fallstudien und Ideen auch aus dem Ausland.

24 Konferenzen ([Link](#)) und 6 Workshops ([Link](#)) stehen auf dem Programm des **Beer Forums** mit den "Rahmebedingungen" der Biere in Italien, das von Luca Grandi von **Birra Nostra** organisiert wird. Präsent unter den Partnern ist **AssoBirra**, der Referenzverband des Brauereisektors in Italien, der die wichtigsten Unternehmen der Branche, die zusammen 92 % der nationalen Produktion abdecken, vertritt und zusammenbringt. Auf der Simei ist der Verband Sprecher einer Lieferkette - der des Bieres -, die in Italien etwa 103.000 direkte und indirekte Arbeitnehmer beschäftigt und einen Gesamtwert von über 10 Milliarden Euro erwirtschaftet. AssoBirra wird morgen (11.12., 16.30 Uhr) an der Podiumsdiskussion mit dem Titel 'The state of the art of the brewing market in Italy' teilnehmen. Auch im Rahmen des Bierforums werden Begegnungen, Vorträge und Masterclasses eine umfassende Analyse des Brauereisektors bieten und dabei Techniken, Technologien und spezielle Produktionen wie Craft Beer oder IGA einen Platz einräumen.

L'Oleoteca di Olio Officina", ein vom Observatorium für die Welt der Olivenöle unter der Leitung von Luigi Caricato kuratierter Raum, offeriert auf der Simei eine Reihe von Treffen ([Link](#)) zu Themen wie Produktklassifizierung, Qualitätsanalyse, Konservierung und Verpackung.

[Fotos Edition 2022](#)

[Link zum vollständigen Programm](#)