



Presseerklärung

## MESSEN, PRÄSENTATION DES SIMEI-KALENDERS: 40 TERMINE ZUR NACHHALTIGKEIT UND ZUKUNFT VON WINE & BEVERAGE

(Mailand, 11. November 2022). Einheitliche Standards, Markttrends und grundlegende Technologien, aber auch Kreislaufwirtschaft, Energieautarkie und strategische Allianzen. Die Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der 29. Veranstaltung von Simeï, der Internationalen Messe für Önologie und Abfüllanlagen von Unione Italiana Vini (UIV), die vom 15. bis 18. November auf der Fiera Milano Rho (Hallen 1,2,3 und 4) stattfindet. Auf dem Programm stehen rund 40 Initiativen, darunter Konferenzen, Rundtischgespräche und „Informationscafés“.

Im Vordergrund der diesmal **grüne „fil rouge“**, der für die Entwicklung der nationalen Weinbranche und darüber hinaus von entscheidender Bedeutung ist, und der vom ersten Tag der Veranstaltung an (Dienstag, 15.11.) die Tagesordnung beherrscht. Nach der Preisverleihung im Rahmen der Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" Simeï 2022 (11.00 Uhr Sala Convegni - Halle 2), eine neue Auszeichnung für die interessantesten Neuheiten in Sachen Nachhaltigkeit, präsentiert Valoritalia "Die Zukunft des Weins ist nachhaltig. Markttrends zwischen Konsumententscheidungen und Unternehmensstrategie" (11.00 Uhr, Sala Convegni - Halle 3), gefolgt von einer eingehenden Diskussion über die Beziehung zwischen Nachhaltigkeit und Klimawandel durch das DiSAA (Department of Agricultural and Environmental Sciences) der Universität Mailand (13.30 Uhr, Sala Convegni - Halle 3). Am Nachmittag (15.00 Uhr, Sala Convegni - Halle 2) findet das erste von zwei Treffen des Sustainable Wine Round Table (Swr) statt, der internationalen Vereinigung mit den wichtigsten Akteure der Weinbranche, die sich mit Techniken befasst, die heute, aber auch in Zukunft erforderlich sind, "um den Wein wirklich nachhaltig zu gestalten". Die Vorteile eines globalen Wein-Referenzstandards stehen stattdessen im Mittelpunkt der zweiten Swr-Konferenz (Mittwoch, 16.11., 15.00 Uhr, Sala Convegni - Halle 3), und vorab am Mittwochnachmittag der von Millevigne organisierte Rundtisch zur Kreislaufwirtschaft (13.30 Uhr, Sala Convegni - Halle 3) und der Standpunkt von Unione Italiana Vini, Assobibe, Assobirra und Mineracqua zum Thema "Energieautarkie bei *liquid food*: Utopie oder Realität?" (14.30 Uhr, Sala Convegni – Halle 2). Am darauffolgenden Tag resümiert der Gastgeber Unione Italiana Vini die ersten Schritte des nationalen Nachhaltigkeitsstandards für Wein (11.00 Uhr Sala Convegni - Halle 2), von den Mitteln der GAP über die geplanten Methoden zur Harmonisierung der Nachhaltigkeitsbestrebungen in Europa bis hin zur Verabschiedung der nationalen Zertifizierungsregelung für die Nachhaltigkeit der Weinlieferkette, die am 16. März 2022 von Mipaaf unterzeichnet wurde, so dass Italien nunmehr über einen öffentlichen Nachhaltigkeitsstandard verfügt. Den Kreis schließt die Edmund-Mach-Stiftung mit dem Thema "Aufbau eines aktiven Netzwerks zum Klimawandel in der italienischen Weinlieferkette", das Freitagmorgen (9.30 Uhr, Sala Convegni - Halle 3) auf dem Programm steht. Was die ökologischen Ansätze betrifft so mangelt es nicht an übergreifenden Terminen wie den "Dialogen zur Nachhaltigkeit" von L'Oleoteca di Olio Officina (täglich um 11.30 Uhr und 15.30 Uhr am Stand A29/B30 in Halle 2) und den "Nachhaltigkeits-Cafés" von UIV (Saal Unione Italiana Vini - Halle 1 Stand S09) mit vertiefenden Gesprächen und Gästen wie Gianfranco Caoduro, Ehrenpräsident von WBA - World Biodiversity Association onlus (15.11. um 15.30 Uhr); Olivier Chadebost, Architekt, Ingenieur und Designer (16.11 um 12.00 Uhr); Antonio Capaldo, Präsident von Feudi San Gregorio (16/11 um 15.30 Uhr); Vittorio Moretti, Präsident der Holding Terra Moretti (17.11 um 12.30); Alberto Grasso und Fabio Sozzani, Casa di E. Mirafiore & Fontanafredda (17.11. um 15.30 Uhr); und Nathalie Grenon, Inhaberin Sartogo Architetti Associati und Entwurfsplanerin von Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi (18.11. um 12 Uhr). Viel Raum auch für die **Brauereibranche**, der ebenfalls Protagonist auf der Veranstaltung 2022 ist und zum ersten Mal auf der Simeï die Preisverleihung der I.G.A. Beer Challenge 2022 "When Beer meets Grapes" (Mittwoch, 16.11., 10.30 Uhr Sala Convegni - Halle 2) ausrichtet. "Craft-Bier, ein aufstrebender

Sektor und die Notwendigkeit eines modernen Regelwerks" ist das Thema der von Unionbirrai und Unione Italiana Vini organisierten Konferenz (Freitag, 18.11., 10.30 Uhr, Sala Convegni - Halle 2), gefolgt von der Konferenz, wie man Bier heute bestmöglich kommuniziert (14.30 Uhr, Sala Convegni - Halle 2).

Zu den weiteren Programmveranstaltungen über **Trends und Szenarien des Wine&Beverage** am ersten Tag die Präsentation von Craft Distilling Italy zum Thema "Die Revolution der handwerklichen Destillation von Amerika bis Italien" (15.00 Uhr Sala Convegni - Halle 3). Während sich UIV am Mittwoch, dem 16., mit dem Thema "Wein und Amphoren: die Rückkehr zur Tonerde" befasst (11.00 Uhr Sala Convegni - Halle 3). Einen zweifachen Termin gibt es für den nationalen Verband Le Donne del Vino, der am Donnerstag, den 17. Mai, das Zweite internationale Forum für Frauen im Weingeschäft organisiert (15.00 Uhr Sala Convegni - Saal 2), nachdem die Entwicklungen und Perspektiven des Weinszenarios eingehend untersucht wurden (10.00 Uhr Sala Unione Italiana Vini - Halle 1, Stand S09). Ebenfalls am Donnerstag widmet sich Assoenologi dem Thema "Innovation bei der Vorbeugung von Lichtschäden bei Weiß- und Roséweinen" (10.30 Uhr Sala Convegni - Halle 3), während Argea eine Neuromarketing-Studie von Sense Catch in Zusammenarbeit mit Raflatac/Kurz vorstellt (13.00 Uhr Sala Convegni - Halle 2). Der Tag wird von UIV mit einer eingehenden Studie über NoLo-Weine abgeschlossen, einem neuen Trend für die moderne Herstellung und Konsum (15.00 Uhr Sala Convegni - Halle 3). Die von Vinidea organisierte Konferenz, die am Freitag, den 18. (14.00 Uhr Sala Convegni - Halle 3) stattfindet, befasst sich stattdessen mit der "Förderung von Innovation im Weinbau".

Auf der **Ausstellerseite** sind Enoplastic (15.11., 13.30 Uhr), Sacmi (16.11., 13.00 Uhr), M.A. Silva (17.11., 10.00 Uhr) und Foss mit zwei Schwerpunkten vertreten: Innovation und Tradition in der Kellerei (17.11., 13.30 Uhr) sowie Bierherstellung auf Sardinien (18.11., 13.00 Uhr).

Als führende internationale Veranstaltung im Bereich der Weintechnologie erwartet die Simei ([www.simei.it](http://www.simei.it)) auf ihrer 29. Veranstaltung rund 480 Ausstellerfirmen, Delegationen aus 36 verschiedenen Ländern und etwa 25.000 Fachbesucher aus aller Welt.