

Comunicado de prensa

FERIAS, PRESENTADO EL CALENDARIO SIMEI: 40 CITAS SOBRE SOSTENIBILIDAD Y FUTURO DEL WINE & BEVERAGE

(Milán, 11 noviembre 2022). La norma única, las tendencias del mercado y las tecnologías esenciales, así como también la economía circular, la autosuficiencia energética y las alianzas estratégicas. La sostenibilidad, en todos sus aspectos, constituye el centro de las citas de la 29ª edición de SimeI, el Salón Internacional Máquinas para la Enología y el Embotellado de Unione italiana vini (UIV), programado del 15 al 18 de noviembre en la Fiera Milano Rho (pabellones 1,2,3 y 4) con alrededor de 40 iniciativas en calendario entre conferencias, mesas redondas y cafés de ahondamiento.

El tema *green* está en primer plano, una cuestión fundamental para el desarrollo del sector vitivinícola nacional y no solamente, el cual caracteriza la agenda desde el primer día de la feria (martes 15/11). Después de la premiación de *Innovation Challenge* "Lucio Mastroberardino" SimeI 2022 (hora 11:00 a.m., Sala de conferencias - Pabellón 2), con el nuevo premio a las innovaciones más interesantes desde el punto de vista de la sostenibilidad, Valoritalia presenta "El futuro del vino es sostenible. Las tendencias del mercado frente a la elección del consumidor y la estrategia de las empresas" (hora 11:00 a.m. Sala de conferencias - Pabellón 3); después de la conferencia habrá un ahondamiento sobre la relación entre sostenibilidad y cambio climático bajo la dirección de DiSAA (Department of Agricultural and Environmental Sciences) de la Università di Milano (hora 1:30 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 3). Por la tarde (hora 3:00 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 2), el primero de los dos eventos de Sustainable Wine Round Table (SWR), la asociación internacional de los principales *stakeholders* del sector vitivinícola, dedicado a las tecnologías indispensables, actuales o futuras, "para hacer que el vino sea verdaderamente sostenible". En cambio, las ventajas de una norma de referencia global para el vino son el tema central de la segunda conferencia de SWR (miércoles 16/11, hora 3:00 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 3), previamente discutida el miércoles por la tarde en la mesa redonda sobre la economía circular bajo la dirección de Millevigne (hora 1:30 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 3), y según Unione Italiana Vini, Assobibe, Assobirra y Mineracqua sobre "La autosuficiencia energética en el *liquid food*: ¿utopía o realidad?" (hora 2:30 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 2). Al día siguiente Unione Italiana Vini, la anfitriona, formulará conclusiones sobre los primeros pasos de la norma nacional de sostenibilidad en el vino (hora 11:00 a.m. Sala de conferencias - Pabellón 2): desde las herramientas ofrecidas por la PAC, a los métodos previstos para armonizar los requisitos de sostenibilidad en Europa, hasta la aprobación del pliego de condiciones de certificación nacional para la sostenibilidad de la hilera del sector vitivinícola firmado el 16 de marzo de 2022 por el Mipaaf, con el que Italia se ha dotado de una norma pública sobre sostenibilidad. Cierra el círculo la Fundación Edmund Mach con "La construcción de la red de colaboración para el cambio climático en la hilera vitivinícola italiana", conferencia prevista para el viernes por la mañana (hora 9:30 a.m. Sala de conferencias - Pabellón 3). Siguiendo con el tema *green*, no faltan citas transversales como los "diálogos sobre la sostenibilidad" de L'Oleoteca de Olio Officina (todos los días a las 11:30 a.m. y a las 3:30 p.m. en la caseta/stand A29/B30 del pabellón 2) y los "Cafés de la sostenibilidad" de la UIV (Sala Unione Italiana Vini - pabellón 1 stand/caseta S09), con ahondamientos politemáticos en los que participan invitados como Gianfranco Caoduro, presidente honorario de la WBA - World Biodiversity Association onlus (15/11, hora 3:30 p.m.); Olivier Chadebost, arquitecto, ingeniero y designer (16/11, hora 12:00 p.m.); Antonio Capaldo, presidente de Feudi San Gregorio (16/11, hora 3:30 p.m.); Vittorio Moretti, presidente de Holding Terra Moretti (17/11, hora 12:30 p.m.); Alberto Grasso y Fabio Sozzani, Casa E. Mirafiore & Fontanafredda (17/11, hora 3:30 p.m.); Nathalie Grenon, propietaria Sartogo Architetti Associati y designer Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi (18/11, hora 12:00 p.m.).

Adicionalmente se dedica un gran espacio al sector cervecero, coprotagonista de la edición de 2022 que acoge, por primera vez en Simeï, la ceremonia de premiación del I.G.A. Beer Challenge 2022, "Cuando cerveza y uva se encuentran" (miércoles 16/11, hora 10:30 a.m. Sala de conferencias - Pabellón 2). "La cerveza artesanal, un sector en evolución y la necesidad de una normativa moderna" es el tema de la conferencia organizada por Unionbirrai y Unione Italiana Vini (viernes 18/11, hora 10:30 a.m. Sala de conferencias - Pabellón 2), a la cual seguirá un debate sobre cómo comunicar la cerveza hoy (hora 2:30 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 2).

Entre los otros eventos del calendario sobre tendencias y escenarios del *wine & beverage*, el primer día Craft Distilling Italy presenta "La revolución de la destilación artesanal de América a Italia" (hora 3:00 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 3), mientras que el miércoles 16 UIV se centra en "El vino y las ánforas: el regreso a la arcilla" (hora 11:00 a.m. Sala de conferencias - Pabellón 3). Doble cita para la asociación nacional Le Donne del Vino, que el jueves 17 organiza durante Simeï el segundo Fórum Mundial del vino en femenino (hora 3:00 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 2), después de analizar las evoluciones y perspectivas del panorama vitivinícola (hora 10:00 a.m. Sala Unione Italiana Vini - Pabellón 1 caseta/stand S09). Asimismo, el jueves, Assoenologi pone de relieve la "Innovación en la prevención de los defectos leves en los vinos blancos y rosados" (hora 10:30 a.m. Sala de conferencias - Pabellón 3), mientras que Argea presenta un estudio de neuromarketing realizado por Sense Catch en colaboración con Raflatac/Kurz (hora 1:00 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 2). Unione italiana vini cierra el programa del día con un ahondamiento sobre los vinos *NoLo*, una nueva tendencia en la producción y el consumo moderno (hora 3:00 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 3). La conferencia organizada por Vinidea, prevista para el viernes 18 (hora 2:00 p.m. Sala de conferencias - Pabellón 3), se centra en cambio en el "Favorecer la innovación vitivinícola".

Por último, los expositores serán Enoplastic (15/11, hora 1:30 p.m.), Sacmi (16/11, hora 1:00 p.m.), M.A. Silva (17/11, hora 10:00 p.m.) y Foss, con dos enfoques sobre la innovación y la tradición en la bodega (17/11, hora 1:30 p.m.) y la fabricación de cerveza en Cerdeña (18/11, hora 1:30 p.m.).

Evento internacional líder en tecnología del vino, durante la 29ª edición Simeï (www.simeï.it) cuenta con la presencia de 480 empresas expositoras, delegaciones de 36 países extranjeros y aproximadamente 25 mil visitantes profesionales esperados de todo el mundo.