

Comunicato stampa

FIERE, PRESENTATO IL CALENDARIO SIMEI: 40 APPUNTAMENTI SU SOSTENIBILITÀ E FUTURO DEL WINE & BEVERAGE

(Milano, 11 novembre 2022). Lo standard unico, le tendenze del mercato e le tecnologie essenziali, ma anche economia circolare, autosufficienza energetica e alleanze strategiche. È la sostenibilità, a tuttotondo, il focus degli appuntamenti della 29^a edizione di Simeì, il Salone internazionale macchine per enologia e imbottigliamento di Unione italiana vini (Uiv), in programma dal 15 al 18 novembre a Fiera Milano Rho (pad. 1,2,3 e 4) con circa 40 iniziative in calendario tra convegni, tavole rotonde e caffè di approfondimento.

E in primo piano è proprio il **filone green**, tema cruciale per lo sviluppo del comparto vitivinicolo nazionale e non solo, che domina l'agenda già dal primo giorno di manifestazione (martedì 15/11). Dopo la premiazione dell'Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" Simeì 2022 (Ore 11.00 Sala Convegni - Pad. 2), con il nuovo riconoscimento alle innovazioni più interessanti proprio dal punto di vista della sostenibilità, Valoritalia presenta "Il futuro del vino è sostenibile. Le tendenze del mercato tra scelte dei consumatori e strategia delle imprese" (11.00 Sala Convegni - Pad. 3), seguita dall'approfondimento sul rapporto tra sostenibilità e cambiamento climatico a cura del DiSAA (Department of Agricultural and Environmental Sciences) dell'Università di Milano (13.30 Sala Convegni - Pad. 3). Nel pomeriggio (15.00 Sala Convegni - Pad. 2), il primo dei due appuntamenti del Sustainable Wine Round Table (Swr), l'associazione internazionale dei principali stakeholder del settore vino, dedicato alle tecnologie essenziali, oggi o in futuro, "per rendere il vino veramente sostenibile". I vantaggi di una standard di riferimento globale per il vino sono invece il focus del secondo convegno targato Swr (mercoledì 16/11, 15.00 Sala Convegni - Pad. 3), anticipato nel pomeriggio di mercoledì dalla tavola rotonda sull'economia circolare a cura di Millevigne (13.30 Sala Convegni - Pad. 3), e dal punto di Unione Italiana Vini, Assobibe, Assobirra e Mineracqua su "Autosufficienza energetica nel liquid food: utopia o realtà?" (14.30 Sala Convegni - Pad. 2). Il giorno seguente è la padrona di casa Unione italiana vini a tirare le somme sui primi passi dello standard nazionale di sostenibilità nel vino (11.00 Sala Convegni - Pad. 2), dagli strumenti offerti dalla Pac, alle modalità previste per armonizzare le richieste di sostenibilità in Europa, fino alla approvazione del disciplinare di certificazione nazionale della sostenibilità della filiera vitivinicola siglato il 16 marzo 2022 dal Mipaaf, con il quale l'Italia si è dotata di una norma pubblica sulla sostenibilità. A chiudere il cerchio, la Fondazione Edmund Mach con "Costruire la rete collaborativa per il cambiamento climatico nella filiera vitivinicola italiana", in programma venerdì mattina (9.30 Sala Convegni - Pad. 3). Sempre in ambito green, non mancano gli appuntamenti trasversali come i "dialoghi sulla sostenibilità" di L'Oleoteca di Olio Officina (ogni giorno alle 11.30 e alle 15.30 presso lo Stand A29/B30 del Pad. 2) e i "Caffè della sostenibilità" di Uiv (Sala Unione Italiana Vini - Pad. 1 Stand S09), con approfondimenti politematici che coinvolgono ospiti come Gianfranco Caoduro, presidente onorario WBA - World Biodiversity Association onlus (15/11 ore 15.30); Olivier Chadebost, architetto, ingegnere e designer (16/11 ore 12.00); Antonio Capaldo, presidente di Feudi San Gregorio (16/11 ore 15.30); Vittorio Moretti, presidente Holding Terra Moretti (17/11 ore 12.30); Alberto Grasso e Fabio Sozzani, Casa di E. Mirafiore & Fontanafredda (17/11 ore 15.30); e Nathalie Grenon, titolare Sartogo Architetti Associati e progettista Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi (18/11 Ore 12.00).

Grande spazio anche al **settore brassicolo**, co-protagonista dell'edizione 2022 che ospita, per la prima volta a Simeì, la premiazione I.G.A. Beer Challenge 2022, "Quando la Birra incontra l'uva" (mercoledì 16/11, ore 10.30 Sala Convegni - Pad. 2). "Birra artigianale, un comparto in evoluzione e la necessità di una moderna normativa" è il tema del convegno a cura di Unionbirrai e Unione Italiana Vini (venerdì 18/11, ore 10.30 Sala Convegni - Pad. 2), a cui segue il focus di su come comunicare la birra oggi (14.30 Sala Convegni - Pad. 2).

Tra gli altri eventi in calendario su **trend e scenari del wine&beverage**, durante la prima giornata Craft Distilling Italy presenta “La rivoluzione della distillazione artigianale dall'America all'Italia” (15.00 Sala Convegni - Pad. 3), mentre mercoledì 16 Uiv si concentra su “Vino e anfore: il ritorno all'argilla” (11.00 Sala Convegni - Pad. 3). Doppio appuntamento per l'Associazione nazionale Le Donne del Vino, che giovedì 17 organizzano a Simei il Secondo forum mondiale del vino al femminile (15.00 Sala Convegni - Pad 2), dopo aver analizzato evoluzioni e prospettive dello scenario del vino (10.00 Sala Unione Italiana Vini - Pad. 1 Stand S09). Sempre giovedì, Assoenologi punta i riflettori su “Innovazione nella prevenzione dei difetti di luce nei vini bianchi e rosati” (10.30 Sala Convegni - Pad. 3), mentre Argea presenta uno studio di neuromarketing da parte di Sense Catch in collaborazione con Raflatac/Kurz (13.00 Sala Convegni - Pad. 2). Chiude la giornata Unione italiana vini con l'approfondimento sui vini NoLo, nuova tendenza nei moderni orizzonti produttivi e di consumo (15.00 Sala Convegni - Pad. 3). Si concentra invece su “Promuovere l'Innovazione Vitivinicola” il convegno a cura di Vinidea, in programma venerdì 18 (14.00 Sala Convegni - Pad. 3).

Sul fronte degli **espositori**, infine, si presentano Enoplastic (15/11, 13.30), Sacmi (16/11, 13.00), M.A. Silva (17/11, 10.00) e Foss, con due focus su innovazione e tradizione in cantina (17/11, 13.30) e fare birra in Sardegna (18/11, 13.00).

Manifestazione internazionale leader nella tecnologia del vino, per la sua 29^a edizione Simei (www.simei.it) conta circa 480 aziende espositrici, delegazioni da 36 Paesi esteri e circa 25mila visitatori professionali attesi da tutto il mondo.