

Communiqué de presse

SALONS, PRÉSENTATION DU CALENDRIER DU SIMEI : 40 RENDEZ-VOUS SUR LA DURABILITÉ ET LE FUTURE DU VIN ET DES BOISSONS

(Milan, 11 novembre 2022). Une norme de référence unique, les tendances du marché et les technologies essentielles, mais également l'économie circulaire, l'autosuffisance énergétique et les alliances stratégiques. C'est la durabilité tous azimuts le focus des rendez-vous de la 29^e édition du Simeï, le Salon international du matériel pour l'œnologie et l'embouteillage d'Unione italiana vini (Uiv), prévu du 15 au 18 novembre auprès de Fiera Milano Rho (Pav. 1,2,3 et 4), avec une quarantaine d'initiatives au calendrier entre colloques, tables rondes et cafés d'approfondissement.

Au premier plan, c'est justement la filière du **Green**, une question cruciale pour le développement du secteur vitivinicole italien et au-delà, qui domine l'agenda dès le premier jour de l'événement (mardi 15/11). Après la remise des prix de l'Innovation Challenge « Lucio Mastroberardino » Simeï 2022 (11h00 Salle de Conférences - Pav. 2), avec le nouveau prix décerné pour les innovations les plus intéressantes du point de vue de la durabilité, Valorialta présente « L'avenir du vin est durable. Les tendances du marché entre les choix des consommateurs et la stratégie des entreprises » (11h00 Salle de Conférences - Pav. 3), suivi d'un approfondissement sur la relation entre la durabilité et le changement climatique, organisée par le DiSAA (Département des sciences agricoles et environnementales) de l'Université de Milan (13h30 Salle de Conférences - Pav. 3). L'après-midi (15h00 Salle de Conférences - Pav. 2), le premier des deux rendez-vous de la Sustainable Wine Round Table (Swr), l'association internationale des parties prenantes majeurs du secteur du vin, dédié aux technologies essentielles, d'aujourd'hui ou de demain, « pour un vin vraiment durable ». Les avantages d'une norme de référence mondiale pour le vin sont par contre au centre de la deuxième conférence de la Swr (mercredi 16/11, 15h00 Salle de Conférences - Pav. 3), anticipée mercredi après-midi par la table ronde sur l'économie circulaire organisée par Millevigne (13h30 Salle de Conférences - Pav. 3), et par un point prévu par l'Unione Italiana Vini, Assobibe, Assobirra et Mineracqua sur « L'autosuffisance énergétique dans les aliments liquides : utopie ou réalité ? » (14h30 Salle de Conférences - Pav. 2). Le lendemain, c'est à l'Unione italiana vini de faire le bilan des premiers pas de la norme nationale de durabilité du vin (11h00 Salle de Conférences - Pav. 2), des instruments offerts par la PAC, aux possibilités envisagées pour harmoniser les demandes de durabilité en Europe, jusqu'à l'approbation du cahier des charges pour la certification de durabilité de la filière vitivinicole signé le 16 mars 2022 par le Mipaaf, par lequel l'Italie s'est dotée d'une norme publique sur la durabilité. La Fondation Edmund Mach va boucler la boucle avec « Construire un réseau de collaboration sur le changement climatique dans la filière vitivinicole italienne », prévue vendredi matin (9h30, Salle de Conférences - Pav. 3). Encore au sujet de *Green*, les rendez-vous transversaux ne manquent pas, comme les « Dialogues de la durabilité » de L'Oleoteca di Olio Officina (tous les jours à 11h30 et à 15h30 auprès du stand A29/B30 du Pav. 2) et les « Cafés de la durabilité » de l'Uiv (Unione Italiana Vini - Pav. 1 Stand S09), avec des approfondissements sur plusieurs sujets sur lesquels prendront la parole des invités tels que Gianfranco Caoduro, président honoraire de la WBA - World Biodiversity Association onlus (15/11 à 15h30) ; Olivier Chadebost, architecte, ingénieur et designer (16/11 à 12h00) ; Antonio Capaldo, président de Feudi San Gregorio (16/11 à 15h30) ; Vittorio Moretti, président du Holding Terra Moretti (17/11 à 12h30) ; Alberto Grasso et Fabio Sozzani, Casa di E. Mirafiore & Fontanafredda (17/11 à 15h30) ; et Nathalie Grenon, du Sartogo Architetti Associati et concepteur de la Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi (18/11 à 12h00).

Un grand espace est également dédié au **secteur brassicole**, co-protagoniste de l'édition 2022 qui accueille, pour la première fois au Simeï, la cérémonie de remise des prix de l'I.G.A. Beer Challenge 2022, « Lorsque la

bière rencontre le raisin » (mercredi 16/11, 10h30 Salle de Conférences - Pav. 2). « La bière artisanale, un créneau en évolution et la nécessité d'une réglementation moderne » constitue le thème du colloque organisé par Unionbirrai et Unione Italiana Vini (vendredi 18/11, 10h30 Salle de Conférences - Pav. 2), suivi d'un focus sur comment communiquer la bière aujourd'hui (14h30 Salle de Conférences - Pav. 2).

Parmi les autres événements prévus au calendrier sur les **tendances et les scénarios en matière de vins et de boissons**, le premier jour, Craft Distilling Italy présente « La révolution de la distillation artisanale de l'Amérique à l'Italie » (15h00, Salle de Conférences - Pav. 3), tandis que mercredi 16, l'Uiv se concentre sur « Vin et amphores : le retour à l'argile » (11h00, Salle de Conférences - Pav. 3). Un double rendez-vous pour l'Association nationale Le Donne del Vino (Les Femmes du Vin), qui organisera jeudi 17 le deuxième Forum mondial du vin au féminin (15h00 Salle des Conférences – Pav. 2), après avoir analysé les évolutions et les perspectives de la situation vitivinicole (10h00 Salle Unione Italiana Vini - Pav. 1 Stand S09). Encore jeudi, Assoenologi met en avant « L'Innovation dans la prévention des défauts de lumière dans les vins blancs et rosés » (10h30 Salle de Conférences - Pav. 3), tandis qu'Argea présente une étude de neuromarketing menée par *Sense Catch* en collaboration avec Raflatac/Kurz (13h00 Salle de Conférences Pav. 2). La journée sera clôturée par Unione italiana vini avec une étude approfondie sur les vins NoLo, une nouvelle tendance dans la production et la consommation modernes (15h00 Salle de Conférences - Pav. 3). La conférence organisée par Vinidea, prévue vendredi 18 (14h00 Salle de Conférences - Pav. 3), se focalisera sur la « Promotion de l'innovation vitivinicole ».

Du côté des **exposants** : Enoplastic (15/11, 13h30), Sacmi (16/11, 13h00h), M.A. Silva (17/11, 10h00) et Foss, avec deux focus sur l'innovation et la tradition dans la cave (17/11, 13h30) et la fabrication de la bière en Sardaigne (18/11, 13h00).

Événement international de premier plan dans le domaine des technologies du vin, le Simei (www.simei.it) compte pour sa 29^e édition plus de 480 sociétés exposantes, des délégations de 36 pays et 25 000 visiteurs professionnels environ venant du monde entier.