Comunicato stampa

FIERE, SIMEI 2026: 489 MARCHI DA 25 PAESI E PIÙ DI 60 APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA

TECNOLOGIE, MERCATI E NUOVI CONSUMI AL CENTRO DELLA MANIFESTAZIONE DA DOMANI A VENERDÌ A FIERA MILANO RHO

(Milano, 16 novembre 2026). Un programma di oltre **60 appuntamenti**, **489 marchi in vetrina**, con espositori da **24 Paesi esteri** e **17 Regioni italiane**. Sono i numeri della **31^ edizione di Simei**, il Salone internazionale organizzato da Unione italiana vini (Uiv) che, ogni due anni, chiama a raccolta il mondo della tecnologia applicata all'enologia e imbottigliamento. In calendario da domani a venerdì (17-20 novembre) a Fiera Milano Rho, la **maratona di convegni, incontri, approfondimenti tecnici e degustazioni** vedrà protagoniste le filiere produttive di vino, birra, spirits e olio, a cui si aggiunge quest'anno il liquid food con Bevertech, il nuovo appuntamento fieristico realizzato in partnership con Ipack Ima. Con circa **470 buyer esteri** selezionati nel programma di incoming di ITA – Italian Trade Agency e Simei, la manifestazione intercetta un comparto da 46 miliardi di euro a livello globale (di cui un quinto made in Italy) e porta in fiera 113 brand esteri, provenienti in particolare da Francia, Germania, Spagna, Austria e Portogallo. A rappresentare il fattore made in Italy tecnologico sono invece soprattutto aziende da Veneto (78), Lombardia (73), Piemonte (72) ed Emilia-Romagna (57).

Innovazione, nuovi consumi e mercati tra nuove sfide e opportunità

Dal progresso tecnologico alle nuove tendenze di consumo, passando per sostenibilità, mercati e valorizzazione delle filiere produttive, Simei mette a tema le principali sfide del comparto attraverso le voci dei protagonisti. L'**innovazione** è al centro della manifestazione, che si apre martedì 17 novembre con proprio l'inaugurazione e la premiazione dell'Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" (ore 11.00, pad. 4), il concorso dedicato alle novità tecnologiche per la filiera vitivinicola. Spazio anche all'integrazione delle **nuove tecnologie** nei processi produttivi con il talk del Master of Wine, Pietro Russo, *"Beyond Automation"* (18/11, ore 10, pad. 4), mentre l'applicazione dell'**intelligenza artificiale** e dei **Big Data**, dalle soluzioni pratiche ai modelli previsionali, sarà al centro della tavola rotonda che giovedì (19/11, ore 15.30, pad. 1) vedrà dialogare il direttore de Il Corriere Vinicolo, Fabio Ciarla, con Carlo De Biasi, presidente Lien de La Vigne, il geologo di Geo Identity Research, Carlo Ferretti, e Davide Slaghenaufi dell'Università di Verona.

Nuovi consumi e diversificazione dell'offerta saranno invece protagonisti degli appuntamenti dedicati al *no-low alcohol* e al *liquid food*, a partire dal convegno di punta di Bevertech, *"Il futuro è liquido: consumatori, mercati e tecnologie dentro la nuova era del liquid food"* (ore 14.00, pad. 4), che allargherà lo sguardo alle trasformazioni delle bevande e dei prodotti alimentari liquidi, dai succhi alle nuove opportunità di mercato. Il 19 novembre sarà la volta di Assoenologi con il convegno-degustazione *"La produzione dei vini NOLO: approcci integrati e prospettive future"* (ore 11, pad. 1).

Sotto i riflettori di Simei, anche l'evoluzione del **mercato del vino**. Il 17 novembre Unione italiana vini propone un confronto sul futuro del settore con *"Dove va l'Europa del vino?"* (ore 15, pad. 3), in un botta e

SEGRETERIA GENERALE
Via San Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milano (Italia)
Tel. +39 02 72222825/26/28 - Fax +39 02 866575
www.simei.it - info@simei.it

risposta tra il responsabile dell'ufficio politico Uiv, Nicola Tinelli e la presidente del Comité Vins (Ceev), Marzia Varvaglione. Spazio anche alle prospettive del comparto spumantistico con *"Bollicine italiane: parliamo al futuro"* (19/11, ore 15.00, pad. 4), per analizzare assieme al responsabile dell'Osservatorio Uiv, Carlo Flamini, i driver di crescita nel prossimo decennio attraverso le lenti di Gianni Martini (Fratelli Martini), Alessandro Vella (Italian Wine Brands), Filippo Polegato (Astoria Wines) e Paolo Ziliani (Berlucchi).

Sul fronte **sostenibilità e cambiamento climatico**, si analizzano le sfide poste dalla vendemmia 2026 alla produzione di spumanti e in particolare dello Champagne, al centro della tavola rotonda (17/11, ore 15, pad. 4) organizzata da Effevent e guidata dal Master of Wine Andrea Lonardi, che vede confrontarsi Daniele Pizzinato, specialista tecnico e di prodotto in R&S di Oenofrance Italia; il consulente enologo e agronomo, Mario Falcetti; Virginie Thollin, enologa nella regione dello Champagne e rappresentante di Crealis Pe.DI; Sébastien Struzik, enologo e vice mastro cantiniere Champagne Henri Giraud; e Cyril Egoroff, amministratore delegato di Effevent. In programma anche focus sulla gestione delle risorse idriche, con l'incontro *"Water credits: l'acqua da risorsa scarsa a nuovo asset"* (19/11, ore 12, pad. 4), sull'efficientamento energetico delle cantine (19/11, ore 16.30, pad. 4), sui green claims nella comunicazione del vino (18/11, ore 16, pad.3) e sulle strategie di adattamento della viticoltura ai cambiamenti climatici (20/11, ore 12, pad.3).

Filiere a confronto

La valorizzazione della **filiera brassicola nazionale**, dalla coltivazione delle materie prime fino al prodotto finito, è il focus del programma dedicato alla birra, realizzato in collaborazione con il **Consorzio Birra Italiana**. Tra gli appuntamenti principali, il convegno "Lo stato dell'arte della coltivazione del luppolo in Italia – Progetto F.I.L.O." (18/11, ore 9.30, pad.1) e la premiazione del **Concorso Birra Italiana** (18/11, ore 14.30, pad.1), affiancata da sessioni di analisi sensoriale e degustazione dedicate al raccolto di luppolo 2026. Mercati, nuove tendenze di consumo, strategie di comunicazione e valorizzazione del territorio invece sono tra i temi al centro di **Distillo**, che apre il confronto con il talk "Gli Spirits non sono morti: è finita la certezza che si possano vendere da soli" (17/11, ore 13.00, pad.3). Tra i filoni principali, le prospettive e opportunità del turismo in distilleria.
Nell'ambito degli eventi dedicati all'**olio**, **Olio Officina** propone un confronto a tutto campo dalle difficoltà di mercato alle nuove opportunità di posizionamento, passando per l'evoluzione delle tecniche produttive, il design e la comunicazione. Tra gli appuntamenti di maggiore rilievo, il convegno "Prodotto commodity o nutraceutico? Il mercato degli oli da olive è in grande crisi, il mercato degli oli da olive è in grande espansione" (17/11, ore 15.30, padiglione 1), che affronta le contraddizioni di un comparto alle prese con la pressione sui prezzi e la necessità di valorizzare qualità e caratteristiche nutrizionali del prodotto. Al cuore del dibattito anche l'innovazione agricola e la competitività degli oli a denominazione di origine.

*Organizzata da Unione Italiana Vini, **Simei** è un Salone internazionale biennale e rappresenta l'appuntamento di riferimento nell'ambito della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e all'industria beverage in tutte le sue fasi, con focus su vino, liquid food, olio, birra e spiriti. L'edizione 2026 marca il debutto di **Bevertech**, il nuovo progetto dedicato al mondo del Liquid Food & Beverage realizzato in collaborazione con Ipack Ima. A questo si aggiungono partnership che ampliano ulteriormente il perimetro*

*della manifestazione: quella con il **Consorzio Birra Italiana**, con il debutto del Concorso Birra Italiana e uno spazio dedicato al luppolo made in Italy; la collaborazione con l'**Oleoteca di Olio Officina** per l'olio; il ritorno di **Distillo**, dedicato alle attrezzature per le micro-distillerie, e di **Enovitis Business**, il salone internazionale delle tecniche per la viticoltura.*

Foto edizione Simei 2024

Ufficio stampa Simei: Ispropress
Simone Velasco (327.9131676 – simovela@ispropress.it)
Marta De Carli (393.4554270 – press@ispropress.it)