

SIMEI et ENOVITIS 2005: un salon qui a toujours le vent en poupe



La 21^e édition du SIMEI – Salon international du matériel pour l'œnologie et l'embouteillage – s'est tenue à la Foire de Milan du 22 au 26 novembre 2005. Le SIMEI, qui intégrait pour la cinquième fois **ENOVITIS**, le Salon des techniques pour la viticulture, a connu, malgré la crise viticole que nous traversons, un grand succès, puisqu'il a attiré plus de 49 000 visiteurs, soit une croissance de 1% par rapport à la dernière édition de 2003. Le nombre d'opérateurs étrangers est stable comparativement à l'édition précédente, toutefois de nouveaux pays sont apparus.



défini l'importance économique du marché des boissons et présenté la réalité économique et les perspectives sur le marché mondial.

Comme lors des éditions précédentes, la réputation du SIMEI a rejailli sur ENOVITIS, salon jeune, tourné à l'origine vers la viticulture italienne mais qui a accueilli en 2005 un peu plus de 20% d'exposants étrangers, ce qui témoigne de son ouverture internationale. Toutes les activités de production viticole y étaient présentées, de la plantation de la vigne à la machine à vendanger en passant par la protection du vignoble. Le SIMEI et ENOVITIS répondent ainsi au désir des producteurs qui souhaitent évaluer sur un même site aussi bien les équipements œnologiques que ceux de la culture de la vigne.

Prochain rendez-vous en 2007

Forts du succès rencontré par la 21^e édition du SIMEI et d'ENOVITIS, les organisateurs donnent rendez-vous aux professionnels de l'œnologie et de la viticulture dans de nouveaux locaux, ceux de la Fiera de Milan ne permettant plus l'expansion des deux salons. La 22^e édition aura lieu dans les pavillons très modernes du Pôle d'exposition de Rho en novembre 2007.

Ph. Cuénat

Le succès du SIMEI est dû à la très vaste gamme d'équipements et de produits pour la vinification présentée. Ceux-ci s'adressent aussi bien au petit producteur qu'à la grande entreprise de vinification. Le professionnel a ainsi la possibilité de comparer et de choisir le matériel qui convient le mieux à ses exigences sur le plan technique et financier. Tout le secteur de l'œnologie est représenté, de la réception de la vendange aux appareils de laboratoire les plus sophistiqués. De nouveaux équipements ont été présentés, en particulier pour réaliser la stabilisation tartrique des vins par procédés membra-

naires (Oliver Ogar), ou pour répondre à la demande actuelle de diminution du taux d'alcool dans les vins par un procédé mixte alliant la technique d'osmose inverse et la distillation (Velo). A côté du secteur traditionnel du vin, le SIMEI fait une place importante également à la production, à l'embouteillage et au conditionnement d'autres boissons: eau minérale, bière, soft drinks... Compte tenu de l'importance du marché des boissons non alcoolisées, des tireuses et installations de conditionnement à haut degré d'automatisation y sont présentées, comme les appareillages traditionnels. Un colloque a

Renseignements:

*SIMEI, via S. Vittore al teatro 3, I-20123 Milano,
tél. (0039) 02 72 22 281 ou consulter le site Internet www.simei.it*