

Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie
Herstellung + Abfüllung + Verpackung + Marketing
11.-15. September 2017, Messe München

World's Leading Trade Fair for the Beverage and Liquid Food Industry
Processing + Filling + Packaging + Marketing
September 11-15, 2017, Messe München, Munich, Germany

www.drinktec.com

drinktec
Go with the flow.

München, 04. Mai 2017
Presseinformation

SIMEI@drinktec

Johannes Manger
Projekt PR Referent
Tel. +49 89 949-21482
johannes.manger@messe-muenchen.de

Zwei Messehallen exklusiv für die Weinindustrie

Im Rahmen der drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, findet vom 11. bis 15. September erstmals die SIMEI, Internationale Ausstellung für Kellerei- und Flaschenabfüllmaschinen, in München statt. Auf einer ausgewiesenen „SIMEI@drinktec“-Ausstellungsfläche in den Hallen C2 und C3 präsentieren führende Hersteller auf 20.000 Quadratmetern Fläche alle Arten von Maschinenteknik und Equipment für die Weinherstellung und Weinbearbeitung, Verpackungslösungen inklusive. So wird die Weltleitmesse drinktec, die sich an alle Getränkesparten richtet, auch für die internationale Weinindustrie „the place to be“.

Durch die Zusammenarbeit mit der SIMEI wächst die Hallenfläche der drinktec auf über 150.000 Quadratmeter. Die SIMEI komplettiert damit das Angebot der drinktec um spezifische Lösungen exklusiv für die Weinindustrie. Große Weingüter, die hauptsächlich vom Export leben, werden auf der SIMEI@drinktec ebenso fündig wie kleine Winzer, die eher für den regionalen Bedarf produzieren.

Die drinktec hatte zwar auch bisher schon Technologien für die Weinindustrie im Angebot - „dabei handelt es sich aber eher um Abfüll- und Verpackungstechnik im großen Stil. Technologie, die auf große Volumen ausgerichtet und nicht nur, aber eben auch für die Weinindustrie einsetzbar ist“, erklärt Petra Westphal, die für die drinktec 2017 verantwortliche Projektgruppenleiterin. „Die SIMEI ist die perfekte Ergänzung zu unserem bisherigen Angebot. Wir haben damit über 500

Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Deutschland
www.messe-muenchen.de



Seite 2

Aussteller, deren Angebot sich komplett oder mindestens teilweise an die Weinbranche richtet.“

Die Einbindung der SIMEI trägt auch der Entwicklung Rechnung, dass das mit Abstand größte Besucherwachstum der letzten Jahre aus dem Bereich Wein, Sekt und Spirituosen kam. 2013 stellte dieses Segment bereits 16 Prozent der drinktec-Besucher, in Zahlen sind das über 10.000 - im Vergleich zu 2009 ein Plus von 83 Prozent. „Und dank der SIMEI werden wir den Besucheranteil aus der Weinindustrie sicher noch deutlich steigern können“, so Petra Westphal. Zumal Weinproduzenten aus aller Welt auf der drinktec die einmalige Gelegenheit haben, über den Tellerrand zu schauen und sich über Innovationen aus anderen Branchen wie der Bier- oder der Spirituosenindustrie zu informieren. Einen weiteren Mehrwert für Weinproduzenten bietet das umfangreiche Rahmenprogramm zum Thema Wein, u.a. mit der SIMEI Knowledge & Innovation Area sowie der SIMEI Sensory Bar. Die Aussteller der SIMEI@drinktec wiederum können sich auf internationales Publikum aus über 180 Ländern freuen. Ihnen bietet sich die Chance, neue Märkte zu erschließen und wertvolle neue Kontakte zu knüpfen. „Eine klassische Win-Win-Situation für alle Beteiligten“, so Petra Westphal.

Auf der Parallelveranstaltung PRO FachHANDEL können Weinproduzenten kompetente Gesprächspartner zu allen Themen rund um den Handel und Fachhandel treffen. Und auf der hoch spezialisierten Fachmesse oils+fats stehen pflanzliche und tierische Öle und Fette im Mittelpunkt. Eines von vielen interessanten Themen sind die Verarbeitungstechnologien von Olivenölen. PRO FachHANDEL und oils+fats finden in den Hallen B0 und C1 in unmittelbarer Nachbarschaft der SIMEI@drinktec Hallen C2 und C3 statt.

Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, sieht im Zusammenwirken von SIMEI und drinktec nur Gewinner: „Für die drinktec-Aussteller bieten sich zusätzliche Besucherpotenziale aus den starken Weinländern in Europa und Übersee. Den Besuchern aus dem Weinsegment bietet die Kooperation auf der anderen Seite einen klaren Mehrwert durch die

Seite 3

Angebotstiefe.“ Auch Dr. Jörg Möller, Vorstand Erbslöh Geisenheim AG, begrüßt die Kooperation als Kenner beider Welten ausdrücklich: „Die drinktec war schon immer eine von uns - als international tätigem Hersteller von Getränkebehandlungsmitteln - bevorzugte und gern genutzte Plattform zur Vorstellung unserer neuen Produkte aus den Branchen Bier und Fruchtverarbeitung. Zusammen mit der SIMEI stellt sie eine für uns noch interessantere Bühne dar. Erstmals haben wir die Gelegenheit, auf einer Messe unsere Kunden aus allen Geschäftsbereichen, inklusive der Weinbranche, gleichzeitig zum Informationsaustausch und zur Präsentation unserer aktuellen Innovationen zu treffen.“

Hohe Erwartungen bei Weinproduzenten aus aller Welt

Bei den Weinproduzenten aus aller Welt weckt die Kombination drinktec/SIMEI bereits jetzt hohe Erwartungen. „Die Kooperation bietet uns Weinproduzenten die einmalige Gelegenheit, Zulieferer aus der ganzen Welt zur gleichen Zeit an einem Ort zu treffen und sich so über Technologien und Innovationen zu informieren“, erklärt Fernando Vaquer vom Weingut Zuccardi in Argentinien. „Wir werden die Möglichkeit haben, technologische Lösungen aus verschiedenen Branchen miteinander zu vergleichen, das könnte die Weinverarbeitung auf einen komplett neuen Level bringen.“ Ähnlich sieht es Diana Muntenau, Marketing Direktorin von Maut, einem der größten Weinproduzenten in Moldawien: „Die SIMEI@drinktec bietet in wenigen Tagen einen Überblick über den aktuellen Stand der Weintechnik. Außerdem kann man sich dort mit anderen Winzern aus der ganzen Welt austauschen.“ Auch Edegar Scortegagna, Präsident des brasilianischen Weinverbands, erwartet viel von der Kombination aus SIMEI und drinktec: „Die SIMEI ist einzigartig, weil man dort mit anderen Weinproduzenten aus der ganzen Welt zusammen kommen und Ideen und Gedanken austauschen kann. Von der SIMEI@drinktec erwarte ich mir noch mehr, vor allem im Hinblick auf neue Technologien und Innovationen, nicht nur auf dem Weinsektor, sondern auch für andere Getränke, die wir produzieren.“ Sergio Dagnino von der landwirtschaftlichen Genossenschaft Caviro in Italien sieht für Weinproduzenten vor allem „die Chance, zwei bedeutende Messen zur gleichen Zeit zu erleben. Nicht da zu sein, würde bedeuten, eine große Gelegenheit zu verpassen.“

■ **Alkoholmanagement im Fokus**

Was aber sind die technologischen Trends, worüber werden sich die Fachbesucher auf der SIMEI@drinktec informieren? „Ich denke, sie werden unter anderem Wege suchen, um Weine mit weniger Alkohol herzustellen“, prognostiziert Prof. Monika Christmann, Leiterin des Instituts für Oenologie an der Hochschule Geisenheim. Der Hintergrund: Weintrinker spüren die Folgen des Klimawandels auf der Zunge und im Kopf: Selbst Weißweine wie der deutsche Riesling enthalten immer häufiger viel Alkohol, dafür aber weniger Säure und komplexere Aromakomponenten. Von Rotweinen mit Alkoholgehalten, die früher eher bei starken Dessertweinen vermutet wurden, ganz zu schweigen. Auch die Sektherstellung ist zunehmend betroffen: Hat der Basiswein nämlich bereits 14 Prozent, dann liegt der fertige Sekt nach der zweiten Gärung bei 15 oder 16 Prozent Alkohol. Für immer mehr Verbraucher ist das eindeutig zu viel. Weltweit reagieren Winzer auf den Verbraucherwunsch nach weniger Alkohol bereits mit der entsprechenden Kellertechnik. Sie trennen damit entweder vor der Gärung Zucker aus dem Most ab oder entziehen dem fertigen Wein Alkohol. „Zur Reduzierung des Mostzuckers gibt es relativ neue Membranverfahren, die auch in Deutschland zugelassen sind“, erklärt Prof. Christmann. Und zum Abtrennen des Alkohols nach der Gärung stehen erprobte Membran- oder thermische Verfahren zur Verfügung. Mit einer Einschränkung: „In Deutschland ist eine Reduzierung des vorhandenen Alkohols nur um 20 Prozent möglich. Nur dann darf der Ursprungswein noch als Wein vermarktet werden“, so Prof. Christmann. Eine Alternative ist alkoholfreier Wein oder Sekt, der wie alkoholfreies Bier zurzeit stark an Bedeutung gewinnt. Oder der Winzer geht den Weg über Weinmischgetränke, die sich weil alkoholreduziert ebenso steigender Belebtheit erfreuen.

■ **Für bewährte Anwendungen werden Alternativen gesucht**

Dieses selektive Management von unerwünschten „zu viel oder zu wenig“ Substanzen wird sich auf der SIMEI@drinktec aber nicht nur bezüglich Alkohol widerspiegeln. Heute lassen sich nämlich mit Membranverfahren gezielt Säuren und sogar einzelne Ionen aus dem Wein abtrennen. Ein weiteres Beispiel in diesem Zusammenhang ist Trichloranisol und Tribromanisol, die für die

unerwünschte Korknote verantwortlich sind. Mittlerweile wurden Filterschichten entwickelt, mit denen sich diese Komponenten selektiv entfernen lassen. Ein anderes heißes Eisen in der Weinbereitung ist die Suche nach Alternativen für ganz bewährte Anwendungen. So ist beispielsweise Schwefel nicht mehr zur Tanksterilisierung zugelassen. Ebenfalls auf dem Prüfstand stehen tierische Klassiker wie Gelatine, Hausenblase oder Kasein-Leim. Dahinter steht der weltweite Trend zur veganen Ernährung. Aber auch hierzu gibt es die entsprechenden Vegan-Alternativen auf der drinktec 2017 zu sehen.

■ **Trend zur Verpackungsvielfalt ungebrochen**

Stichwort Verpackung: Bei der Suche nach dem optimalen Verschluss einer Weinflasche heißt es längst nicht mehr entweder Kork, Kunststoff, Glas, Kronkork oder Schraub. Sondern – sowohl als auch. Der Trend zur Vielfalt gemäß Einsatzzweck setzt sich bei der Verpackung fort. Schon länger verbreitet und zunehmend beliebter ist beispielsweise die „Bag-in-Box“. Außerdem wird Wein jetzt auch in PET-Flaschen abgefüllt. Unter anderem bei Fluglinien ist die PET-Flasche im Test. Die Gewichtseinsparung im Vergleich zur Glasflasche spielt dort eine große Rolle.

■ **Ende des Branntweinmonopols mischt Karten neu**

Und was passiert aktuell im Bereich der Spirituosen? In Deutschland blicken mit Sicherheit die Kleinbrenner gespannt auf das Auslaufen des Branntweinmonopols im drinktec-Jahr. Denn nur noch bis Ende 2017 können sie Alkoholkontingente an die Monopolverwaltung liefern, die anschließend als Industrialkohol verwertet werden. Zu einem garantierten Preis, der über dem Weltmarktniveau liegt. Eine sichere und verlässliche Einnahmequelle. Ab 2018 soll dann der Markt diese Mengen aufnehmen. Das bedeutet erstens: Die Qualität der Produkte muss über jeden Zweifel erhaben sein. Und zweitens: In den meisten Fällen gilt es eine funktionierende Selbstvermarktung aufzubauen. Hier spielt den Besuchern der drinktec in die Karten, dass diese nicht nur Technologiebörse, sondern auch Marketingplattform ist. (vgl. dazu auch: drinktec.com/ifl)

Seite 6

Weitere Informationen zur drinktec finden Sie [hier](#).

Fotos zur drinktec stehen [hier](#) zum Download zur Verfügung.

Die drinktec in [Facebook](#), [Twitter](#) und [YouTube](#)

Über die drinktec

Die drinktec findet seit 1951 in München statt, seit 1985 im Vierjahresrhythmus. Sie ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Hersteller (Zulieferer) aus aller Welt, darunter weltweit operierende Konzerne ebenso wie mittelständische Unternehmen, treffen auf Produzenten und Händler jeder Größe für Getränke und Liquid Food.

Auf der drinktec wird Zukunft gemacht. Die Messe gilt in der Branche als Premierenplattform für Weltneuheiten. Die Hersteller präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen Getränkemarketing und Verpackungsdesign runden das Portfolio ab.

An der drinktec 2017, die vom 11. bis 15. September 2017 auf dem Gelände der Messe München stattfindet, werden sich rund 1.600 Aussteller sowie etwa 70.000 Besucher beteiligen. Etwa zwei Drittel der Besucher kommen aus dem Ausland. Die drinktec 2017 wird 15 Messehallen mit über 150.000 Quadratmetern Fläche belegen.

Über die SIMEI

Die SIMEI, weltweit führende Messe für Weintechnologie, wird 2017 erstmals als integraler Bestandteil der drinktec stattfinden. Die SIMEI, organisiert von der Unione Italiana Vini (UIV), hat eine lange Tradition. Sie findet seit 1963 in Mailand statt. Nach einer Vereinbarung mit der Messe München behält die SIMEI ihren Zwei-Jahres-Turnus bei und wird künftig zwischen Italien und München wechseln. Auf einer ausgewiesenen SIMEI-Ausstellungsfläche, die mehr als 20.000 Quadratmeter umfassen wird, werden im Rahmen der drinktec 2017 alle Arten von Maschinenteknik und Equipment für die Weinherstellung und Weinbearbeitung präsentiert, Verpackungslösungen inklusive.

Messe München

Die Messe München ist mit mehr als 40 Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien am Standort München und im Ausland einer der weltweit führenden Messeveranstalter. Über 30.000 Aussteller und rund zwei Millionen Besucher nehmen jährlich an den Veranstaltungen auf dem Messegelände, im ICM - Internationales Congress Center München und im MOC Veranstaltungszentrum München teil. Außerdem veranstaltet die Messe München Fachmessen in China, Indien, der Türkei, Russland und in Südafrika. Mit einem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien und Afrika sowie über 60 Auslandsvertretungen für mehr als 100 Länder, ist die Messe München weltweit präsent.