Nota de prensa

VINO, LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL PODIO DE SIMEI. SE CONOCEN LOS GALARDONADOS DEL *INNOVATION CHALLENGE "LUCIO MASTROBERARDINO"* 2026

(Milán, 3 de noviembre de 2026). La carrera por la innovación en el sector de las máquinas para la enología y el embotellado continúa rauda en la senda de la digitalización y de la automatización, por cuanto nos arroja la imagen de **Simei** (en Fiera Milano Rho del 17 al 20 de noviembre) con su premio **Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino",** que ya es todo una tradición. El reconocimiento, cuyo foco se centra en las novedades más interesantes para la cadena de suministro vitivinícola y de las bebidas, detecta un uso cada vez más incisivo de la inteligencia artificial encaminada a automatizar y tornar más precisos los procesos productivos, impulsándolos hacia una eficiencia, que ha de ser también sinónimo de mayor sostenibilidad, a la par que el embalaje avanza en seguridad, reciclabilidad y defensa del vino.
La edición de 2026 galardona con 4 *Technology Innovation Award* las propuestas más prometedoras por su innovación tecnológica, con 4 *Green Innovation Award* las soluciones más destacadas por su compromiso con el medioambiente y otorga además 12 menciones *New Technology* a los proyectos mejor valorados según los siguientes parámetros: innovación técnica, eficiencia y funcionalidad, sostenibilidad económica, medioambiental y ético-social, aplicación práctica, impacto medioambiental, calidad laboral y de los productos enológicos. Los premios, asignados por un un Comité técnico-científico integrado por docentes universitarios, así como por técnicos y representantes de las empresas del sector, se entregarán el martes 17 de noviembre (11 horas, Pabellón 4 en la Conference Room) durante el acto de inauguración de la 31º edición de la exposición internacional que es líder en el campo de la maquinaria para enología y embotellado.

Technology Innovation Award 2026

Es el "concreto equilibrio entre calidad, eficiencia, flexibilidad y sostenibilidad" en llevarse el premio más codiciado y que conquista el proyecto **Elyra** de *Bertolaso | Omnia Technologies*, un sistema de embotellado con deposito compacto y válvulas re-diseñadas, concebidas para reducir el consumo hídrico durante el lavado, simplificar el mantenimiento y permitir además el manejo de diferentes tipos de producto sin afectar su calidad. La "ingeniosidad del diseño" es el elemento más destacado de la **Disgorging Valve** de *GAI Macchine*, una válvula multifuncional para el tratamiento de vinos espumosos después del degüelle, que reúne en un único dispositivo las funciones de sangrado, dosificación y nivelado, controlando la presión de la botella para reducir espuma y pérdidas de vino. El control inteligente de la fermentación premia a *HTS Enologia di Luigi Scavone*, por su **IntraSense™**, una sonda con sensores incorporados que permite mediciones en tiempo real, dosificación e intervención física localizada y **MetaFerm™**, un sistema de gestión adaptativa que utiliza los datos de fermentaciones pasadas para optimizar las futuras. Finalmente **Virtual5** de **Omnia Technologies**, es un sistema digital para la automatización industrial que integra los servicios de la nube con la conectividad 5G así como el uso de tecnologías de inteligencia artificial, IoT y Digital Twin para el manejo y la monitorización de plantas productivas mediante simulaciones virtuales desde una perspectiva predictiva. El Comité técnico-científico ha puesto en valor su aportación en términos de "visión, investigación y capacidad de transformar la tecnología en valor industrial".

Green Innovation Award 2026

Entre los galardonados por su compromiso con la sostenibilidad destaca el sistema de filtrado **Flavy FGCM** de *Bucher Vaslin*, para filtrar mostos y vinos crudos con elevadas concentraciones de sólidos suspendidos, simplificando así los procesos y abaratando la factura hídrica y eléctrica.

El ahorro energético es el objetivo del sistema de desalcoholización del vino de *Logichem* **GoLo™**, el cual, mediante la evaporación en vacío con una bomba de calor integrada, permite reducir en un 70% la potencia absorbida. En el campo del embalaje, sobretodo en él de las capsulas, cabe señalar dos importantes novedades: **Altair** de *Astro*, una cápsula de seguridad antimanipulación que agiliza la retirada del aluminio del vidrio de la botella antes del depósito, facilitando de este modo su tratamiento y reciclado. El *Gruppo Crealis*, por su lado, apuesta por la innovación de los materiales con **Virtuo:** una cápsula de estaño 100% reciclado con las mismas prestaciones del tradicional y reduciendo en un 61% las emisiones de CO_2 del ciclo productivo.

New Technology 2026

La distinción New Technology reconoce la seleccionadora óptica de uvas **Enovision** de *3U Vision* con IA incorporada, el sistema de acabado de etiquetas **Stiratura Universale** de *Acmi Labelling | Omnia Technologies,* el tapón térmico para caldos **LiOX VT** de *Diam Bouchage,* el sistema digital de *Equipamientos Industriales Ekinsa* para el control de lavado y esterilización de las barricas **Ekinsa App,** la prensa **Pressa CR Racing** para uvas enteras o pisadas de *L.A.S.I.,* el sistema modular para máquinas encapsuladoras **AMHS System** de *Nortan | Omnia Technologies,* el **Smart Valve System** de *Parsec* para la termorregulación enológica, el **Anello di sicurezza** de *Pop Guard:* un sistema de sujeción del tapón de corcho para vinos espumosos, el sistema de flotación de mostos **Clear Flow,** la tecnología para prensas neumáticas enológicas **Pressatura Pulse** de *Puleo,* **Nomasense CO_2 C2000:** una herramienta para el análisis de CO_2 disuelto en vino de *Vinventions y* la plataforma digital de monitorización enológica con inteligencia artificial **Winegrid – DataDriven** de *Watgrid.*

FOTOFRAFÍAS E IMÁGENES DE LOS GALARDONADOS DEL INNOVATION CHALLENGE "LUCIO MASTROBERARDINO" 2026

Bajo la organización de Unione Italiana Vini, se celebra ***Simei****, la feria internacional bienal que ya es todo un referente en el campo de la tecnología aplicada a la cadena de suministro vitivinícola, así como a la industria de bebidas en cada una de sus etapas con un foco especial en vino, alimentos líquidos, aceite, cerveza y bebidas espirituosas. La edición de 2026, será además anfitriona del estreno de* ***Bevertech****, el nuevo proyecto dedicado al mundo de los alimentos líquidos y de las bebidas realizado con la colaboración de Ipack Ima. A todo ello se suman unas iniciativas de parternariado que amplían el marco de la exposición como el evento conjunto con* ***Consorzio Birra Italiana****, con el estreno del certamen "Concorso Birra Italiana" y un espacio dedicado al lúpulo producido en Italia, o la colaboración con* ***L'Oleoteca di Olio Officina*** *para el aceite, o el regreso de* ***Distillo****, dedicado al equipamiento para micro-destilerías, así como la colaboración con* ***Enovitis Business****, la feria internacional de las técnicas para viticultura.*