Communiqué de presse

VIN : LES NOUVELLES TECHNOLOGIES SUR LE PODIUM À SIMEI. DÉVOILÉS LES LAURÉATS DE L'INNOVATION CHALLENGE «LUCIO MASTROBERARDINO» 2026

(Milan, le 3 novembre 2026). La course à l'innovation dans le secteur des machines pour l'œnologie et l'embouteillage, portée par la numérisation et l'automatisation, se poursuit à un rythme soutenu. Elle sera mise en lumière à l'occasion de Simei (Fiera Milano Rho, du 17 au 20 novembre) par le désormais traditionnel **Innovation Challenge « Lucio Mastroberardino ».** Consacré aux nouveautés les plus prometteuses pour la filière vitivinicole et le secteur des boissons, cette année le concours met en évidence le rôle toujours plus déterminant de l'intelligence artificielle pour que les procédés de production deviennent plus précis et automatisés, au service d'une efficacité qui se traduit également par une plus grande durabilité. Parallèlement, le conditionnement aussi évolue pour ce qui est de la sécurité, la recyclabilité et la protection du vin.

L'édition 2026 décerne ainsi 4 *Technology Innovation Awards* récompensant les propositions les plus prometteuses en matière d'innovation technologique, autant de *Green Innovation Awards* pour les solutions qui se démarquent par leur engagement environnemental, ainsi que 12 mentions *New Technology* attribuées aux réalisations se distinguant selon les critères d'évaluation suivants : innovation technique, efficacité et fonctionnalité, durabilité économique, environnementale et éthico-sociale ainsi que facilité d'utilisation, impact environnemental, qualité du travail et qualité des produits œnologiques. Les prix, qui seront remis le mardi 17 novembre à 11 heures (pavillon 4 – Conference Room), lors de la cérémonie d'ouverture de la 31e édition du salon international de référence des machines pour l'œnologie et l'embouteillage, ont été attribué par un comité technico-scientifique composé de professeurs universitaires, techniciens et représentants des entreprises utilisatrices.

Technology Innovation Award 2026

C'est pour son « équilibre concret entre qualité, efficacité, flexibilité et durabilité » que le projet **Elyra** de Bertolaso | *Omnia Technologies* reçoit le prix le plus convoité. Il s'agit d'un système d'embouteillage, doté d'un réservoir compact et de vannes revisitées, permettant de réduire la consommation d'eau lors des lavages, de simplifier la maintenance et de traiter différents types de produits sans en altérer la qualité. La **Disgorging Valve** de *GAI Macchine* se distingue quant à elle par son « ingéniosité dans la conception ». Cette vanne multifonction destinée au traitement des vins effervescents après le dégorgement regroupe, dans un seul outil, les opérations d'égalisation, de dosage et d'ajustement, tout en contrôlant la pression de la bouteille afin de réduire la mousse et les pertes de vin. Le prix récompense également le contrôle intelligent de la fermentation, avec HTS Enologia di Luigi Scavone qui a présenté deux solutions : IntraSense™, une sonde avec capteurs permettant d'effectuer des mesures en temps réel, de procéder au dosage et à une intervention physique localisée, et MetaFerm™, un système de gestion adaptative qui exploite les données des fermentations précédentes pour optimiser les suivantes. Enfin, **Virtual5** d'**Omnia Technologies** est un système numérique d'automatisation industrielle intégrant le cloud, la connectivité 5G et des technologies telles que l'intelligence artificielle, l'Internet des objet (IoT) et le jumeau numérique. Le système permet de gérer et de surveiller les installations de production, notamment au moyen de simulations virtuelles, dans

une approche prédictive. Le comité technico-scientifique a salué « la vision, la recherche et la capacité à transformer la technologie en valeur pour l'industrie ».

Green Innovation Award 2026

Parmi les lauréats récompensés pour leur engagement en faveur de la durabilité figure le système de filtration **Flavy FGCM** de *Bucher Vaslin*, qui permet de filtrer les moûts et les vins bruts présentant de fortes concentrations de matières en suspension, tout en simplifiant les opérations et en réduisant la consommation d'eau et d'énergie. Le système de désalcoolisation du vin Logichem **GoLo™** vise lui aussi à économiser l'énergie : grâce à l'évaporation sous vide et à une pompe à chaleur intégrée, il permet de réduire de 70 % la puissance appelée. Pour ce qui est du conditionnement, deux innovations ont été récompensées, notamment des capsules. **Altair**, proposée par *Astro*, est une capsule inviolable qui facilite la séparation de l'aluminium du verre de la bouteille avant son dépôt dans la filière de collecte, favorisant ainsi son traitement et son recyclage. Le groupe *Crealis* mise quant à lui sur l'innovation des matériaux, qui avec **Virtuo** a créé une capsule en étain 100 % recyclé, assurant les mêmes performances que l'étain traditionnel tout en réduisant de 61 % les émissions de CO_2 au cours du cycle de production.

New Technology 2026

Un prix New Technology est attribué au trieur optique de raisins **Enovision** de *3U Vision*, doté d'intelligence artificielle ; au système de finition des étiquettes **Stiratura Universale** *d'Acmi Labelling | Omnia Technologies* ; au bouchon technique pour vins tranquilles **LiOX VT** de *Diam Bouchage* ; au système numérique **Ekinsa App** d'*Equipamientos Industriales Ekinsa*, destiné au contrôle du lavage et de la stérilisation des barriques ; à la **Pressa CR Racing** de *L.A.S.I.* pour raisins entiers ou foulés ; au système modulaire pour capsuleuses **AMHS System** de *Nortan | Omnia Technologies* ; au **Smart Valve System** de *Parsec* pour la thermorégulation œnologique ; à l'**Anello di sicurezza** de *Pop Guard*, un système de retenue du bouchon en liège pour vins effervescents ; au système de flottation des moûts **Clear Flow** et la technologie de pressage pneumatique œnologique **Pressatura Pulse** de *Puleo* ; au **Nomasense CO2 C2000** de *Vinventions*, instrument d'analyse du CO_2 dissous dans le vin ; à la plateforme numérique de suivi œnologique par intelligence artificielle **Winegrid - DataDriven** de *Watgrid*.

PHOTOS ET IMAGES DES LAURÉATS DE L'INNOVATION CHALLENGE « LUCIO MASTROBERARDINO » 2026

*Organisé par Unione Italiana Vini, le **Simei** est un salon international biennal qui constitue le rendez-vous de référence des technologies appliquées à la filière vitivinicole et à l'industrie des boissons dans toutes ses étapes, avec un focus sur le vin, les aliments liquides, l'huile, la bière et les spiritueux. L'édition 2026 marque le lancement de **Bevertech**, le nouveau projet consacré à l'univers du Liquid Food & Beverage, réalisé en collaboration avec Ipack Ima. D'autres partenariats viennent élargir le périmètre du salon : celui avec le **Consorzio Birra Italiana**, qui inaugure le Concours Birra Italiana et un espace dédié au houblon italien ; la collaboration avec l'**Oleoteca d'Olio Officina** pour l'huile ; le retour de **Distillo**, consacré aux équipements pour microdistilleries, et d'**Enovitis Business**, le salon international des techniques pour la viticulture.*