innovation challenge 2026
Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro 3, 20123 Milano
Tel. 02-72222825/26/28 - www.enovitisincampo.it

Pressemitteilung

WEIN: NEUSTE TECKNIK AUF DEM SIEGERPODIUM VON SIMEI. HIER DIE GEWINNER DER INNOVATION CHALLENGE „LUCIO MASTROBERARDINO“ 2026

(Mailand, 3. November 2026). Der Innovationswettbewerb in der Weinbau- und Abfüllmaschinenbranche schreitet auf den Gleisen der Digitalisierung und Automatisierung zügig voran und wird anlässlich der **Simei** (vom 17. bis 20. November auf der Fiera Milano Rho) durch die mittlerweile traditionelle **Innovation Challenge „Lucio Mastroberardino**“ ins Rampenlicht gestellt. Der Preis, der den interessantesten Neuheiten für die Wein- und Getränkebranche gewidmet ist, hebt in diesem Jahr den zunehmend bedeutsamen Einsatz künstlicher Intelligenz hervor, um Produktionsprozesse präziser und automatischer zu gestalten – hin zu einer Effizienz, die sich auch in Nachhaltigkeit niederschlägt, während sich die Verpackungen in Richtung Sicherheit, Recyclingfähigkeit und Schutz des Weins weiterentwickeln.
Bei der Ausgabe 2026 werden daher 4 *Technology Innovation Awards* an die interessantesten Präsentationen im Bereich technischer Innovationen vergeben und ebenso viele *Green Innovation Awards* an Lösungen, die sich durch ihr Umweltmanagement auszeichnen, sowie 12 *New Technology-Preise* für Projekte mit herausragenden Merkmalen in den Bewertungskategorien: technische Innovation, Effizienz und Funktionalität, wirtschaftliche, ökologische sowie ethisch-soziale Nachhaltigkeit; Praxisnähe, Umweltverträglichkeit, Arbeitsqualität und Qualität der Weinprodukte. Die Preise, die am Dienstag, dem 17. November (11 Uhr, Halle 4 – Konferenzraum) im Rahmen der Eröffnungsfeier der 31. Edition der führenden internationalen Fachmesse für Weinbau- und Abfüllmaschinen verliehen werden, wurden von einem technisch-wissenschaftlichen Ausschuss vergeben, der sich aus Universitätsdozenten, Technikern und Vertretern der Anwenderunternehmen zusammensetzt.

Technology Innovation Award 2026

Es ist das „konkrete Gleichgewicht zwischen Qualität, Effizienz, Flexibilität und Nachhaltigkeit“, das dem Projekt **Elyra** von *Bertolaso | Omnia Technologies* den begehrtesten Preis einbringt: ein Abfüllsystem mit kompaktem Tank und neu konzipierten Ventilen, das den Wasserverbrauch beim Reinigen senkt, die Wartung vereinfacht und verschiedene Produkttypen verarbeiten kann, ohne deren Qualität zu beeinträchtigen. Das **Disgorging Valve** von *GAI Macchine* zeichnet sich hingegen durch „konstruktiven Einfallsreichtum“ aus: ein Multifunktionsventil für die Behandlung von Schaumweinen nach dem Degorgieren, das die Vorgänge des Ablassens, Dosierens und Nivellierens in einem einzigen Gerät vereint und dabei den Flaschendruck reguliert, um Schaumbildung und Weinverluste zu reduzieren. Durch eine intelligente Gärungskontrolle krönte sich dagegen *HTS Enologia von Luigi Scavone* mit dem Preis. Das Unternehmen präsentierte **IntraSense™**, eine Sensorsonde mit Funktionen zur Echtzeitmessung, Dosierung und gezielten physikalischen Eingriffen, sowie **MetaFerm™**, ein adaptives Managementsystem, das Daten aus früheren Gärungen nutzt, um spätere Gärungen zu optimieren. Und schließlich **Virtual5** von **Omnia Technologies**, ein digitales System für die industrielle Automatisierung, das Cloud, 5G-Konnektivität und den Einsatz von Technologien wie künstlicher Intelligenz, IoT und Digital Twin integriert, um Produktionsanlagen auch mithilfe virtueller Simulationen vorausschauend zu steuern und zu überwachen. Der technisch-wissenschaftliche Ausschuss würdigte den Beitrag in Bezug auf „Vision, Forschung und die Fähigkeit, Technologie wertschöpfend für die Industrie einzusetzen“.

Green Innovation Award 2026

Zu den Preisträgern für ihr Engagement im Bereich Nachhaltigkeit gehört das Filtersystem **Flavy FGCM** von *Bucher Vaslin*, das die Filtration von Most und Rohwein mit hohen Konzentrationen an Schwebstoffen ermöglicht, wodurch die Verarbeitungsprozesse vereinfacht und der Wasser- und Energieverbrauch gesenkt werden. Ebenfalls auf Energieeinsparung zielt das Wein-Entalkoholisierungssystem **GoLo™** von *Logichem* ab, das mithilfe der Vakuumverdampfung mit einer integrierten Wärmepumpe eine Reduzierung der Leistungsaufnahme um 70% ermöglicht. Im Bereich der Verpackungen, insbesondere bei den Kapseln, wurden zwei Neuheiten ausgezeichnet. **Altair** von *Astro* ist eine manipulationssichere Kapsel, die das Entfernen des Aluminiums vom Flaschenglas bei der Mülltrennung erleichtert und die Entsorgung sowie das Recycling fördert. *Die Crealis*-Gruppe setzt hingegen auf Materialinnovation und hat mit **Virtuo** eine Kapsel aus 100% recyceltem Zinn entwickelt, das die gleiche Leistungsfähigkeit wie herkömmliches Zinn aufweist, dabei jedoch die CO_2-Emissionen im Produktionszyklus um 61% reduziert.

New Technology 2026

Den Preis in der Kategorie „New Technology“ erhalten schließlich die optische Traubensortiermaschine **Enovision** von *3U Vision* mit künstlicher Intelligenz; das Etikettenveredelungssystem **Stiratura Universale** von *Acmi Labelling | Omnia Technologies*; der technische Verschluss für stillen Wein **LiOX VT** von *Diam Bouchage*; das digitale System **Ekinsa App** von *Equipamientos Industrales Ekinsa* zur Kontrolle der Reinigung und Sterilisation von Barrique-Fässern; die **Presse CR Racing** für ganze oder gepresste Trauben von *L.A.S.I.*; das modulare System für Kapselmaschinen **AMHS System** von *Nortan | Omnia Technologies*; das **Smart Valve System** von *Parsec* zur Temperaturregelung in der Weinherstellung; **der Sicherheitsring** von *Pop Guard*, ein System zur Sicherung des Korkens bei Schaumweinen; das Mostflotationssystem **Clear Flow** und die Technologie für pneumatische Weinpressen **Pressatura Pulse** von *Puleo*; **Nomasense CO_2C2000**, das Analysegerät für gelöstes CO_2 im Wein von *Vinventions*; sowie die digitale Plattform zur Weinüberwachung mit künstlicher Intelligenz **Winegrid – DataDriven** von *Watgrid.*

FOTOS UND BILDER DER PREISTRÄGER DER INNOVATION CHALLENGE „LUCIO MASTROBERARDINO“ 2026

*Die von Unione Italiana Vini organisierte **Simei** ist eine im 2-Jahresrhythmus stattfindende internationale Fachmesse und gilt als Leitveranstaltung im Bereich der angewandten Technologie für die gesamte Wein- und Getränkebranche in all ihren Phasen, mit Schwerpunkt auf Wein, flüssigen Lebensmitteln, Öl, Bier und Spirituosen. Die Edition 2026 ist Bühne für das Debüt von **Bevertech**, dem neuen Projekt rund um die Branche Liquid Food & Beverage, das in Zusammenarbeit mit Ipack Ima realisiert wird. Hinzu kommen Partnerschaften, die den Umfang der Veranstaltung weiter ausbauen: die Zusammenarbeit mit dem **Consorzio Birra Italiana**, mit der Premiere des Wettbewerbs „Concorso Birra Italiana“ und einem Bereich, der dem Hopfen „Made in Italy“ gewidmet ist; die Zusammenarbeit mit der **Oleoteca von Olio Officina** zum Thema Öl; die Rückkehr von **Distillo**, die Fachmesse für die Ausrüstung von Kleinstbrennereien, sowie von **Enovitis Business**, der internationalen Fachmesse für Weinbautechniken.*