Comunicato stampa

VINO, LE NUOVE TECNOLOGIE SUL PODIO DI SIMEI. ANNUNCIATI I VINCITORI DELL'INNOVATION CHALLENGE "LUCIO MASTROBERARDINO" 2026

(Milano, 3 novembre 2026). Prosegue veloce sui binari della digitalizzazione e dell'automazione la corsa per l'innovazione del settore macchine per l'enologia e l'imbottigliamento, fotografato in occasione di **Simei** (a Fiera Milano Rho dal 17 al 20 novembre) dall'ormai tradizionale **Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino"**. Dedicato alle più interessanti novità per la filiera vitivinicola e al beverage, il premio rileva quest'anno un utilizzo sempre più decisivo dell'intelligenza artificiale per rendere più precisi e automatizzati i processi produttivi, verso un'efficienza che si traduce anche in sostenibilità, mentre il packaging evolve tra sicurezza, riciclabilità e tutela del vino.
L'edizione 2026 vede quindi assegnati 4 *Technology Innovation Award* alle proposte più promettenti proprio sul fronte dell'innovazione tecnologica, altrettanti *Green Innovation Award* alle soluzioni che si distinguono per l'impegno ambientale, e 12 menzioni *New Technology* per le opere con caratteristiche distintive negli ambiti di valutazione: innovazione tecnica, efficienza e funzionalità, sostenibilità economica, ambientale, etico-sociale; praticità nell'impiego, impatto ambientale, qualità del lavoro e qualità dei prodotti enologici. I premi, che verranno consegnati martedì 17 novembre (ore 11, Pad. 4 – Conference Room) durante la cerimonia inaugurale della 31^ edizione del Salone internazionale leader per le macchine per enologia e imbottigliamento, sono stati assegnati da un Comitato tecnico-scientifico composto da docenti universitari, tecnici e rappresentanti delle aziende utilizzatrici.

Technology Innovation Award 2026

È l'"equilibrio concreto tra qualità, efficienza, flessibilità e sostenibilità" a valere il premio più ambito al progetto **Elyra** di *Bertolaso | Omnia Technologies*, un sistema di imbottigliamento con serbatoio compatto e valvole riprogettate in grado di ridurre i consumi d'acqua durante i lavaggi, semplificare la manutenzione e gestire diverse tipologie di prodotto senza impattarne la qualità. Si distingue invece per "ingegnosità progettuale" la **Disgorging Valve** di *GAI Macchine*, una valvola multifunzione per il trattamento degli spumanti dopo la sboccatura che integra in un unico dispositivo le operazioni di scolmatura, dosaggio e livellatura, controllando la pressione della bottiglia per ridurre schiuma e perdite di vino. Il controllo intelligente della fermentazione vale invece il premio a *HTS Enologia di Luigi Scavone*, che ha presentato **IntraSense™**, una sonda sensorizzata con funzioni di misura in tempo reale, dosaggio e intervento fisico localizzato, e **MetaFerm™**, un sistema di gestione adattiva che utilizza i dati delle fermentazioni precedenti per ottimizzare quelle successive. **Virtual5** di **Omnia Technologies**, infine, è un sistema digitale per l'automazione industriale che integra cloud, connettività 5G e l'impiego di tecnologie quali Intelligenza Artificiale, IoT e Digital Twin per gestire e monitorare gli impianti produttivi anche attraverso simulazioni virtuali, in un'ottica predittiva. Il Comitato tecnico-scientifico ne ha valorizzato il contributo in termini di "visione, ricerca e capacità di trasformare la tecnologia in valore per l'industria".

Green Innovation Award 2026

Tra i premiati per l'impegno sul fronte della sostenibilità, il sistema di filtrazione **Flavy FGCM** di *Bucher Vaslin*, che consente di filtrare mosti e vini grezzi con elevate concentrazioni di solidi sospesi, semplificando le lavorazioni e riducendo i consumi di acqua ed energia. E sempre al risparmio energetico punta il sistema di dealcolazione del vino di *Logichem* **GoLo™**, che grazie all'utilizzo dell'evaporazione l'evaporazione sottovuoto con una pompa di calore integrata, consente una riduzione del 70% della potenza impegnata. Due le novità premiate sul versante packaging, e in particolare delle capsule. **Altair**, proposta da *Astro*, è una capsula antimanomissione che agevola la rimozione dell'alluminio dal vetro della bottiglia prima del conferimento, favorendone lo smaltimento e il riciclo. Punta invece sull'innovazione dei materiali il Gruppo *Crealis*, che con **Virtuo** ha realizzato una capsula in stagno 100% riciclato, con le stesse performance di quello tradizionale, ma riducendo del 61% le emissioni di CO_2 nel ciclo produttivo.

New Technology 2026

Ricevono infine il premio come New Technology, la selezionatrice ottica delle uve con intelligenza artificiale **Enovision** di *3U Vision*; il sistema di finitura delle etichette **Stiratura Universale** di *Acmi Labelling | Omnia Technologies*; il tappo tecnico per vini fermi **LiOX VT** di *Diam Bouchage*; il sistema digitale di *Equipamientos Industrales Ekinsa* per il controllo del lavaggio e della sterilizzazione delle barrique, **Ekinsa App**; la **Pressa CR Racing** per uve intere o pigiate di *L.A.S.I.*; il sistema modulare per macchine capsulatrici **AMHS System** di *Nortan | Omnia Technologies*; lo **Smart Valve System** di *Parsec* per la termoregolazione enologica; l'**Anello di sicurezza** di *Pop Guard*, un sistema di trattenimento del tappo in sughero per vini spumanti; il sistema per la flottazione dei mosti **Clear Flow** e la tecnologia per presse pneumatiche enologiche **Pressatura Pulse** di *Puleo*; il **Nomasense CO_2 C2000**, lo strumento di analisi della CO_2 disciolta nel vino di *Vinventions*; e la piattaforma digitale di monitoraggio enologico con intelligenza artificiale **Winegrid – DataDriven** di *Watgrid.*

FOTO E IMMAGINI DEI PREMIATI ALL'INNOVATION CHALLENGE "LUCIO MASTROBERARDINO" 2026

*Organizzata da Unione Italiana Vini, **Simei** è un Salone internazionale biennale e rappresenta l'appuntamento di riferimento nell'ambito della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e all'industria beverage in tutte le sue fasi, con focus su vino, liquid food, olio, birra e spiriti. L'edizione 2026 marca il debutto di **Bevertech**, il nuovo progetto dedicato al mondo del Liquid Food & Beverage realizzato in collaborazione con Ipack Ima. A questo si aggiungono partnership che ampliano ulteriormente il perimetro della manifestazione: quella con il **Consorzio Birra Italiana**, con il debutto del Concorso Birra Italiana e uno spazio dedicato al luppolo made in Italy; la collaborazione con l'**Oleoteca di Olio Officina** per l'olio; il ritorno di **Distillo**, dedicato alle attrezzature per le micro-distillerie, e di **Enovitis Business**, il salone internazionale delle tecniche per la viticoltura.*

Ufficio stampa Simei: Ispropress
Simone Velasco (327.9131676 – simovela@ispropress.it)
Marta De Carli (393.4554270 – press@ispropress.it)