vinetur

Vinitech-Sifel premia 30 innovaciones pensadas para resolver problemas reales del sector vitivinícola

Seguridad, rentabilidad e impacto ambiental guían un palmarés con premio especial para Terroir d’idées

martes 22 de septiembre de 2026



Vinitech-Sifel hizo público este martes, 22 de septiembre, el palmarés de sus Trofeos a la Innovación 2026, a menos de tres meses de la apertura de la feria en Burdeos. El jurado ha reconocido 30 innovaciones entre los 55 proyectos analizados, con premios repartidos entre las áreas de técnicas de cultivo, transformación, envasado y comercialización, además de un premio especial del jurado.

La organización señala que el concurso lleva 45 años identificando equipos, procesos y servicios con aplicación práctica en el sector vitivinícola. Los proyectos fueron examinados entre el 1 de julio y el pasado 9 de septiembre por un jurado independiente en el que participaron organismos científicos y técnicos como IFV, ISVV, INRAE y Bordeaux Sciences Agro. Los criterios de valoración se centraron en la utilidad sobre el terreno, la rentabilidad económica, la seguridad, la ergonomía y el impacto ambiental.

Sébastien Cavaignac, copresidente del comité científico y técnico, afirmó que el nivel de esta edición ha sido alto y que una innovación técnica ya no basta por sí sola. En su valoración, el jurado ha dado más peso a la seguridad en el trabajo y del usuario, así como a la pertinencia económica y ambiental de cada propuesta.

El premio especial del jurado, que no se concedía desde 2022, fue para Agrocampus Bordeaux Gironde por su hackathón de innovación vitivinícola Terroir d’idées. El proyecto busca impulsar entre los jóvenes nuevas ideas de productos, servicios, usos y experiencias que contribuyan al desarrollo económico y al atractivo del sector. La iniciativa está promovida por el instituto La Tour Blanche, centro de Agrocampus Bordeaux Gironde, con el acompañamiento de Fusion Jeunesse y el apoyo de Château d’Yquem, el Campus regional de la Viña y el Vino, la DRAAF Nouvelle-Aquitaine, la región Nouvelle-Aquitaine y varios profesionales del sector.

En técnicas de cultivo, el oro fue para Surus Connect, de la empresa francesa SURUS CONNECT, con sede en Bègles. Se trata de un dispositivo de alarma para trabajadores aislados, conectado y adaptado al trabajo agrícola y vitivinícola. La firma explica que funciona incluso en zonas sin cobertura gracias a redes de comunicación redundantes, reduce las falsas alarmas, incorpora la parada automática de maquinaria en caso de incidente y permite cartografiar factores de riesgo de la explotación, como calor,

vibraciones o ruido.

La plata de esa categoría fue para SOUSLIKOFF, de Arcins, por EXTRALEX, una herramienta mecánica posvendimia pensada para extraer y recuperar hojas de vid de la hilera y del suelo. La empresa sostiene que, al eliminar el inóculo primario presente en los restos vegetales de una campaña a otra, baja con fuerza la presión epidémica, en especial la del mildiu, sin recurrir a productos químicos.

Los bronces en técnicas de cultivo recayeron en la Cámara de Agricultura de la Gironda por VitiSCENARIO by MATEVI, un simulador técnico y económico para modelizar cambios de prácticas y mejorar la organización de la explotación; en la austríaca Hofstaetter Technologies por HELIOS Wine, un sistema de protección activa contra heladas tardías que, según la compañía, opera hasta -5 °C y hasta -7 °C en situaciones extremas; y en Multifolia SAS por VITIFOLIA, una enmienda orgánica nematicida natural homologada como sustancia básica de origen europeo, dirigida al control del nematodo vector del virus del entrenudo corto y a la recuperación de la vitalidad de las cepas.

Las menciones de esta área fueron para Senseen Nutriscope, una herramienta de apoyo a la decisión capaz de medir en campo 16 indicadores nutricionales a partir de análisis de savia; para la abonadora Maxi vigna hydro 5000 isobus, de la italiana Agrex, con pesaje continuo integrado y regulación Isobus; para FRAY7, fertilizante orgánico de primavera del Groupe Ethicae; y para FOLENIA, bioestimulante foliar de Veragrow procedente de vermicompost enriquecido con ácidos húmicos y fúlvicos.

En transformación, el oro fue para M&WINE, de Fontaines-Saint-Martin, por IAssemblage, una herramienta de apoyo a la decisión basada en inteligencia artificial y en datos minerales y cualitativos. La empresa la presenta como un asistente de bodega capaz de simular el efecto de distintas decisiones de crianza y comparar escenarios de ensamblaje para acercarse al perfil sensorial buscado.

La plata en esa categoría se repartió entre dos propuestas. La primera fue ADJUSTEC, de Tonnellerie Taransaud, una nueva generación de tensores de aros para depósitos y fudres de madera que permite compensar variaciones dimensionales y recuperar la estanqueidad de los recipientes. La segunda fue DAD, Dynamic Air Diagnostic, de Laboratoires Dubernet, una solución de vigilancia de la calidad del aire en bodega

conforme a la norma ISO 16000, con toma de muestras en 30 minutos para identificar contaminantes atmosféricos y compuestos volátiles que puedan alterar el perfil organoléptico del vino.

Los bronces de transformación fueron para TopDegust, plataforma digital del Institut Français de la Vigne et du Vin destinada al tratamiento de datos sensoriales en vinificación, experimentación y control de calidad; para el equipo móvil OPC Préparateur Œnologique, de Vini Solutions, orientado a la incorporación segura y homogénea de productos enológicos, la clarificación continua por flotación y la limpieza in situ automatizada; para WINEGRID - Data-Driven Assistant, de la portuguesa Watgrid, que combina sensores en tiempo real y análisis predictivo para advertir de desviaciones durante la fermentación; para OENODRINKS, de la Cámara de Agricultura de la Gironda, un kit de experimentación y formulación aromática natural para nuevos perfiles de bebidas; y para Polytube, de Biopythos, un recipiente de crianza modular que combina un tubo de cerámica con cierres de distintos materiales y permite hasta 30 variantes enológicas.

Las menciones en transformación fueron para WINEGRID - e-bung V2, un tapón conectado que controla color, opacidad, nivel y temperatura dentro de la barrica; para Smart Valve, de la italiana Parsec, una válvula motorizada comunicante mediante corriente portadora; para VINISUB, de Lamouroux, un dron submarino teledirigido capaz de atravesar el sombrero de orujos y cartografiar en 3D parámetros fisicoquímicos de los depósitos; y para Symphoenie, de Technopompe, un carro móvil multifunción para transferencias bajo gas, desoxigenación, carbonificación, flotación y dosificación de aditivos.

En envasado no hubo trofeo de oro. La plata fue para ECOFASS, de CG Industry, un barril reutilizable con bolsa estanca de un solo uso para servir vino a presión sin contacto con el gas propulsor. La empresa sostiene que el sistema elimina pérdidas de producto y rebaja el gasto logístico en el canal HORECA.

Los bronces de envasado fueron para Diam LiOX, de Diam Bouchage, un tapón de corcho microaglomerado que reduce un 50% la liberación inicial de oxígeno tras el embotellado; para TWIST & POP, de Amorim France, un tapón de corcho

microgranulado que puede abrirse y cerrarse a mano sin sacacorchos y sin modificar las líneas de embotellado; y para RACK OMEGA & RACK OMEGALUX, de la española Oenoptimum, un sistema arquitectónico modular para almacenar y exponer barricas con mejor aprovechamiento del suelo y más seguridad para el personal. La única mención en esta categoría fue para WQS Nomasense CO2 C2000, de Vinventions France, un analizador portátil que mide el CO2 disuelto en 30 segundos en bodega o en línea antes del acondicionamiento.

En comercialización, el oro fue para MA PETITE CARAFE, de MYWAH, una solución autónoma y conectada que permite servir vino por copas y en botella a partir de Bag-in-Box estándar, con regulación térmica instantánea a varias temperaturas. La empresa sostiene que el sistema moderniza el servicio y ayuda a poner en valor los vinos en restauración y enoturismo.

La plata en comercialización fue para el serious game “Parcelle vivante”, desarrollado por la Cámara de Agricultura de Gironda y LIT CEPA(H)GES. El proyecto propone una experiencia inmersiva que sitúa a los participantes en la gestión diaria de una explotación y busca recuperar el diálogo social entre viticultores y vecinos sobre la reducción de insumos y la transición agroecológica. En esta categoría no hubo bronce. La mención recayó en OENOFIL, de Metay 3D, un filamento de impresión 3D de origen biológico fabricado a partir de orujos de uva locales para producir objetos funcionales o promocionales y bolsas reutilizables para vino a granel.

La entrega de los galardones se celebrará el próximo 1 de diciembre a las 17.00 en el Hall 1, Espacio Forum, del recinto ferial de Burdeos. Las soluciones reconocidas podrán verse durante los tres días de Vinitech-Sifel tanto en los estands de los expositores como en los 3.000 m² de pruebas dinámicas de Techno Show y en el Village Startups International, que reunirá a más de 30 empresas emergentes. Vinitech-Sifel está organizada por Beam. Bordeaux Events and More.