

Avance provisional(*)

PROGRAMA WINE INNOVATION SUMMIT 2026 (WIS26) · Integrado en VINAC 26 (25 aniversario)

Almendralejo, 26 de Marzo de 2026

Especial 25 aniversario VINAC

Wine Innovation Summit 2026 (WIS26) · Integrado en VINAC (Salón del Vino y la Aceituna)

Sede: Palacio del Vino y la Aceituna (FEVAL), Almendralejo

Claim: Bodega 4.0 — IA aplicada, sostenibilidad medible y digitalización end-to-end

Formato: 1 jornada (10:00–18:00) + experiencias integrada con VINAC

Certificación: Certificado de asistencia a la Jornada (y/o talleres), **respaldado por la Cátedra UNESCO de desarrollo sostenible de la Universidad de Extremadura e Iberotur.**

1. Propuesta de Valor

Una **jornada de alto nivel** que conecta bodegas, tecnología y capital para **activar la Bodega 4.0** mediante pilotos reales, decisiones ejecutivas y acuerdos medibles.

2. Segmentos Clave de Público

- Grandes bodegas y grupos vitivinícolas
- Cooperativas y DO
- Fabricantes de maquinaria y tecnología (ej. agricultura de precisión)
- Startups agrotech / data / IA
- Inversores y corporates
- Administraciones públicas

3. Problemas que se abordan

- Falta de adopción real de tecnología
- Dificultad para medir sostenibilidad
- Brecha entre startups y bodegas
- Escasez de talento joven y relevo generacional

- *La Organización no se responsabiliza de los cambios del programa provisional por cambios ajenos a su voluntad.*

4. Soluciones que aporta el WIS

- Paneles orientados a decisión
- Demos reales y no conceptuales
- Matchmaking estructurado
- Activación de pilotos post-evento

5. Actividades Clave

- Paneles ejecutivos
- Demo Area tecnológica
- Elevator Pitch
- Reuniones 1to1
- Innovation Tours VINAC

6.- Integración real con el 25 aniversario de VINAC

WIS26 se concibe como la **jornada premium de innovación y negocio** dentro del ecosistema VINAC y especialmente en su 25 aniversario:

- Acceso y circulación cruzada WIS ↔ VINAC.
- **Demo Area** conectada al tejido expositivo y al producto (vino/aceite).
- **Innovation Tours** por VINAC (rutas guiadas para decisores).
- Cierre con legado: acuerdos, pilotos, y “Next Steps Pack” post-evento.

7) Estructura del día (4 experiencias simultáneas)

A. Main Stage (Auditorio): Programa General. paneles ejecutivos (problema → solución → impacto → siguiente paso).

B. Tech in Action (Demo Area): demos reales (sensores, drones, IA, datos, trazabilidad, automatización).

C. Matchmaking Lounge (1to1): reuniones programadas por perfil entre startups y bodegas y empresas comercializadoras..

D. WIS NextGen (Relevo Generacional sobre aplicación IA al vino): talleres (FP comarca + Centro Universitario Santa Ana) con certificación UNESCO.

WINE INNOVATION SUMMIT 2026 (WIS26)

Programa General Integrado en la Feria del Vino y la Aceituna (VINAC / Iberovinac)

Fecha: 26 de marzo de 2026

Sede: Palacio del Vino y la Aceituna (FEVAL), Almendralejo

Formato: Jornada premium de innovación y negocio integrada en VINAC

- *La Organización no se responsabiliza de los cambios del programa provisional por cambios ajenos a su voluntad.*

Claim estratégico: *Bodega 4.0 — IA aplicada, sostenibilidad medible y digitalización end-to-end*

1. Enfoque estratégico del evento

El Wine Innovation Summit 2026 se concibe como la **vertical de innovación vitivinícola** dentro de la Feria del Vino y la Aceituna, orientada a:

- Decisores de bodegas, cooperativas y grupos agroindustriales.
- Empresas tecnológicas y fabricantes de maquinaria avanzada.
- Startups agrotech y data-driven.
- Inversores, administraciones públicas y ecosistemas de I+D.

El WIS26 no es un congreso divulgativo, sino una **jornada de activación de negocio, pilotos tecnológicos y acuerdos**, alineada con el concepto *Smart Agrifood / Bodega 4.0*.

2. Estructura del día (4 espacios simultáneos)

A. Main Stage – Auditorio

Paneles ejecutivos con foco en decisión, impacto y siguientes pasos.

B. Tech in Action – Demo Area

Demostraciones reales de maquinaria, sensorización, IA, datos y automatización.

C. Matchmaking Lounge (1to1)

Reuniones agendadas entre bodegas, empresas tecnológicas y startups.

D. WIS NextGen

Programa de relevo generacional y talento (FP, universidad y jóvenes profesionales).

3. Programa horario oficial WIS26 día 26 de Marzo

10:00 – 10:30 | Acreditación & Welcome VINAC × WIS

- Check-in digital y control de asistencia (certificación)
- Apertura Demo Area y agenda de reuniones One toOne

10:30 – 11:00 | Apertura institucional VINAC × WIS26

Intervienen:

- Alcalde de Almendralejo
- Presidenta de la Diputación de Badajoz

- *La Organización no se responsabiliza de los cambios del programa provisional por cambios ajenos a su voluntad.*

- Consejería de Agricultura – Junta de Extremadura
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

11:00 – 11:45 | Panel 1 – IA & Datos para viñedo y bodega

Predicción, detección temprana y automatización de decisiones en los viñedos y Bodegas. El vino 5.0

Ponentes :

- Presenta y Modera : Paco Lobaton . Periodista. Hijo predilecto de Jerez.
- Juan Jesus Mendez Silverio. Presidente DO Canary Wine
- Luis Gimenez. Bodegas Alvear.
- Pablo Franco .Director de la DO Rioja Wine
- Domingos Godhino. Cooperativas Agroalimentarias de Portugal (CONFAGRI)

11:45 – 12:30 | Panel 2 – Sostenibilidad medible y certificable

Eje: Las nuevas ofertas del vino: Nuevos productos, Marketing, Viticultura regenerativa, Carbono y Trazabilidad

Contenidos clave:

- Métricas ambientales reales (agua, suelo, CO₂)
- Certificación y trazabilidad
- Uso comercial de la sostenibilidad

Ponentes :

- Alvaro Gimenez. Manager en Gimenez & Sigwald Wines. Experto en exportación de vinos .
- Francisco Robles. Director General Bodegas Robles.
- Maria Luisa Regañá. Presidenta de la DO Ribera del Guadiana.
- Concha Iglesias . Presidenta de la DO Vino Ribeiro.
- Eduardo Martinez de Ubago. Manager en Europa de John Deere
- Presenta y Modera: Felix Rivadulla. Grupo Vocento .

12:30 – 13:15 | Panel 3 – Enoturismo y Oleoturismo inteligente

Eje: Gastronomía , Vino, Negocio, experiencia y aumento de ticket medio

Contenidos clave:

- *La Organización no se responsabiliza de los cambios del programa provisional por cambios ajenos a su voluntad.*

Gastronomía

CRM y datos de visitante

Experiencias personalizadas

Monetización del turismo agroalimentario

- Presenta y modera : Benjamin Lana . Director de Madrid Fusión .
Ponentes :
- Bodegas Marques de Riscal . la Ciudad del vino . La Rioja.
- Bodegas Solar de Samaniego . "Beber entre líneas". Vino y Literatura . Rioja Alavesa.
- Campestal "El encanto". Andres Troya . Arcos de la Frontera (Cádiz)
- Hacienda Zorita Wine . Salamanca. DO Ribera Duero .
- Cepa 21 . DO Ribera del Duero .
- Bodegas Otazu . Vino , arte y arquitectura. (Navarra)

13:15 – 15:30 | VINAC Experience

- Networking Lunch
- Demo Area abierta
- Reuniones 1to1 programadas

15:30 – 16:30 | Elevator Pitch & DemoLab (Startups más innovadoras en el mundo del vino)

- Pitch: 5 minutos
- Q&A: 2 minutos
- Demo rápida en zona técnica con el jurado especializado.

Evaluación:

- **Jurado mixto: bodegas, industria, inversión**
 - Presidenta : Cristina Romero Morenilla. Secretaria General Fundación INTEC
 - Yolanda Diaz Villarrubia.
 - Tomás Perez . Nosso Capital.
 - Pablo Garcia . Universidad de Extremadura.

16:30 – 17:15 | Panel 4 – Inversión, compras y escalado

Eje: Proyectos de IA en España que están cambiando el mundo del Vino .

Contenidos clave:

- *La Organización no se responsabiliza de los cambios del programa provisional por cambios ajenos a su voluntad.*

Experiencias puesta en marcha en España que se proyectan en el mundo.

Qué busca el inversor para escalar los proyectos.

Las spinnofts de las Universidades.

Cómo estructurar pilotos y compras

Modelos de colaboración bodega–startups\

Ponentes :

- Presenta y modera : Antonio Fernandez Ruiz . Vicepresidente de la Fundación INTEC . Inversor.
- Samuel López . CEO Plantae.
- Pablo Garcia . Director de Calidad . Experto en IA. Universidad de Extremadura.
- Cecilio Angulo. Delegado del Rector en IA. Universidad Politecnica de Cataluña.
- Lara Neira. CEO de Nigal .

17:15 – 17:30 | Matchmaking – Final Call

- Últimos slots de reuniones
- Confirmación de *next steps* y responsables

17:30 – 18:00 | Clausura, Premios Isaac Chocrón y Certificación

- Entrega de premios a las startups destacadas
- Acto oficial de clausura
- Recordatorio: certificado respaldado por la Cátedra UNESCO de Sostenibilidad (Universidad de Extremadura) e Iberotur (según control de asistencia)

EXPERIENCIA “SIGNATURE” — Maridaje de Excelencia + Show Cooking (VINAC x WIS)

Nombre de experiencia (propuesto):

“Maridaje de Excelencia: Vino y Aceite en clave Bodega 4.0”

Patrocinio propuesto: Diputación Provincial de Badajoz

Coordinación: INTEC

Chef invitado: Kisko García (Restaurante Choco, estrella Michelin)

Contenido

- **Cata y maridaje premium** con:
 - vinos representativos de **todas las DO participantes**
- *La Organización no se responsabiliza de los cambios del programa provisional por cambios ajenos a su voluntad.*

- aceites premiados en concursos internacionales 2025
- Integrado en un **show cooking** (alta cocina aplicada al producto local con narrativa de innovación y territorio).

Formato

- 60–75 min (
- Presentación tipo show: dinámica, fotografiable, videos con storytelling
- Opción de cupo limitado (premium) para decisores/sponsors + prensa.

Objetivo estratégico

- Crear un momento icónico, mediático y de alta percepción de calidad.
- Reforzar la sinergia VINAC (vino+aceite) con un formato diferencial.
- Aumentar asistencia (gancho emocional) sin perder rigor B2B.

6) WIS NextGen (Talleres para el Relevo Generacional) —

Partner académico clave: Centro Universitario Santa Ana (Almendralejo)

Patrocinio propuesto: Diputación Provincial de Badajoz

Target: FP de Almendralejo y comarca + Santa Ana

Certificación asistencia: avalado por la Cátedra UNESCO de sostenibilidad de la Universidad de Extremadura.

Dos talleres de Influencers (1 hora cada uno)

6.1.- Taller sobre la comunicación del trabajo en el campo :

Formato común: 10' marco + 35' práctica + 15' reto VINAC

1. **Contenido que vende sin postureo** (vino/aceite con rigor) Marketing en redes sociales .
2. **Cómo colaborar profesionalmente con bodegas** (brief, permisos, ética, métricas)
3. **VINAC Creator Challenge** (misión en feria: entrevista + insight + pieza)
Profesora : Elena Burillo (@Agroburillo)

6.2. Taller práctico “IA en la viña” (hands-on)

- Uso de herramientas : Chat GPT , Gemini, Claude, etc
- Casos simples (estrés hídrico/plagas/predicción básica/registro de datos)
- “Cómo diseñar un piloto”: datos, coste, métrica de éxito
- Entregable por equipos: mini-proyecto (problema → datos → hipótesis → métrica)
Profesora : Sofia Martinez (@sofia_mape)

- *La Organización no se responsabiliza de los cambios del programa provisional por cambios ajenos a su voluntad.*