

Vinocork : le liège vise l'innovation

CONCOURS Les professionnels de la filière liège lancent un concours, à l'occasion de Vinitech.



Organisé par les Professionnels du Liège et conçu comme un laboratoire d'idées, le concours de projets VinoCorkLab a pour ambition de faire émerger des initiatives innovantes dans le domaine du vin. La remise des prix aura lieu le 3 décembre, à 11 h 45, en salle 301, dans le hall 3.

Les professionnels du liège ont lancé un concours dont les lauréats seront dévoilés lors de Vinitech. «*Conçu comme un laboratoire d'idées, le concours de projets VinoCorkLab a pour ambition de faire émerger des initiatives innovantes dans le domaine du vin. Il récompensera des projets susceptibles d'intéresser la sommellerie, les cavistes ou la grande distribution*» expliquent les porteurs du VinoCorkLab.

«*L'innovation, nous y croyons et nous voulons la soutenir ! Elle est le principal levier de développement pour notre industrie et permet au bouchon de liège d'être, à travers les siècles et aujourd'hui plus que jamais, le meilleur mode de bouchage pour les vins.*» souligne le président de la

Fédération Française du Liège (FFL), Christophe Sauvaud.

Un laboratoire d'idées

Le VinoCorkLab bénéficie de l'expertise de Grégoire Japiot et Jérôme Sellier, respectivement à l'initiative de Vinocamp et de DigitalFoodLab : «*Il existe un véritable vivier de personnes passionnées par les problématiques de consommation ; pour travailler au quotidien dans cet écosystème food, wine & tech, nous savons combien cette communauté est inventive et l'idée de lui faciliter l'accès auprès des grands acteurs économiques du monde du vin est extrêmement motivante !*»

Le 3 décembre

Les candidats avaient jusqu'au 15 octobre à minuit pour

déposer leur candidature. Une trentaine de dossiers ont été reçus. «*Preuve que l'entreprenariat et le goût pour l'innovation dans le domaine du vin sont plus vifs que jamais.*» souligne Jérôme Sellier. Le jury VinoCorkLab, composé de professionnels du secteur, a consulté en détail les dossiers afin de déterminer les gagnants des deux catégories du concours, lors de la délibération finale du 12 novembre. A sa tête, Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde millésime 1992. Les résultats seront annoncés le 3 décembre, à 11 h 45, salle 301, hall 3, lors de la remise des prix à Vinitech.

Pour la filière liège, qui a lancé une grande campagne de communication, ce concours est l'occasion de voir émerger des outils numériques et des actions de promotion du vin - et du liège - auprès du grand public et des professionnels. «*Le public concerné par ce concours est un public de jeunes entrepreneurs et d'étudiants dans le monde du vin. Un monde très dynamique où l'on peut allier innovation et tradition*» indiquent



OBJECTIF PRODUCTION LA RÉPONSE EXISTE

▶ **DECOUVREZ LE PROGRAMME NUTRITION & STIMULATION**
Actions complémentaires solides/liquides pour atteindre vos objectifs

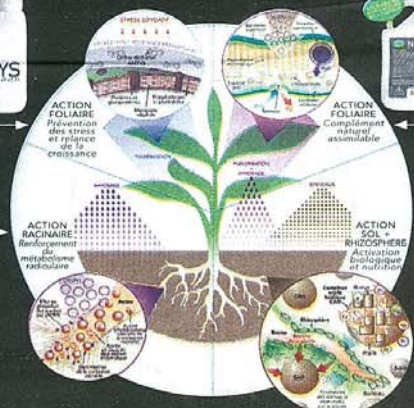
ANTYS

ANTIOXYDANTS & COMPLÉMENTS MINÉRAUX ANTICARCINOGÈNES



NUTRIKALI

COMPLÉMENT NUTRITIONNEL NK



OSIRYL

STIMULATEUR DE CROISSANCE RACINAIRE



VEGETHUMUS ORGA3

FERTILISANTS ORGANIQUES



FRAYSSINET
www.groupe-frayssinet.fr

les créateurs du concours. «*Aujourd'hui, le dialogue est entamé, le partenariat avec Vinitech est enrichissant. Cela débouchera probablement sur une deuxième édition.*»

La filière liège sera présente tout au long du salon, dans le hall 1, allée 35, pour présenter son nouveau site interactif. Elle

présentera le liège, sa production, ses méthodes de fabrication et de contrôles et son incidence sur la dégustation du vin. De grands panneaux illustreront ces 3 aspects et des QR codes permettront aux visiteurs de télécharger la nouvelle application des professionnels du liège.