

À l'IFA 2026, le groupe Frio confirme les grandes tendances de la cave à vin de demain

Messe Berlin, stand H3.1-104, 3 septembre 2026 – Lors de l'IFA 2026, salon incontournable de l'électroménager européen qui se tient du 4 au 8 septembre 2026 à Berlin, les nouveautés des marques **La Sommelière**, **Climadiff**, **Avintage** et **Temptech** du groupe Frio, sont exposées sur son stand H3.1-104. Les innovations du groupe Frio répondent cette année encore aux grandes tendances du marché pour proposer le meilleur des caves à vin aussi bien au service des consommateurs que des professionnels : une expérience connectée toujours plus intuitive avec les dernières fonctionnalités évoluées de l'application Vinotag® avec son Smart IA Assistant et les nouvelles gammes Smart, VIP Edition ou encore l'incontournable ECELLAR de La Sommelière; des performances énergétiques améliorées et toujours une attention soutenue portée au design, avec cette année l'apparition d'une finition Mat Black particulièrement élégante pour que les caves s'intègrent toujours mieux dans chaque espace de vie.

« A l'IFA 2026, nous avons souhaité montrer que la cave à vin évolue pour répondre aux nouveaux usages et aux nouvelles attentes des consommateurs », déclare Didier Grychta, président du groupe Frio. « La connectivité des caves à vin occupe une place centrale et notre application Vinotag® avec son nouveau Smart IA Assistant rendent la gestion de la cave encore plus simple, intuitive et personnalisée. Chez Frio, nous mettons un point d'honneur pour proposer des produits toujours plus performants en matière de conservation tout en étant les plus efficaces énergétiquement, sans jamais dissocier la technologie du design. Cette année à l'IFA, notre ambition est de faire de la cave à vin un véritable élément de l'espace de vie, au service de l'expérience autour du vin. »

La connectivité au service d'une expérience toujours plus intuitive avec La Sommelière

Parmi les temps forts du salon, le groupe Frio dévoile plusieurs solutions connectées venant enrichir l'environnement Vinotag®, qui intègre désormais la fonction Smart IA Assistant, véritable sommelière personnelle à domicile. Cette nouvelle fonctionnalité vient compléter un écosystème pensé pour simplifier la gestion de sa cave et accompagner les amateurs dans leur expérience du vin. Grâce à l'intelligence artificielle, Smart IA Assistant permet notamment de bénéficier de suggestions d'accords mets et vins, et inversement vins & mets, d'accéder à des informations complémentaires sur les vins et de consulter des données avancées sur sa cave, pour une gestion toujours plus intuitive et personnalisée.

La Sommelière présente ses nouvelles gammes VIP Édition et SMART, ainsi que sa gamme ECELLAR, illustrant différentes approches de la cave à vin connectée.



Destinée aux amateurs éclairés et aux collectionneurs, la VIP Édition se décline en cinq modèles : VIP177 Édition (177 bouteilles), VIP205 Édition (202 bouteilles), VIP273 Édition (273 bouteilles), VIP306 Édition (306 bouteilles) et VIP275P Édition (273 bouteilles, avec porte pleine). Associant performances de vieillissement, modularité et connectivité, ces caves permettent de piloter à distance la température et l'éclairage via l'application Vinotag®, avec trois ambiances lumineuses au choix. Leur aménagement intérieur repose notamment sur des clayettes coulissantes multi-positions, tandis que leur conception intègre hygrométrie contrôlée, système anti-vibrations et filtration performante.

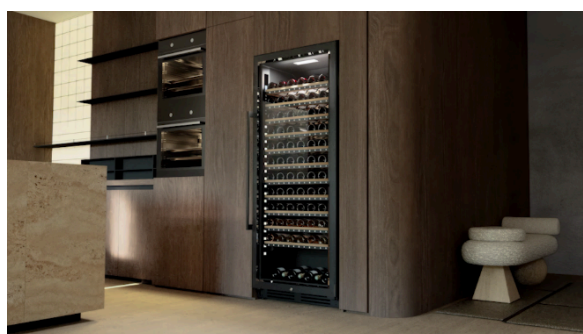
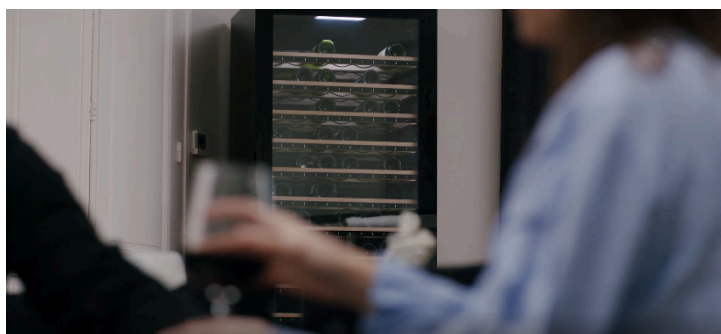


COMMUNIQUE DE PRESSE

Plus compacte et pensée pour la mise à température au quotidien, la gamme SMART propose six modèles de 32 à 112 bouteilles, en simple ou double zone, classe énergie F : SMART112 (112 bouteilles), SMART52 (52 bouteilles), SMART36 (34 bouteilles), SMART95DZ (95 bouteilles) (première photo), SMART52DZ (52 bouteilles, double zone) (deuxième photo), et SMART32DZ (32 bouteilles, double zone). Toutes permettent une mise à température entre 5 et 20 °C, sont équipées de clayettes en bois et peuvent être pilotées à distance via l'application Vinotag®.



Enfin, la gamme ECELLAR renforce cette offre avec trois modèles autonomes dans la gestion du vin : ECELLAR185G2, ECELLAR150G2 et ECELLAR.BI150. Fabriquées en France, ces caves connectées accueillent respectivement 185, 149 et 149 bouteilles, cette dernière étant proposée en version encastrable. Grâce à leurs clayettes intelligentes équipées de capteurs, chaque ajout ou retrait de bouteille est détecté automatiquement et synchronisé en temps réel avec l'application Vinotag®. L'inventaire digital reste ainsi constamment à jour et la localisation de chaque cru est précise, tandis que les alertes de stock ou d'apogée sont automatisées. Au-delà d'une gestion instantanée et intelligente du vin, la gamme ECELLAR permet de garder le contrôle à distance sur l'environnement de conservation, avec un suivi de la température et un pilotage de l'éclairage pour sublimer et mettre en scène les vins.

**Climadiff réaffirme son expertise du vieillissement**

La marque enrichit son offre avec une nouvelle gamme de caves de vieillissement pensée pour répondre aux exigences des amateurs de vin, tout en intégrant de nouvelles fonctionnalités et des finitions en phase avec les tendances actuelles de l'habitat.

Climadiff présente trois nouvelles références de caves de vieillissement : RESERVE200A, RESERVE245B et RESERVE300C. Disponibles dans différentes classes énergétiques — respectivement A, B et C — elles permettent de répondre à différents besoins en matière de capacité et de consommation énergétique, tout en conservant les exigences essentielles d'une cave dédiée au vieillissement du vin.



Parce que la conservation du vin repose également sur la sécurité, Climadiff franchit un nouveau cap avec une serrure à empreinte digitale, une innovation proposée sur le marché des caves à vin. Le système permet d'enregistrer jusqu'à 20 empreintes différentes, afin de réserver et de contrôler l'accès à la cave. Cette technologie offre ainsi une gestion des accès à la fois simple, sécurisée et personnalisée, particulièrement adaptée aux amateurs souhaitant protéger leur collection et en maîtriser l'accès.

COMMUNIQUE DE PRESSE

La connectivité complète cette nouvelle expérience. Grâce à Vinotag®, l'utilisateur peut contrôler sa cave à distance et rester informé de ses conditions de conservation. La température peut ainsi être surveillée et l'éclairage piloté directement depuis l'application.

Le Mat Black s'impose comme une tendance incontournable

Déjà présente depuis le début de l'année chez Climadiff, la finition **Mat Black** habille plusieurs modèles de la gamme encastrable de la marque (CBI36DBM, CBU18DZBM et CBU50DZBM), également visibles sur le stand à l'IFA 2026. Sobre, élégante et contemporaine, elle répond à une tendance forte : celle d'équipements qui se fondent toujours davantage dans les cuisines et les intérieurs actuels.

Cette tendance se poursuit désormais chez Avintage, qui profite de l'IFA 2026 pour dévoiler **deux nouveaux modèles connectés en finition Mat Black**, tous deux conçus pour une intégration en colonne : un modèle **niche 45 cm** et un modèle **niche 60 cm**. (visuel AVI60MATBLACK, Avintage). Ces deux nouveautés bénéficieront de **tous les avantages de la gamme PLATINUM d'Avintage**, conjuguant ainsi design premium, connectivité et intégration.

Avec ces nouveautés, Avintage associe **design, intégration et connectivité**, tout en restant fidèle à l'attention portée aux détails et à l'esthétique qui caractérise la marque. Le Mat Black s'affirme ainsi progressivement comme une finition incontournable des nouvelles générations de caves à vin, transformant l'appareil en un véritable élément du design intérieur.

**L'intégration, nouvelle tendance des cuisines**

Avintage dévoile l'AVI178PANEL (photo à droite), une nouvelle cave à vin intégrable en colonne dans une niche de 178 cm, équipée d'une porte entièrement habillable et d'une ouverture Tap-to-Open. Après l'AVU50PANEL, premier modèle de la marque doté d'une porte habillable, cette nouvelle référence permet d'assortir la façade de la cave au mobilier pour une intégration parfaitement harmonieuse et discrète dans la cuisine. Elle bénéficie du savoir-faire de la gamme PLATINUM, avec notamment la connectivité Vinotag®, permettant de contrôler à distance la température, l'éclairage et les alarmes, ainsi qu'une ventilation intégrée, des charnières pantographe, un éclairage personnalisable et des clayettes pensées pour mettre en valeur les étiquettes.

**Une vision renouvelée de la cave à vin**

À travers ces innovations présentées à l'IFA 2026, le groupe Frio confirme l'évolution de la cave à vin vers des équipements toujours plus connectés, performants et esthétiques. Bien au-delà de leur fonction de conservation, les caves à vin deviennent aujourd'hui de véritables espaces de valorisation et d'expérience autour du vin.

A propos du groupe FRIO :

Leader européen et acteur mondial incontournable dans le domaine des caves à vin, le Groupe Frio propose aux professionnels comme aux particuliers des caves et accessoires autour du vin, nés de la compétence de ses marques phares : La Sommelière, Climadiff, Avintage, Avintage Sur Mesure et TempTech. Partenaire des plus grands distributeurs et cuisinistes nationaux et internationaux, le groupe exporte vers plus de 80 pays. Basé à Arnage en France (près du Mans), le Groupe Frio emploie fin 2023 avec l'intégration de TempTech, une centaine de salariés dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros.