

Sumario

- Editorial
- Novedades técnicas
- Estrategia
- Jornadas técnicas
- Promoción
- Sector
- Cifras

tecnovid

2007

5º Salón de técnicas y equipos para viticultura

16 salón internacional de maquinaria y equipos para bodegas y del embotellado

ENOMAQ

2007

Editorial

La edición de los récords

Éxito rotundo para la 16.ª edición de ENOMAQ, el Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Bodegas y del Embotellado, y para la 5.ª de TECNOVID, Salón Internacional de Técnicas y Equipos para Viticultura. La convocatoria de 2007 de ENOMAQ y TECNOVID, junto a la novedosa incorporación de los nuevos salones dedicados el aceite de

calidad, OLEOMAQ y OLEOTEC, ha cubierto con creces las expectativas generadas desde el cierre de su anterior edición y a medida que se iba acercando el evento, que se ha erigido como la mayor muestra sectorial en materia de vino y aceite del actual panorama internacional. En esta ocasión ambos salones han batido sus propias marcas, congregando a más de un millar de expositores, a las empresas y profesionales más destacados de ambos sectores, el vino y el aceite, lo que a su vez ha suscitado un gran interés tanto entre los propios clientes como en los medios especializados de todo el mundo. Es comprensible, pues, que ésta ya haya sido calificada como la edición de los récords, puesto que los certámenes han crecido considerablemente en todos sus parámetros y con respecto a su anterior edición de 2004: un 52,4% en superficie de exposición, un 30% más de expositores y por encima de un 25% más de visitas profesionales. Para ser más exactos, han sido 70.000 metros cuadrados de superficie, que han albergado a 1.108 expositores procedentes de los cinco continentes, de los cuales casi la mitad fueron firmas extranjeras. En total los pabellones fueron visitados por 22.497 profesionales.

Hay que señalar que la unión del vino y el aceite en un mismo espacio ferial ha resultado un gran acierto, dada la tendencia actual y creciente a la fusión de bodegas y almazaras y a que, además, ambos sectores comparten mucha maquinaria y equipos.

ENOMAQ-OLEOMAQ y TECNOVID-OLEOTEC han resultado un gran acontecimiento comercial de cuatro días de duración, cuatro jornadas de incesante y productiva actividad, que contaron con la participación activa de todo aquél que tiene algo que decir en el mundo del vino y del aceite: técnicos, científicos, viticultores, bodegas, almazaras, fabricantes, industriales, importadores, enólogos y responsables de todas las administraciones. Entre todos hicieron posible el éxito de esta gran edición.

Planes de expansión para Feria de Zaragoza

Aprovechando el impulso y el crecimiento que experimenta Zaragoza con motivo de la Exposición Internacional de 2008, Feria de Zaragoza aborda una nueva etapa en su historia, y lo hace a partir de un ambicioso plan de ampliaciones que se realizará en varias fases. La ampliación arrancaría con la construcción de un gran pabellón multiusos, que estaría terminado en 2009, y continuaría durante los próximos años con diversas mejoras y ampliaciones, hasta duplicar la superficie ferial actual, de 360.000 metros cuadrados, y "acercarse" también a la futura estación del AVE. De esta manera Feria de Zaragoza se dotaría de los servicios e infraestructuras suficientes para hacer frente al imparable crecimiento de la actividad ferial internacional.

La construcción del nuevo macropabellón, bautizado provisionalmente como "Zénit", constituirá la mayor ampliación del recinto desde su inauguración, en 1986. El Zénit, que tiene un presupuesto de 80 millones de euros (equipamiento incluido), será un pabellón singular, un espacio multifuncional adaptable a exhibiciones, conciertos, espectáculos, muestras profesionales, etc., con 23.000 metros cuadrados cubiertos de superficie de exposición, 42 metros de altura, y cabida para 30.000 personas de pie.

El nuevo pabellón es un diseño del arquitecto Jose Manuel Pérez Latorre, autor de otros edificios emblemáticos de Zaragoza, como el Auditorio, y responsable de la futura Ciudad del Agua, entre otros. Desde el punto de vista arquitectónico será una planta diáfana, sin columnas, cubierta por una gran estructura metálica "casi orgánica, de espacio encerrado, moldeado, capturado", en palabras de los propios arquitectos del despacho de Pérez Latorre. El equipamiento lo dotará de flexibilidad y permitirá modificar su uso, según el tipo de evento que albergue.

Con este primer proyecto, los mecanismos para abordar la expansión de Feria de Zaragoza ya están en marcha.

Novedades Técnicas

En esta edición 2007 de ENOMAQ-OLEOMAQ y TECNOVID-OLEOTEC, se han dado a conocer interesantes e innovadoras propuestas en todos los sectores de exposición, que han destacado por su alto nivel tecnológico. Así, entre las novedades más destacadas en ENOMAQ cabe citar, por ejemplo; en el sector de embotellado los equipos compactos de desinfección, adecuado para máquinas enjuagadoras de botellas, llenadoras, limpieza de transportadoras.



En etiquetado y embalaje, hubo profusión de aportaciones, como máquinas para la impresión 7 aplicación de etiquetas y contra etiquetas, funcionales y completamente adaptables a las líneas automáticas ya existentes; máquinas

colocadoras de asas, de gran capacidad, que en pocos segundos dejan las cajas listas para el paletizado; así como máquinas para formar cajas de manera automática, de formatos variables, que salen ya precintadas y listas para el encajado; dispensadores automáticos de precinto con el anagrama de la empresa, de hasta 100 mm. de ancho, que sale junto al film de enfardar y sirve de refuerzo del palet. Se vieron también dispositivos de control del etiquetado de alta tecnología, con visión artificial, basados en varias cámaras de vídeo que analizan y registran distintos parámetros de las botellas ya etiquetadas y sobre la cinta transportadora.

En envasado se vieron nuevos envases metálicos con diseños y acabados innovadores, así como nuevas botellas antifraude, con embocadura para cápsula irrellenable, diseñada especialmente para el envasado del aceite. Llamó la atención también el tanque flexible, un depósito para el transporte de productos alimenticios altamente novedoso.

En material de bodega, fueron protagonistas las nuevas cunas soporte, fabricadas en plástico ecológico, con 6-8 niveles de apilado y preparadas para tres sistemas de apilado y almacenaje distintos: tradicional, autoportante y paletizado. Se presentaron en esta edición las nuevas duelas de alto extracto, fabricadas en roble francés y especialmente creadas para obtener nuevas distintas percepciones en el vino. En tapones se realizaron también numerosas aportaciones, como por ejemplo un nuevo tapón dotado de un sistema bívulva que permite la fermentación alcohólica simultáneamente con la técnica del Batonnage mediante rotación de barrica.

Para el tratamiento del vino, destacó una columna de conos rotatorios para ajuste o desalcoholización de vinos o para la creación de vinos de diseño, con grados alcohólicos reducidos o medios, manteniendo intactas sus cualidades organolépticas.

También en material de laboratorio y productos enológicos fue el salón de la innovación, destacando, por ejemplo, los equipos de detección de residuos de insecticidas, basado en nuevas enzimas; o los nuevos analizadores, rápidos, eficaces y de fácil uso para determinar el grado de maduración fenólica de la uva. Hay que mencionar también

un nuevo método analítico presentado para la determinación de color en uvas tintas.

En cuanto a la maquinaria para el procesado de la uva, hay que mencionar las nuevas prensas verticales, tanto hidráulicas como neumáticas, de diseños compactos, de pilotaje automático y altamente funcionales, más seguras y ergonómicas, entre ellas destacó una prensa mejorada, diseñada para evitar el contacto del aire con la uva o zumo con el prensado. Nuevas aportaciones también en máquinas trituradoras, con sistemas más eficaces y capaces de reducir el volumen de los escobajos hasta un 81% con respecto a las trituradoras convencionales; destacaron también las despalilladoras de última generación, de alto rendimiento, mínimo mantenimiento y muy parametrizable.

En el salón se hizo el lanzamiento de un nuevo equipo de flotación en continuo para el desburbado de mostos blancos y rosados, con el que se consigue que el mosto quede limpio rápida y sencillamente y con un bajo gasto energético. En otro campo, se presentó también un sustituto a las tierras de diatomeas empleadas tradicionalmente en filtración, un material ligero, económico, orgánico y no abrasivo, consistente en celulosa cien por cien, con distintos tamaños de fibras.

Tampoco faltó en la muestra el nuevo software para bodegas y almazaras, modulable y compatible con los modernos dispositivos móviles, así como aplicaciones de gestión informática integrada para cooperativas agrarias.

Entre las muchas novedades presentadas en esta edición de TECNOVID hay que mencionar la gran maquinaria, polivalente y funcional, adaptable a cualquier clase de unidad agrícola, para labor combinada olivar y viñedo como vendimiadoras de alto rendimiento y podadoras tres en uno, que facilitan la poda realizando todos los trabajos en un único pasaje. Llamó la atención un nuevo recolector mecánico portátil, poderoso, preciso, de alto rendimiento y sin apenas vibraciones, válido para todo tipo de frutos y bayas y capaz. También para laboreo se presentó en el salón una nueva desbrozadora que corta la hierba en la banda de la plantación, con lo que se evitan los tratamientos con herbicidas.

Se vieron también, en el sector de equipos para tratamiento, nuevos pulverizadores arrastrados, con capacidad de hasta 2.000 l ergonómicos, seguros, adaptados a la normativa medioambiental y funcionales, en tanto que admiten distintos equipamientos para adaptarse a los distintos cultivos. En equipos de postes y emparrados se presentó un nuevo tensor de doble función para tensar y destensar los alambres móviles, muy fácil de utilizar y sin apenas esfuerzo, lo que aumenta notablemente el rendimiento. En lo referente a productos fitosanitarios, en el salón se dieron a conocer los nuevos funguicidas naturales que permiten controlar el exceso de humedad de los cultivos previniendo así la prevención de hongos, entre otras aportaciones de verdadero interés.

Por último, y de manera creciente en los últimos años, se volvieron a presentar nuevos desarrollos para el control informático de las labores del campo, así como un nuevo ERP para la gestión de empresas, de almazaras, bodegas y de bebidas en general.



Gran dinamismo comercial

Durante la celebración de ENOMAQ-OLEOMAQ y TECNOVID-OLEOTEC y dentro de un contexto altamente comercial tuvieron lugar otras actividades paralelas, como el encuentro entre empresas Al-Invest y la presencia de Misiones Comerciales. Siempre. Así, más de 90 empresas procedentes España, Argentina, Francia, Italia, Chile, Brasil y México participaron durante dos jornadas en el programa Al-Invest de la Comisión Europea, que fue llevado a cabo con la colaboración de CREA (Confederación de Empresarios de Aragón). Al-Invest incluyó seminarios técnicos y más de 350 encuentros bilaterales que sirvieron para fomentar la actividad comercial y para establecer acuerdos de cooperación y alianzas estratégicas



entre empresas europeas y latinoamericanas del sector de la maquinaria y el embotellado de vino.

Con el objetivo de incrementar el comercio exterior y la apertura de nuevos mercados para la producción nacional Enomaq recibió la visita de distintas misiones comerciales extranjeras. En esta edición, han venido de Marruecos, Estados Unidos y Sudáfrica, tres mercados emergentes en materia oleica y vitivinícola y con un alto potencial. Para propiciar los contactos e intercambios comerciales entre los representantes de estos países y los expositores españoles, Feria de Zaragoza, dispuso un "Punto de Encuentro" para facilitar estas reuniones entre delegaciones.

La alta especialización marcó las jornadas técnicas

Las jornadas técnicas que se han celebrado en el marco de estos cuatro salones han girado en torno a temas como la situación del mercado vitivinícola actual o el proceso de elaboración y producción del aceite. Numerosas ponencias, conferencias, demostraciones y mesas redondas han llenado un programa de alto contenido técnico y de mucho interés para los profesionales de la industria del vino y del aceite.

La primera de estas sesiones técnicas se dedicó íntegramente a la vitivinicultura y comenzó con la conferencia "Determinación de técnicas industrialmente viables de prevención y minimización de microorganismos y compuestos químicos responsables de desviaciones sensoriales en taponos de corcho", a cargo de Marta Montalbán y Roser Juanola, del Instituto Catalán del Corcho, en la que expusieron cuáles son las técnicas existentes para garantizar el proceso productivo del corcho asegurando la máxima calidad para el producto final. En esa misma jornada vitivinicultora, Javier Tardáguila profesor de la Universidad de La Rioja intervino con la ponencia: "Tecnologías innovadoras en la viticultura española: Deshojado precoz y aclareo mecánico de racimos". En ella, explicó cómo con la aplicación de estas técnicas se reduce tanto el tiempo como los costes de producción, se regula también la misma a la vez que se obtiene un producto de mayor calidad.

Por su parte, Julio Panizo, de Fundación Forum Ambiental (FFA), con la ponencia "Viticultura de Montaña sostenible" expuso las líneas de

acción necesarias para definir un sistema de gestión que haga sostenible el desarrollo de la viticultura de montaña y hacerla compatible con los objetivos de la Carta Europea del Paisaje, todo ello enmarcado dentro de un proyecto europeo de viticultura de montaña aprobado por la Unión Europea.

Por último, Antonio Palacios Profesor de la Universidad de La Rioja en su ponencia titulada "La fermentación: procedimiento controlado o el juego de la ruleta, efectos sobre la fermentación maloláctica" puso de relieve, entre otras cosas, la tendencia actual a conseguir vinos maduros y con sabores más sabrosos y dulces, lo que obliga a vendimiar las uvas con una madurez azucarada muy avanzada.

La última conferencia de esta jornada estuvo a cargo de Fernando Zamora, de la Universidad Rovira i Virgili y fue la "Influencia de la microoxigenación sobre la estabilización de la materia colorante del vino y sobre su astringencia".

En cuanto a la Jornada sobre Oleicultura, ésta se abrió con la conferencia "Tendencias del sector vinícola a producir aceites de calidad, por Mauricio Laorga, quien remarcó la necesidad de introducir en el sector la alta tecnología en los procesos de producción, con instalaciones automatizadas que permitan a los productores combinar vino y aceite, aprovechando las sinergias que existen entre una y otra área de mercado, rentabilizando gastos, maquinarias y espacio.

Con la ponencia "Tradición e innovación en el cultivo del olivo. Nuevos objetivos y técnicas" Domingo M. Salazar e Isabel López-Cortés, de la Universidad Politécnica de Valencia, defendieron el uso de nuevas técnicas olivícolas que permitan una mejor adaptación y mayor elasticidad biológica y económica, como reducción del laboreo y un especial manejo de riego para reducir el arrastre del suelo; conservar las cubiertas vegetales; entre otras. Otras ponencias destacables de esta jornada fueron "Diferenciación de producto a través del envase: factor clave de competitividad" y "Caracterización de variedades de olivo. Tipificación química y dietético-sanitaria de sus aceites", también de la mano de Isabel López-Cortés, de la Universidad Politécnica de Valencia.

Por último en otra interesante sesión técnica dedicada a la promoción empresarial en el sector del vino, y en sus mesas redondas asociadas, se escucharon ponencias como "Branding de marcas vinícolas. Marketing y creatividad en el mercado de los vinos" y "Etiquetado de vinos. Diseños: registro de botellas, registro de etiquetas", entre otras.

Completaron la agenda de actividades paralelas de los certámenes varias presentaciones y demostraciones de productos, la reunión de Normalización UNE-AENOR, sobre temas de corcho, organizada por el Instituto Catalán del Corcho, y el II Foro de las Tecnologías de la Información para bodegas vitivinícolas.

Congreso Internacional sobre Clima y Viticultura

Enomaq 2007 sirvió como el marco más idóneo para el anuncio, por parte del Consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, de la celebración del Congreso Internacional sobre Clima y Viticultura (Conclivit) que tendrá lugar del 10 al 14 de abril en Zaragoza. El Congreso, organizado por el Gobierno de Aragón, cuenta con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y de Gesco, Grupo de Estudio de los sistemas de Conducción de la Vid.



En este encuentro internacional se reunirán expertos en viticultura y científicos procedentes de todo el mundo, para exponer y debatir los efectos del clima y del cambio climático sobre los cultivos de la vid y el vino. El Comité Científico del Congreso ha



seleccionado ochenta trabajos procedentes de España, Francia e Italia, mayoritariamente; aunque también habrá ponencias de expertos de Brasil, Portugal, Argentina, Sudáfrica, Australia, Hungría, Serbia, entre otros. Algunas de los temas de los que tratarán las ponencias son: "Efectos del clima en el desarrollo de la planta, maduración de la uva y calidad del vino", "El cambio climático y sus efectos en la vid. Modelos de predicción" o "Clima y valorización del vino".

La mayor parte de los trabajos que se presentarán proceden de centros de investigación y de universidades, cuyo rigor e importancia garantizan un alto nivel científico en el Congreso.

¿Hacia un sector vitivinícola europeo sostenible?

El pasado 16 de febrero, el pleno del Parlamento Europeo rechazó la propuesta realizada pocos meses antes por la Comisión Europea a través de su polémica comunicación "Hacia un sector vitivinícola europeo sostenible", referente a la próxima reforma de la Organización Común de Mercado (OCM) del Vino. En su informe la Eurocámara considera "masivo e indiscriminado" el



arranque de viñas propuesto (400.000 hectáreas de viñedo); rechaza el abandono de la producción en las zonas menos competitivas como método para equilibrar el sector y defiende que se mantenga la destilación de crisis para dar salida a los excedentes. Propone, entonces, una mayor restricción para el abandono definitivo de una plantación, con lo que quedaría excluido el arranque de viñedos en regiones montañosas o insulares, donde produzcan vino con Denominación de Origen, regiones con tradición histórica, viñas que hayan recibido fondos estructurales de la Unión Europea y viñedos cuya desaparición provocaría problemas de erosión o pérdida de biodiversidad.

Mientras, los profesionales afectados por la reforma lanzan sus propias propuestas para evitar lo que algunos consideran el desmantelamiento del sector vitivinícola europeo. Los viticultores defienden el mantenimiento del cultivo, que desempeña una función social, económica agronómica y medioambiental, al tiempo que rechazan la liberalización de los derechos de plantación, la supresión de las medidas de gestión del mercado y la posibilidad de vinificar mostos procedentes de terceros países. Proponen, sin embargo, como mecanismos para ajustar la oferta a la demanda un arranque voluntario de los que obtengan menor rentabilidad o la vendimia en ferre para retirar uva del mercado cobrando el agricultor.

Muchos opinan, sin embargo, que el reparto del presupuesto entre los Estados miembros será el auténtico campo de batalla de la OCM del Vino. España recibe actualmente el 37,2% de los 1.268 millones de euros de los fondos que Bruselas asigna a la OCM; las organizaciones agrarias reclaman que este porcentaje se mantenga y que la distribución de esos fondos se realice en función de la superficie de viñedo, mientras el dictamen que avanzó el Parlamento defiende criterios mixtos, combinando la extensión con factores de producción, comercialización o calidad del viñedo. Aunque el Parlamento no tiene poder de decisión en agricultura, sí debe ser consultado. En cualquier caso para saber cómo se resolverá esta nueva reforma habrá que esperar al 4 de julio, fecha en la que la Comisión presentará su propuesta legal, con la idea de alcanzar un acuerdo político durante el segundo semestre, ya bajo presidencia portuguesa.

Herramientas para la promoción del vino y del aceite

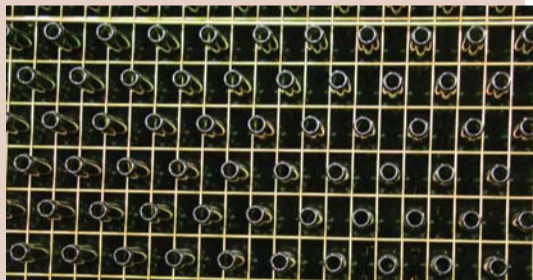
Como cualquier otra industria que compita en un mercado global, los sectores vitivinícola y oleícola de nuestro país, han de luchar con todos los medios a su alcance para ganar cuota de mercado. Tanto el sector del vino como el del aceite, sujetos a una extrema competencia y a un exceso de producción, sobre todo el primero, están lo suficientemente maduro para adoptar las mismas herramientas de promoción, que sus competidores australianos o estadounidenses, auténticos reyes del marketing. Una de estas herramientas es el diseño de marca o "branding", que incluye un cuidado diseño de etiquetas, packaging, soportes en punto de venta y publicidad de marca, entre otros capítulos. En opinión de los expertos una buena estrategia de branding ayuda a sacar más partido al limitado presupuesto de publicidad de una empresa pequeña y, en algunos casos, un marketing enfocado ha producido incrementos en ventas de más del 80%.

La I+D vitivinícola y oleícola, es también una herramienta de promoción de gran trascendencia, ya que a los beneficios propios de la investigación, como mejora de costes y de procesos productivos, se le une la proyección de una imagen de empresa innovadora, lo que incide en el desarrollo comercial del producto, ya que establece un prestigio de calidad del mismo. La

I+D en este caso puede formar parte de las claves de la estrategia comercial y de comunicación vinos y aceites. En una encuesta realizada para

la definición de estrategias de promoción en el sector del vino, el 75 % de los consumidores consultados se interesaban en conocer si las empresas colaboraban en programas de I+D.

Por último, en materia promocional, no hay que olvidar la importancia de la participación de las empresas en ferias y encuentros sectoriales, así como la colaboración de distintos organismos que defiendan y promocionen los intereses conjuntos del sector. En nuestro país, el Instituto de Comercio Exterior (ICEX) suele llevar a cabo acciones de promoción, tanto puntuales como enclavadas en planes complejos. Es el caso del último Plan General de Promoción de Vinos 2005-2010 que, con una inversión de 50 millones de euros, promocionará los vinos españoles basándose en su variedad y calidad en seis destinos: Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Suecia, Suiza y Países Bajos. Los objetivos del plan son apoyar la imagen y la calidad de los vinos españoles, apoyar también el comercio electrónico del vino e integrar marcas y denominaciones de origen bajo un único paraguas de Wines of Spain.



Las Ferias en cifras

ENOMAQ, el 16.º Salón Internacional de Maquinarias y Equipos para Bodegas y del Embotellado, contó en su 16 edición con una superficie de exposición de 38.000 metros cuadrados, en los que expusieron un total de 702 empresas, 347 de ellas españolas y el resto, 355, extranjeras. La feria tuvo una marcada asistencia de empresas europeas, con un total de 675. Por países y de mayor a menor representación destacaron Italia con 154 firmas; seguida de Francia, con 75 empresas, Alemania (30) Portugal (23) y Gran Bretaña (18).

También procedentes del continente europeo, aunque en menor proporción, participaron empresas de Bélgica (7), Suiza (6), Austria (5) y Dinamarca (4) Mientras de Estados Unidos acudieron 16 empresas. También hubo presencia de empresas canadienses, argentinas y chilenas, mientras que la representación asiática, sobre todo japonesa, fue de 7 expositores.

Por su parte, TECNOVID, el quinto Salón de Técnicas y Equipos para Viticultura dispuso de una superficie de exposición de 15.000 metros cuadrados y en él participaron 166 empresas. De ellas, 95 fueron españolas y 71 extranjeras, procedentes de quince países. La mayoría de las firmas procedían de países europeos, aunque también acudieron firmas

de Estados Unidos, Japón y Australia, con una empresa representante de cada uno de estos países. La participación más alta fue la francesa (24) y la italiana (23), seguidas de Alemania (6) y Portugal (6).

El I Salón de Maquinaria y Equipos para Almazaras, OLEOMAQ, así como el I Salón de Técnicas y Equipos para la Olivicultura, OLEOTEC, han sumado un espacio de exposición conjunto de 17.000 metros cuadrados. En ellos han expuesto sus stands 240 empresas, de ellas, 134 firmas fueron españolas y las 106 restantes extranjeras. Por países destacó la presencia italiana, con 57 firmas expositoras, francesa (9), estadounidense (8) y alemana (7). También hubo firmas procedentes de países como Gran Bretaña, Austria, Japón y Dinamarca.

ENOMAQ Salón Internacional de la Maquinaria y Equipos para el Embotellado y TECNOVID Salón de Equipos para Viticultura

Apartado de Correos 108
50080 ZARAGOZA (España)

Tel: +34 976 76 47 00
Fax: +34 976 33 06 49

E-Mail: comunicacion@feriazaragoza.com

Fechas: 13-16 de Febrero de 2007

www.enomaq.com