

Sommaire

- Éditorial
- Nouveautés techniques
- Stratégie
- Journées techniques
- Promotion
- Secteur
- Chiffres

tecnovid 2007

5^o Salon international des techniques et équipements viticoles

16 Salon international des aux caves et à la mise en bouteille

ENOMAQ 2007

Editorial

L'édition des records



Franc succès de la 16^{ème} édition d'ENOMAQ, le Salon International des Machines et Équipements pour Caves et Mise en Bouteille, et pour la 5^{ème} édition de TECNOVID, Salon International des Techniques et Équipements Viticoles. L'édition 2007 d'ENOMAQ et TECNOVID, jointe à l'incorporation innovante des nouveaux salons consacrés à l'huile de qualité, OLEOMAQ et OLEOTEC, a comblé les attentes créées depuis la clôture de l'édition précédente et à l'approche de la nouvelle édition du salon qui est devenu la plus grande vitrine du secteur du vin et de l'huile sur la scène internationale. À cette occasion les deux salons ont battu leurs propres records, puisqu'ils ont réuni plus d'un millier d'exposants, des entreprises et professionnels les plus importants des deux secteurs, le vin et l'huile ; ils ont par ailleurs suscité un grand intérêt chez les clients et les médias spécialisés du monde entier. C'est donc logiquement que nous avons baptisé cette édition "l'édition des records", puisque les salons ont considérablement grandi dans tous les aspects par rapport à leur édition précédente, en 2004 : 52,4 % de surface d'exposition en plus, 30% d'exposants en plus et plus de 25% de visites professionnelles supplémentaires. Pour être plus exacts, la surface occupée était de 70.000 mètres carrés qui ont abrité 1.108 exposants provenant des cinq continents, dont presque la moitié étaient des entreprises étrangères. Les halles d'exposition ont été visitées par un total de 22.497 professionnels.

Il faut souligner que l'union du vin et de l'huile dans un même espace d'exposition a été très réussie, puisque la tendance actuelle en hausse est la fusion des caves et des moulins à huile, deux secteurs qui ont par ailleurs en commun de nombreuses machines et équipements.

ENOMAQ-OLEOMAQ et TECNOVID-OLEOTEC, ont représenté un grand événement commercial de quatre jours, quatre journées d'activité frénétique et productive auxquelles ont participé activement tous les acteurs qui ont leur mot à dire dans le monde du vin et de l'huile : des techniciens, des scientifiques, de viticulteurs, des responsables de caves, de moulins à huile, des fabricants, des industriels, des importateurs, des oenologues et des responsables de toutes les administrations. Ils ont ensemble permis le succès de cette grande édition.

Plans d'expansion pour le Parc des Expositions de Saragosse

Le Parc des Expositions de Saragosse tire parti de l'impulsion et de la croissance que connaît Saragosse à l'occasion de l'Exposition Internationale de 2008 pour aborder une nouvelle étape dans son histoire, et le fait en partant d'un plan d'élargissement ambitieux qui sera réalisé en plusieurs phases. L'agrandissement démarrerait par la construction d'un grand pavillon polyvalent, qui serait terminé en 2009, et continuerait au cours des années suivantes avec diverses améliorations et agrandissements, jusqu'à atteindre le double de surface d'exposition actuelle, de 360 000 mètres carrés, et « se rapprocher » de la future gare de l' « AVE » [train à grande vitesse espagnol]. De cette manière le Parc des Expositions de Saragosse serait équipé de tous les services et infrastructures nécessaires pour faire face à la croissance imparable de l'activité des salons internationaux.

La construction du nouveau macro pavillon, baptisé provisoirement « Zénit », constituera le plus grand agrandissement du parc depuis son inauguration, en 1986. Le Zénit, qui a un budget de 80 millions d'euros (équipement compris) sera une halle singulière, un espace polyvalent adaptable aux salons, aux concerts, aux spectacles, aux foires professionnelles, etc., avec 23 000 mètres carrés couverts de surface d'exposition, 42 mètres de hauteur, et qui pourra accueillir 30 000 personnes debout.

La nouvelle halle a été dessinée par l'architecte José Manuel Pérez Latorre, auteur d'autres immeubles emblématiques de Saragosse comme l'Auditorium et responsable de la future Cité de l'Eau, entre autres. Du point de vue architectural, il s'agira d'un étage diaphane, sans colonnes, recouvert d'une grande structure métallique « presque organique, à l'espace enfermé, moulé, capturé », selon les mots des architectes du bureau de Pérez Latorre. L'équipement lui fournira une meilleure souplesse et permettra de modifier son utilisation, en fonction de l'événement accueilli.

Avec ce premier projet, les mécanismes pour aborder l'expansion du Parc des Expositions de Saragosse sont déjà en marche.

Nouveautés Techniques

Lors de cette édition 2007 d'ENOMAQ-OLEOMAQ et TECNOVID-OLEOTEC ont permis de connaître des propositions intéressantes et innovantes dans tous les secteurs d'exposition, remarquables pour leur haut niveau technologique. Parmi les nouveautés les plus marquantes d'ENOMAQ, il faut notamment citer : dans le secteur de la mise en bouteille les équipements compacts de désinfection, aptes pour les machines de rinçage de bouteilles, les remplisseuses, le nettoyage de transporteurs.



Concernant l'étiquetage et l'emballage, il y a eu une profusion d'apports, comme par exemple des machines pour l'impression et l'application d'étiquettes et contre-étiquettes, fonctionnelles et complètement adaptables aux lignes automatiques déjà existantes ; des machines de fixation d'anses, de grande capacité, qui en quelques secondes préparent les cartons pour la palettisation ; ainsi que des machines pour former automatiquement des cartons, aux formats variables, qui sortent scellés et prêts à la mise en conteneur ; des distributeurs automatiques de sceaux avec l'anagramme de l'entreprise, de 100 mm de large maximum, qui sort avec le film à emballer et sert de renfort à la palette. Nous avons aussi vu des dispositifs de contrôle de l'étiquetage à haute technologie, avec vision artificielle basée sur plusieurs caméras vidéo qui analysent et enregistrent divers paramètres des bouteilles déjà étiquetées et sur le tapis convoyeur.

Le secteur de l'emballage a présenté de nouveaux emballages métalliques aux formes et finitions innovantes, ainsi que de nouvelles bouteilles anti-fraude, avec emboucheur pour capsule impossible à remplir, spécialement conçue pour conditionner l'huile. On a aussi pu admirer le réservoir souple, un réservoir très innovant pour transporter les produits alimentaires.

Dans le domaine du matériel pour cave, nous avons pu admirer les nouveaux berceaux de support, fabriqués en plastique écologique, avec 6-8 niveaux d'empilement et conçus pour trois systèmes d'empilement et de stockage différents : traditionnel, autoportant et palettisé. Les nouvelles douves à haute extraction ont été présentées lors de cette édition. Elles sont fabriquées en chêne français et spécialement conçues pour obtenir de nouvelles perceptions dans le vin. Les bouchons aussi ont fait l'objet de nombreuses innovations, comme par exemple un nouveau bouchon muni d'un système à deux valves qui permet la fermentation alcoolique simultanément avec la technique du Bâtonnage par rotation de barrique.

Pour le traitement du vin, on a pu admirer une colonne de cônes rotatifs pour régler ou désalcooliser les vins, ou pour créer des vins de design, avec des degrés alcooliques réduits ou moyens, tout en maintenant les qualités organoleptiques intactes.

Pour le matériel de laboratoire et les produits oenologiques, ce salon a été le salon de l'innovation. On a pu voir les équipes de détection de résidus d'insecticides, basés sur de nouveaux enzymes ; ou les nouveaux analyseurs, rapides, efficaces et facilement utilisables pour déterminer le niveau de maturation phénolique du raisin. Il faut aussi

mentionner une nouvelle méthode analytique présentée pour déterminer la couleur dans les raisins rouges.

En ce qui concerne la machine pour le traitement du raisin, il faut mentionner les nouvelles presses verticales, hydrauliques et pneumatiques aux formes compactes, à pilotage automatique et hautement fonctionnelles, plus fiables et ergonomiques, dont une presse améliorée conçue pour éviter le contact de l'air avec le raisin ou le jus avec le pressage. De nouvelles solutions aussi dans les broyeuses, avec des systèmes plus efficaces et capables de réduire de 81% le volume des rafles par rapport aux broyeuses traditionnelles ; les machines à égrapper de nouvelle génération, à haut rendement, maintenance minimale et facilement paramétrables.

Le salon a permis par ailleurs de lancer un nouvel équipement de flottaison en continu pour le sevrage de moûts blancs et rosés, qui permet de nettoyer rapidement et simplement le moût avec une dépense d'énergie réduite. Dans un autre domaine, on a aussi présenté un substitut de terres de diatomées utilisées traditionnellement pour le filtrage, un matériau léger, économique, organique et non abrasif, qui consiste en une cellulose cent pour cent, avec différentes tailles de fibres.

Le nouveau logiciel pour caves et moulins à huile était aussi présenté ; il s'agit d'un outil modulable et compatible avec les dispositifs mobiles modernes, ainsi que les applications de gestion informatique intégrée pour les coopératives agricoles.

Parmi les nombreuses nouveautés présentées lors de cette édition de TECNOVID, il faut mentionner les grandes machines polyvalentes et fonctionnelles, adaptables à tous types d'unités agricoles, pour les travaux combinés sur les oliviers ou la vigne, comme par exemple des vendangeuses à haut rendement et des sérateurs trois en un, qui facilitent la coupe en réalisant tous les travaux en un seul passage. Le nouvel outil de cueillette mécanique portable, puissant, précis, à haut rendement et presque sans vibrations a attiré l'attention des participants, puisqu'il s'adapte à tous types de fruits et de baies. Pour le travail du sol, une nouvelle débroussailluse a été présentée ; elle coupe l'herbe sur la bande de la plantation, et évite donc d'avoir à utiliser des herbicides.

Nous avons pu voir par ailleurs dans le secteur des équipements de traitement de nouveaux pulvérisateurs entraînés, d'une capacité de 2000 l, ergonomiques, sûrs, adaptés aux réglementations sur l'environnement et fonctionnels puisqu'ils admettent divers équipements pour s'adapter aux différentes cultures. Dans les équipements de poteaux et de treillage a été présenté un nouveau tendeur à double fonction pour tendre et détendre les fils de fer mobiles, très facile à utiliser et presque sans efforts, ce qui accroît notablement le rendement. Concernant les produits phytosanitaires, le salon nous a permis de connaître les nouveaux fongicides naturels qui permettent de contrôler l'excès d'humidité des cultures en prévenant ainsi la formation de champignons, entre autres apports véritablement intéressants.

Enfin, étant donné la tendance à la hausse de ces dernières années, nous avons pu voir cette année encore la présentation de nouveaux développements pour le contrôle informatique des travaux agricoles, ainsi qu'un nouveau ERP pour la gestion d'entreprises, de moulins à huile, de caves et les boissons en général.



Grand dynamisme commercial

D'autres activités parallèles ont eu lieu à l'occasion d'ENOMAQ-OLEOMAQ et TECNOVID-OLEOTEC dans un contexte très commercial, comme la rencontre entre les entreprises Al-Invest et la présence de Missions Commerciales. Plus de 90 entreprises originaires d'Espagne, d'Argentine, de France, d'Italie, du Chili, du Brésil et du Mexique ont participé aux deux journées du programme Al-Invest de la Commission Européenne, qui a été réalisé avec la collaboration de CREA (Confédération de Chefs d'Entreprises d'Aragon). Al-Invest comprenait plusieurs séminaires techniques et plus de 350 rencontres bilatérales qui ont permis d'encourager l'activité commerciale et d'établir des accords de coopération et des alliances stratégiques entre des entreprises



européennes et d'Amérique du sud du secteur des machines et de la mise en bouteille de vin.

Avec l'objectif d'accroître le commerce extérieur et d'ouvrir de nouveaux marchés pour la production nationale, Enomaq a reçu la visite de diverses missions commerciales étrangères. Elles venaient pour cette édition du Maroc, des États-Unis et d'Afrique du Sud, trois marchés émergents en matière oléique et vitivinicole avec un fort potentiel.

Pour fournir les contacts et échanges commerciaux entre les représentants de ces pays et les exposants espagnols, le Parc des Expositions de Saragosse a mis en place un «

Point de Rencontre » pour faciliter ces réunions entre les délégations.

La grande spécialisation, la caractéristique des journées techniques

Les journées techniques organisées dans le cadre de ces quatre salons étaient consacrées à des sujets comme la situation du marché vitivinicole actuel ou le processus d'élaboration et de production de l'huile. De nombreux exposés, conférences, démonstrations et tables rondes ont rempli un programme au fort contenu technique et très intéressant pour les professionnels de l'industrie du vin et de l'huile.

La première session technique a été intégralement consacrée à la vitiviniculture et s'est ouverte sur la conférence « Détermination de techniques industrielles viables de prévention et minimisation de micro-organismes et composés chimiques responsables de déviations sensorielles dans les bouchons en liège », présentée par Marta Montalbán et Roser Juanola, de l'Institut Catalan du Liège, au cours de laquelle ils ont présenté les techniques existantes pour garantir le processus de production du liège tout en assurant la qualité maximale pour le produit final. Lors de cette même journée de vitiviniculture, Javier Tardáguila, professeur de l'Université de La Rioja est intervenu avec la présentation : « Technologies innovantes dans la viticulture espagnole : effeuillage précoce et éclaircissement mécanique des grappes ». Il a pu notamment expliquer comment l'application de ces techniques permet de réduire le temps et les coûts de production, de régler la production et d'obtenir un produit de meilleure qualité.

Pour sa part, Julio Panizo, de Fundación Forum Ambiental (FFA), avec son exposé « Viticulture de Montagne durable » a présenté les lignes d'action

nécessaires pour définir un système de gestion garantissant la durabilité du développement de la viticulture de montagne et sa compatibilité avec les objectifs de la Charte Européenne du Paysage, dans le cadre d'un projet européen de viticulture de montagne approuvé par l'Union européenne.

Enfin Antonio Palacios, Professeur de l'Université de La Rioja dans son exposé intitulé « La fermentation : Procédé contrôlé ou le jeu de la roulette russe, effets sur la fermentation malolactique » a souligné entre autres choses la tendance actuelle à obtenir des vins mûrs avec des saveurs plus prononcées et plus sucrées, ce que oblige à vendanger les raisins avec une maturité sucrée plus avancée.

La dernière conférence de cette journée a été assurée par Fernando Zamora, de l'Université Rovira i Virgili et était intitulée « Influence de la micro-oxygénation sur la stabilisation de la matière colorante du vin et sur son astringence ».

En ce qui concerne la Journée sur l'Oléiculture, celle-ci a démarré avec la conférence « Tendances du secteur vinicole à produire des huiles de qualité », par Mauricio Laorga, qui a souligné le besoin d'introduire dans le secteur la haute technologie pour les processus de production, avec des installations automatisées qui permettent aux producteurs de combiner le vin et l'huile, en tirant parti des synergies qui existent entre l'une et l'autre zones de marché, en rentabilisant les coûts, les machines et l'espace.

Avec la présentation « Tradition et innovation dans la culture de l'olivier.

Nouveaux objectifs et nouvelles techniques », Domingo M. Salazar et Isabel López-Cortés, de l'Université Polytechnique de Valence, ont défendu l'utilisation de nouvelles techniques olivicoles qui permettent d'obtenir une meilleure adaptation et une meilleure élasticité biologique et économique, ainsi qu'une réduction du travail de la terre et une utilisation particulière de l'irrigation pour réduire le glissement du sol ; conserver les couvertures végétales ; entre autres. Nous pouvons citer d'autres exposés marquants de cette journée, comme « Différenciation du produit par l'emballage : facteur clé de compétitivité » et « Caractérisation des variétés d'oliviers. Classement chimique et diététique-sanitaire de leurs huiles », aussi présentée par Isabel López-Cortés, de l'Université Polytechnique de Valence.

Enfin nous avons pu assister à d'autres exposés au cours d'une autre session technique consacrée à la promotion commerciale dans le secteur du vin, et dans ses tables rondes. L'un des exposés présentés était « Branding de marques vinicoles. Marketing et créativité sur le marché des vins » et « Étiquetage de vins. Designs : type de bouteilles, type d'étiquettes », entre autres.

Le programme d'activités parallèles des salons était par ailleurs complété par plusieurs présentations et démonstrations de produits, la réunion de Normalisation UNE-AENOR, au sujet du liège, organisée par l'Institut Catalan du Liège, et le II^e Forum des Technologies de l'Information pour les caves vitivinicoles.

Congrès International sur le Climat et la Viticulture

Enomaq 2007 était le cadre idéal pour que le conseiller de l'Agriculture et de l'Alimentation du Gouvernement Autonome d'Aragon, Gonzalo Arguilé, annonce la tenue du Congrès International sur le Climat et la Viticulture (Conclivit) qui aura lieu du 10 au 14 avril à Saragosse. Le Congrès, organisé par le gouvernement d'Aragon, compte sur le parrainage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), et de Gesco, Groupe d'Études des Systèmes de Conduite de la Vigne.



Cette rencontre internationale accueillera des experts en viticulture et des scientifiques originaires du monde entier, pour exposer et débattre des effets du climat et du changement climatique sur les cultures de la vigne et du vin. Le Comité Scientifique du Congrès a sélectionné quatre-vingt travaux



provenant d'Espagne, de France et d'Italie, en majorité ; mais il y aura aussi des exposés d'experts du Brésil, du Portugal, d'Argentine, d'Afrique du Sud, d'Australie, de Hongrie, de Serbie, entre autres. Certains des sujets traités dans les exposés seront les suivants : « Effets du climat sur le développement de la plante, maturation du raisin et qualité du vin », « Le changement climatique et ses effets sur la vigne. Modèles de prédiction », ou « Climat et valorisation du vin ».

La plupart des travaux présentés proviendront de centres de recherche et d'universités, dont la rigueur et l'importance garantissent un niveau scientifique élevé au Congrès.

Vers un secteur vitivinicole européen durable ?

Le 16 février dernier, le Parlement Européen assemblé en séance a rejeté la proposition faite il y a quelques mois par la Commission Européenne dans sa communication polémique « Vers un secteur vitivinicole européen durable », concernant la prochaine réforme de l'Organisation Commune du Marché (OCM) du Vin. Dans son



rapport l'Assemblée législative européenne considère que l'arrachage de vignes proposé est « massif et indiscriminé » (400 000 hectares de vignoble) ; elle rejette l'abandon de la production dans les régions les moins compétitives comme moyen d'équilibrer le secteur et défend la conservation de la distillation de crise pour fournir une issue aux excédents. Elle propose en revanche une restriction plus forte pour l'abandon définitif d'une plantation, ce qui exclurait l'arrachage de vignobles dans les régions montagneuses ou insulaires, où est produit du vin avec Dénomination d'Origine, les régions avec une tradition historique, les vignes qui auraient reçu des fonds structurels de l'Union européenne et les vignobles dont la disparition provoquerait des problèmes d'érosion ou de perte de biodiversité.

D'autre part les professionnels touchés par la réforme lancent leurs propres propositions pour éviter ce que certains considèrent comme un démantèlement du secteur vitivinicole européen. Les viticulteurs défendent la conservation de la culture, qui a un rôle social, économique, agronomique et environnemental à jouer, tout en rejetant la libéralisation des droits de plantation, la suppression des mesures de gestion du marché et la possibilité de vinifier des moûts provenant de pays tiers. Ils proposent néanmoins des mécanismes pour ajuster l'offre et la demande ; un arrachage volontaire de la part de ceux qui obtiennent la meilleure rentabilité ou la vendange verte pour retirer le raisin du marché et garantir le paiement à l'agriculteur.

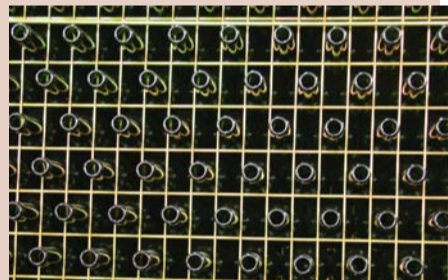
Mais ils sont par ailleurs nombreux à penser que la répartition du budget entre les États membres sera le vrai champ de bataille de l'OCM du vin. L'Espagne perçoit actuellement 37,2% des 1,268 milliards d'euros des fonds que Bruxelles affecte à l'OCM ; les organisations agricoles réclament le maintien de ce pourcentage et souhaitent que la répartition de ces fonds soit faite en fonction de la surface du vignoble, tandis que la résolution du Parlement européen défend des critères mixtes, en combinant l'extension avec les facteurs de production, la commercialisation ou la qualité du vignoble. Même si le Parlement n'a pas le pouvoir de décision en matière d'agriculture, il doit être consulté. Dans tous les cas, il faudra attendre le 4 juillet pour savoir comment sera résolue cette nouvelle réforme ; c'est en effet à cette date que la Commission présentera sa proposition de loi, dans l'idée d'atteindre un accord politique pendant le second semestre, sous la présidence portugaise.

Outils pour la promotion du vin et de l'huile

Comme toute autre industrie en concurrence sur un marché global, les secteurs vitivinicole et oléicole de notre pays doivent se battre avec tous les moyens à leur portée pour gagner des parts de marché. Le secteur du vin et celui de l'huile, plongés dans une concurrence extrême et face à un excès de production, surtout le premier, sont suffisamment mûrs pour adopter les mêmes outils de promotion que leurs concurrents australiens ou d'Amérique du nord, véritables rois du marketing. L'un de ces outils est le design de marque ou « branding » qui englobe le design soigné d'étiquettes, de packaging, de supports sur le point de vente et de publicité de marque, entre autres. De l'avis des experts une bonne stratégie de branding aide à tirer le meilleur parti possible du budget publicitaire limité d'une petite entreprise et, dans certains cas, un marketing bien ciblé a produit des augmentations de vente de plus de 80%.

La R+D vitivinicole et oléicole est aussi un outil de promotion très important, puisque les bénéfices propres de la recherche comme amélioration des coûts et des processus de production se joignent à la projection d'une image d'entreprise innovante, ce qui a un impact positif sur le développement commercial du produit, puisqu'elle établit un prestige de qualité de celui-ci. La R+D dans ce cas peut faire partie des

clés de la stratégie commerciale et de la communication vins et huiles. Dans une enquête réalisée pour définir les stratégies de promotion dans le secteur du vin, 75% des consommateurs interrogés souhaitent savoir si les entreprises collaborent à des programmes de R+D.



Enfin, en matière de promotion, il ne faut pas oublier l'importance de la participation des entreprises dans les salons et rencontres sectorielles, ainsi que la collaboration de divers organismes qui défendent et promeuvent les intérêts conjoints du secteur. En Espagne, l'Institut du Commerce Extérieur (ICEX) réalise généralement des actions de promotion ponctuelles ou encadrées dans des plans complexes. C'est le cas du dernier Plan Général de Promotion des Vins 2005-2010 qui, avec un investissement de 50 millions d'euros, assurera la promotion des vins espagnols en se basant sur leur variété et leur qualité dans six pays de destination : le Royaume Uni, les États-Unis, l'Allemagne, la Suède, la Suisse et les Pays Bas. Les objectifs du plan sont de promouvoir l'image et la qualité des vins espagnols, soutenir aussi le commerce électronique du vin et intégrer des marques et des dénominations d'origine sous un unique parapluie de Wines of Spain.

Les Salons en chiffres

ENOMAQ, le 16^{ème} Salon International des Machines et Équipements pour Caves et Mise en Bouteille a été présenté lors de sa 16^{ème} édition sur une surface d'exposition de 38 000 mètres carrés, qui réunissait 702 entreprises, dont 347 espagnoles et 355 étrangères. Le salon a été visité par de nombreuses entreprises européennes, 675 au total. Si l'on classe par pays du plus représenté au moins représenté, nous pouvons citer l'Italie avec 154 entreprises, suivie de la France, avec 75 entreprises, l'Allemagne (30), le Portugal (23) et la Grande Bretagne (18).

D'autres pays du continent européen ont aussi participé, mais dans une proportion moindre ; c'est le cas de la Belgique (7 entreprises), la Suisse (6), l'Autriche (5) et le Danemark (4), tandis que 16 entreprises sont venues des États-Unis. On a pu aussi noter la présence d'entreprises canadiennes, argentines et chiliennes, tandis que seuls 7 exposants étaient originaires de l'Asie, surtout du Japon.

Pour sa part, TECNOVID, le cinquième Salon International des Techniques et Équipements Viticoles disposait d'une surface d'exposition de 15 000 mètres carrés, et a rassemblé 166 entreprises. 95 d'entre elles étaient espagnoles et 71 étrangères, originaires de quinze pays. La plupart des entreprises provenaient de pays européens, mais nous avons aussi pu compter sur la présence d'entreprises des États-Unis, du Japon et de

l'Australie, avec une entreprise représentant chacun de ces pays. La participation la plus importante était originaire de France (24), et d'Italie (23), suivi de l'Allemagne (6) et du Portugal (6).

Le 1^{er} Salon de Machines et Équipements pour Huileries d'olives, OLEOMAQ, ainsi que le 1^{er} Salon de Techniques et Équipements pour l'Oléiculture, OLEOTEC ont configuré un espace d'exposition conjoint de 17 000 mètres carrés. 240 entreprises y ont exposé leur stand, dont 134 entreprises espagnoles et 106 étrangères. Le pays le plus représenté était l'Italie, avec 57 entreprises, la France (9), les États-Unis (8) et l'Allemagne (7). D'autres entreprises provenant de Grande Bretagne, d'Autriche, du Japon et du Danemark étaient aussi présentes.

ENOMAQ, Salon international des caves et à la mise en bouteille
TECNOVID, Salon international des techniques et équipements viticoles

Apartado de Correos 108 Tel: +34 976 76 47 00
50080 SARAGOSSE (Espagne) Fax: +34 976 33 06 49

E-Mail: comunicacion@feriazaragoza.com

Dates : 13-16 février 2007

www.enomaq.com