

## Sommario

- Editoriale
- Novità tecniche
- Strategia
- Giornate tecniche
- Promozione
- Settore
- Numeri

# tecnovid

2007

5° Salone delle tecniche  
Impianti per la viticoltura

16 Salone Internazionale  
di Macchinari e Impianti  
per l'Imbottigliamento

# ENOMAQ

2007

## Editoriale

### L'edizione dei record



Grande successo per la 16ª edizione di ENOMAQ, il Salone Internazionale di Macchinari ed Impianti per l'Imbottigliamento, e per la 5ª edizione di TECNOVID, Salone Internazionale delle Tecniche e degli Impianti per la Viticoltura. Le Fiere del 2007 di ENOMAQ e TECNOVID, assieme alla nuova incorporazione dei nuovi saloni

dedicati all'olio di qualità, OLEOMAQ e OLEOTEC, ha coperto abbondantemente le aspettative generate dalla chiusura della loro precedente edizione e man mano che si avvicinava l'evento, che è diventata la maggiore mostra settoriale in materia di vino ed olio dell'attuale panorama internazionale. In questa occasione entrambi i saloni hanno battuto il loro record, visitati da più di mille espositori, alle imprese e i professionisti più rilevanti di entrambi i settori, il vino e l'olio, i quali a loro volta hanno suscitato un gran interesse sia tra i propri clienti e sia nei mass media specializzati di tutto il mondo. È comprensibile, quindi, che questa è stata già qualificata come l'edizione dei record, poiché le mostre sono cresciute in modo considerevole in tutti i loro parametri e rispetto alla loro precedente edizione del 2004: un 52,4 % in più di superficie d'esposizione, un 30% più di espositori ed oltre un 25% più di visite professionali. Per essere più esatti, sono stati 70.000 metri quadrati di superficie, che hanno ospitato 1.108 espositori provenienti dai cinque continenti, dei quali quasi la metà erano ditte estere. Complessivamente i padiglioni sono stati visitati da 22.497 professionisti.

Si deve segnalare che l'unione del vino e l'olio in uno stesso spazio fierale è stata una gran riuscita, data la tendenza attuale e crescente alla fusione di cantine sociali e frantoi e inoltre, entrambi i settori condividono molti macchinari ed impianti.

ENOMAQ-OLEOMAQ e TECNOVID-OLEOTEC hanno rappresentato un gran evento commerciale di quattro giorni di durata, quattro giornate di incessante e produttiva attività, che contaron con la partecipazione attiva di tutti coloro che avevano qualcosa da dire nel mondo del vino e dell'olio: tecnici, scientifici, viticoltori, cantine sociali, frantoi, fabbricanti, industriali, importatori, enologi e responsabili di tutte le amministrazioni. Fra tutti resero possibile il successo di questa grande edizione.

## Piani di espansione per la Fiera di Saragozza

Sfruttando l'impulso e la crescita che registra Saragozza in occasione dell'Esposizione Internazionale del 2008, la Fiera di Saragozza aborda una nuova tappa nella sua storia, e lo fa da un ambizioso piano di ampliamenti che si realizzeranno in varie fasi. L'ampliamento prende avvio con la costruzione di un grande padiglione multiuso, pronto nel 2009, e continuerebbe durante i prossimi anni con diversi miglioramenti ed ampliamenti, fino a duplicare la superficie fierale attuale, di 360.000 metri quadrati, e "avvicinarsi" anche alla futura stazione del AVE (Alta Velocità Spagnola). In questo modo la Fiera di Saragozza si doterebbe dei servizi ed infrastrutture sufficienti per far fronte all'inarrestabile crescita dell'attività fierale internazionale.

La costruzione del nuovo macropadiglione, battezzato provvisoriamente come "Zénit", costituirà il maggior ampliamento della fiera dalla sua inaugurazione, nel 1986. Lo Zénit, che ha un budget di 80 milioni di Euro (impianti compresi), sarà un padiglione singolare, uno spazio multifunzionale adattabile ad esibizioni, concerti, spettacoli, mostre professionali, ecc., con 23.000 metri quadrati coperti di superficie d'esposizione, 42 metri di altezza, e capienza per 30.000 persone in piedi.

Il nuovo padiglione è un disegno dell'architetto Jose Manuel Pérez Latorre, autore di altri edifici emblematici di Saragozza, come l'Auditorio, e responsabile della futura Città dell'Acqua, tra gli altri. Dal punto di vista architettonico sarà una pianta diafana, senza colonne, coperta da una grande struttura metallica "quasi organica, di spazio rinchiuso, plasmato, catturato", secondo quanto commentano gli architetti dell'ufficio di Pérez Latorre. Gli impianti lo doteranno di flessibilità e gli consentirà di modificare l'uso, secondo il tipo di evento ospitato.

Con questo primo progetto, i meccanismi per abbordare l'espansione della Fiera di Saragozza son già avviati.

## Novità tecniche

In questa edizione 2007 di ENOMAQ-OLEOMAQ e TECNOVID-OLEOTEC, sono state presentate interessanti ed innovatrici proposte in tutti i settori dell'esposizione, che sono emerse per il loro elevato livello tecnologico. Così, tra le novità più rilevanti in ENOMAQ citiamo, ad esempio; nel settore dell'imbottigliamento gli impianti compatti di disinfezione, adatti per macchine risciacquanti di bottiglie, rompitruci, pulizia dei convogliatori.



Nell'etichettatura ed imballaggio, ci sono state molte novità, come le macchine per la stampa di etichette e contro etichette, funzionali e completamente adattabili alle linee automatiche già esistenti; macchine collocatrici di manici, di gran capacità, che in pochi secondi lasciano le scatole pronte per la pallettizzazione; così come macchine per formare le scatole in modo automatico, di formati variabili, che escono già sigillate e pronte per l'incasso; dispensatori automatici di sigillo con l'anagramma dell'impresa, fino a 100 mm. di larghezza, che esce assieme alla pellicola d'imballaggio e serve di rinforzo del pallet. Si videro anche dispositivi di controllo dell'etichettatura ad alta tecnologia, con visione artificiale, basati in varie videocamere che analizzano ed esaminano i diversi parametri delle bottiglie già etichettate e sul nastro trasportatore.

Nell'imbottigliamento si videro nuovi recipienti metallici con design e finiture innovatrici, così come nuove bottiglie antifrode, con imboccatura per capsula irrimovibile, disegnati in particolar modo per l'imbottigliamento dell'olio. Attirò l'attenzione anche la cisterna flessibile, nuovissimo serbatoio per il trasporto di prodotti alimentari. Per quanto riguarda il materiale per cantine sociali, furono protagoniste le nuove culle supporto, fabbricate in plastica ecologica, con 6-8 livelli d'impilatura e preparate per tre sistemi d'impilatura e stoccaggio diverso: tradizionale, autoportante e pallettizzazione. Si presentarono in questa edizione le nuove doghe ad alto estratto, fabbricate in rovere francese e specialmente create per ottenere nuove diverse percezioni nel vino. Circa i tappi furono presentate delle novità, come ad esempio un nuovo tappo dotato di un sistema bivalvola che permette la fermentazione alcolica simultaneamente con la tecnica del Batonnage mediante rotazione della barrica.

Per il trattamento del vino, spiccò una colonna di coni rotatori per la regolazione o la disalcolizzazione di vini o per la creazione di vini di design, con gradi alcolici ridotti o medi, mantenendo intatte le loro caratteristiche organolettiche.

Anche per quanto riguarda il materiale di laboratorio e prodotti enologici è stato il salone dell'innovazione, emergendo, ad esempio, gli impianti di rilevamento di residui di insetticidi, basato nei nuovi enzimi; o i nuovi analizzatori, rapidi, efficaci e di facile uso per determinare il grado di maturazione fenolica dell'uva. Si deve

menzionare anche un nuovo metodo analitico presentato per la determinazione del colore nell'uva rossa.

Circa i macchinari per il processo dell'uva, si devono menzionare le nuove presse verticali, sia idrauliche che pneumatiche, di disegno compatto, a conduzione automatica ed altamente funzionali, più sicure ed ergonomiche, tra loro spiccò una pressa con migliori, disegnata per evitare il contatto dell'aria con l'uva o il succo con la pressatura. Nuovi apporti anche nelle macchine trituratrici, con sistemi più efficaci e in grado di ridurre il volume dei raspi fino ad un 81% rispetto alle trituratrici convenzionali; spiccarono anche le diraspatrici di ultima generazione, ad alta resa, minima manutenzione e molto parametrizzabile.

Nel salone avvenne il lancio di un nuovo impianto di galleggiamento in continuo per la sfeccatura di mosti bianchi e rosati, con il quale si ottiene così il mosto che entra dalla pressa rimanga pulito in un modo semplice, veloce, automatizzabile e con una ridotta spesa energetica. In un altro campo, venne presentato anche un sostituto delle terre di diatomee impiegate tradizionalmente nella filtrazione, un materiale leggero, economico, organico e non abrasivo, consistente in cellulosa cento per cento, con diversi formati di fibre.

C'era presente nella mostra il nuovo software per cantine sociali e frantoi, modulare e compatibile con i moderni dispositivi mobili, così come le applicazioni di gestione informatica integrata per cooperative agrarie.

Tra le molte novità presentate in questa edizione di TECNOVID si deve menzionare il grande macchinario, polivalente e funzionale, adattabile a qualsiasi classe di unità agricola, per lavoro combinato oliveto e vigneto e vendemmiatrici ad alto rendimento e potatrici tre in uno, che facilitano la potatura realizzando tutti i lavori in un'unica passata. Attirò l'attenzione un nuovo raccoglitore meccanico portatile, robusto, preciso, ad alto rendimento e quasi privo di vibrazioni, valido per tutti i tipo di frutta e bacche. Anche per la lavorazione venne presentato nel salone un nuovo tagliaerba che taglia l'erba sulla striscia della piantagione, con il quale si evitano i trattamenti con erbicida.

Si videro anche, nel settore degli impianti per trattamento, nuovi nebulizzatori a traino, con capacità fino a 2.000 L ergonomici, sicuri, adattati alla normativa ambientale e funzionali, in cui si possono accoppiare vari impianti per adeguarsi alle diverse coltivazioni. Per quanto riguarda gli impianti di pali e pergole venne presentato un nuovo sensore a doppia funzione, un unico dispositivo per tendere e distendere gradatamente fili spinati mobili il cui vantaggio è rappresentato dal suo semplice uso, il risparmio di sforzo e l'aumento della resa. Circa i prodotti fitosanitari, nel salone si presentarono i nuovi fungicida naturali che consentono di controllare l'eccesso di umidità delle coltivazioni che propizia la proliferazione di funghi patogeni, tra gli altri apporti di vero interesse.

Infine, e in modo crescente negli ultimi anni, si ripresentarono nuovi sviluppi per il controllo informatico dei lavori del campo, così come un nuovo ERP per la gestione delle imprese, dei frantoi, cantine sociali e di bevande in generale.



## Grande dinamismo commerciale

Durante la celebrazione di ENOMAQ-OLEOMAQ e TECNOVID-OLEOTEC e all'interno di un contesto altamente commerciale ebbero luogo altre attività parallele, come l'incontro tra imprese Al-Invest e la presenza di Missioni Commerciali. Sempre. Così, più di 90 imprese provenienti dalla Spagna, Argentina, Francia, Italia, Cile, Brasile e Messico parteciparono per due giornate nel programma Al-Invest della Commissione Europea, che fu portata a termine con la collaborazione della CREA (Confederazione di Impresari dell'Aragona). Al-Invest incluse seminari tecnici e più di 350 incontri bilaterali che servirono per incentivare l'attività commerciale e per stabilire accordi di cooperazione ed



alleanze strategiche tra imprese europee e latinoamericane del settore dei macchinari e l'imbottigliamento del vino.

Con l'obiettivo di incrementare il commercio estero e l'apertura di nuovi mercati per la produzione nazionale Enomaq ricevette la visita di diverse missioni commerciali straniere. In questa edizione, sono venute dal Marocco, Stati Uniti e dal Sudafrica, tre mercati emergenti in materia oleica e vitivinicola e con un alto potenziale. Per propiziare i contatti ed interscambi commerciali tra i rappresentanti di questi paesi e gli espositori spagnoli, la Fiera di Saragozza, dispose di un "Punto d'Incontro" per facilitare queste riunioni tra le delegazioni.

# L'alta specializzazione ha contrassegnato le giornate tecniche

Le giornate tecniche che si sono tenute nel quadro di questi quattro saloni sono state dedicate ai temi come la situazione del mercato vitivinicolo attuale o il processo di elaborazione e di produzione dell'olio. Numerose relazioni, conferenze, dimostrazioni e tavole rotonde hanno colmato un programma ad alto contenuto tecnico e di molto interesse per i professionisti dell'industria del vino e dell'olio.

La prima di queste sessioni tecniche è stata dedicata interamente alla vitivinicoltura ed iniziò con la conferenza "Determinazione delle tecniche industrialmente attuabili a titolo preventivo e minimizzazione dei microrganismi e composti chimici responsabili delle deviazioni sensorie nei tappi di sughero", a cura di Marta Montalbán e Roser Juanola, dell'Istituto Catalano del Sughero, in cui esposero quali sono le tecniche esistenti per garantire il processo produttivo del sughero assicurando la massima qualità per il prodotto finale. In questa stessa giornata vitivinicoltura, Javier Tardáguila professore dell'Università della Rioja intervenne con la relazione: "Tecnologie innovatrici nella viticoltura spagnola: Sfogliamento precoce e schiarimento meccanico di grappoli". In esso, spiegò come con l'applicazione di queste tecniche si riduce sia il tempo che i costi di produzione, si regola anche la stessa e si ottiene un prodotto di maggior qualità.

Da parte sua, Julio Panizo, della Fondazione Forum Ambientale (FFA), con la relazione "Viticoltura di Montagna sostenibile" espose le linee

d'azione necessarie per definire un sistema di gestione che renda sostenibile lo sviluppo della viticoltura di montagna e renderla compatibile con gli obiettivi della Carta Europea del Paesaggio, tutto ciò incorniciato all'interno di un progetto europeo di viticoltura di montagna approvato dall'Unione Europea.

Infine, Antonio Palacios professore dell'Università della Rioja nella sua relazione con il titolo "La fermentazione: procedimento controllato o il gioco della roulette, effetti sulla fermentazione malolattica" mise in rilievo, tra le altre cose, la tendenza attuale di ottenere vini maturi e con maggior sapore e dolci, ciò obbliga a vendemmiare le uve con una maturità zuccherina molto avanzata.

L'ultima conferenza di questa giornata è stata a cura di Fernando Zamora, dell'Università Rovira i Virgili ed è stata "L'influenza della microossigenazione riguardo la stabilizzazione della materia colorante del vino e riguardo la sua astringenza".

Circa la giornata riguardante l'Oleicoltura, questa venne aperta con la conferenza "Tendenze del settore vinicolo nella produzione di oli di qualità, a cura di Mauricio Laorga, il quale sottolineò la necessità di introdurre nel settore l'alta tecnologia nei processi di produzione, con impianti automatizzati che consentano ai produttori di abbinare il vino e l'olio, sfruttando le sinergie esistenti tra una e l'altra area di mercato, capitalizzando spese, macchinari e spazio.

Con la relazione "Tradizione ed innovazione nella coltivazione dell'olivo. Nuovi obiettivi e tecniche" Domingo M. Salazar e Isabel López-Cortés, dell'Università Politecnica di Valencia, difesero l'uso di nuove tecniche olivicole che permettano un migliore adattamento e maggior elasticità biologica ed economica, come riduzione del lavoro ed un particolare uso dell'irrigazione per ridurre il trascinarsi del suolo; conservare le coperture vegetali; tra gli altri. Altre relazioni sottolineabili di questa giornata sono state "Differenziazione del prodotto attraverso il recipiente: fattore chiave della competitività" e "Caratterizzazione delle varietà di olivo. Tipificazione chimica e dietetico-sanitaria degli oli", assieme a Isabel López-Cortés, dell'Università Politecnica di Valencia.

Infine in un'altra interessante sessione tecnica dedicata alla promozione imprenditoriale nel settore del vino, e nelle sue tavole rotonde associate, si ascoltarono relazioni come "Branding di marche vinicole. Marketing e creatività nel mercato dei vini" ed "Etichettatura dei vini. Disegni: registrazione di bottiglie, registrazione di etichette", tra le altre.

Completarono l'agenda delle attività parallele varie presentazioni e dimostrazioni di prodotti, la riunione di Standardizzazione UNE-AENOR, su temi del sughero, organizzata dall'Istituto Catalano del Sughero, e il II Foro delle Tecnologie delle Informazioni per cantine vitivinicole.

## Congresso Internazionale sul Clima e la Viticoltura

EEnomaq 2007 servì come la cornice più idonea per l'annuncio, da parte del consigliere di Agricoltura ed Alimentazione del Governo dell'Aragona, Gonzalo Arguilé, della tenuta del Congresso Internazionale sul Clima e la Viticoltura (Conclivit) che avrà luogo dal 10 al 14 aprile a Saragozza. Il Congresso, organizzato dal Governo dell'Aragona, conta con il patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) e della Gesco, Gruppo di Studio dei Sistemi di Conduzione della Vite.



In questo incontro internazionale si riuniranno esperti in viticoltura e scientifici provenienti da tutti i paesi del mondo, per esporre e dibattere gli effetti del clima e del cambio climatico sulle coltivazioni della vite e il vino. Il Comitato Scientifico del



Congresso ha selezionato ottanta lavori provenienti dalla Spagna, Francia e Italia, maggiormente; anche se ci saranno relazioni di esperti dal Brasile, Portogallo, Argentina, Sudafrica, Australia, Ungheria, Serbia, tra gli altri. Alcuni dei temi dei quali saranno trattate le relazioni sono: "Effetti del clima nello sviluppo della pianta, maturazione dell'uva e qualità del vino", "Il cambio climatico e i suoi effetti nella vite. Modelli di predizione" o "Clima e valorizzazione del vino". La maggior parte dei lavori che si presenteranno provengono da centri di ricerca e da università, il cui rigore ed importanza garantiscono un alto livello scientifico nel Congresso.

## Verso un settore vitivinicolo europeo sostenibile?

Lo scorso 16 febbraio, la riunione plenaria del Parlamento Europeo respinse la proposta realizzata pochi mesi prima dalla Commissione Europea attraverso la sua polemica comunicazione "Verso un settore vitivinicolo europeo sostenibile", relativo alla prossima riforma dell'Organizzazione Comune del Mercato (OCM) del vino. Nel suo rapporto la Camera Europea ritiene

"di massa ed indiscriminato" l'asportazione dei vigneti proposta (400.000 ettari di vigneto); respinge l'abbandono della produzione nelle zone meno competitive come metodo per equilibrare il settore e difende il mantenimento della distillazione di crisi per immettere sul mercato gli eccedenti. Propone, allora, una maggiore restrizione per l'abbandono definitivo di una piantagione, con il quale rimarrebbe esclusa l'asportazione di vigneti nelle regioni montagnose o insulari, dove producono vino con denominazione d'origine controllata, regioni con tradizione storica, vigneti che abbiano ricevuto fondi strutturali dall'Unione Europea e vigneti la cui sparizione provocherebbe problemi di erosione o perdita della biodiversità.

Mentre, i professionisti interessati dalla riforma lanciano le loro proposte per evitare quello che alcuni considerano lo smantellamento del settore vitivinicolo europeo. I viticoltori difendono il mantenimento della coltivazione, che disimpegna una funzione sociale, economica, agronomica ed ambientale, nel contempo respingono la liberalizzazione dei diritti di piantagione, la soppressione delle misure di gestione del mercato e la possibilità di vinificare mosti provenienti da terzi paesi. Propongono, tuttavia, come meccanismi per regolare l'offerta alla domanda un'asportazione volontaria di coloro che ottengano un minore rendimento o la vendemmia non maturata per ritirare uva del mercato riscuotendo l'agricoltore.

Molti pensano, tuttavia, che la distribuzione del budget tra gli Stati membri sarà l'autentico campo di battaglia dell'OCM del vino. Spagna riceve attualmente il 37,2 % del 1.268.000.000 di Euro dei fondi che Bruxelles assegna all'OCM; le organizzazioni agrarie richiedono che questa percentuale si mantenga e che la distribuzione di quei fondi si realizzi in funzione della superficie di vigneto, mentre il dettame proposto dal Parlamento Europeo difende criteri misti, abbinando l'estensione con fattori di produzione, commercializzazione o qualità del vigneto. Anche se il Parlamento non ha potere di decisione riguardo l'agricoltura, però deve essere consultato. In qualsiasi caso per sapere come si risolverà questa nuova riforma si dovrà attendere il 4 luglio, data in cui la Commissione presenterà la sua proposta legale, con l'idea di raggiungere un accordo politico durante il secondo semestre, sotto presidenza portoghese.



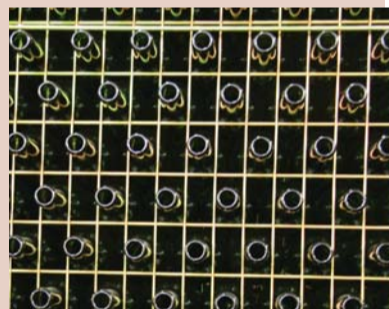
## Strumenti per la promozione del vino e dell'olio

Come qualsiasi altra industria che compete in un mercato globale, i settori vitivinicolo e oleico del nostro paese, devono lottare con tutti i mezzi a loro portata per guadagnare quota di mercato. Sia il settore del vino che dell'olio, soggetti ad un'estrema concorrenza e ad un eccesso di produzione, soprattutto la prima, sono sufficientemente maturi per adottare gli stessi strumenti di promozione, come i loro concorrenti australiani o statunitensi, autentici re del marketing. Uno di questi strumenti è il disegno di marca o "branding", che include un accurato disegno di etichette, packaging, supporti nel punto di vendita e pubblicità del marchio, tra gli altri capitoli. Secondo gli esperti una buona strategia di branding aiuta a sfruttare di più il limitato budget di pubblicità di un'impresa piccola e, in alcuni casi, un marketing focalizzato ha prodotto incrementi delle vendite di oltre l'80 %.

La R+S vitivinicola ed oleicola, è anche uno strumento di promozione di grande trascendenza, poiché ai benefici propri della ricerca, come miglioramento dei costi e dei processi produttivi, si unisce la proiezione di un'immagine di impresa innovatrice, ciò incide nello sviluppo commerciale del prodotto, poiché stabilisce un prestigio di qualità dello stesso. La R+S

in questo caso può formar parte delle chiavi della strategia commerciale e di comunicazione vini ed oli. In un incontro realizzato per la definizione delle strategie di promozione nel settore del vino, il 75% dei consumatori consultati s'interessavano di conoscere se le imprese collaboravano nei programmi di R+S.

Infine, in materia promozionale, non si deve dimenticare l'importanza della partecipazione delle imprese nelle fiere ed incontri settoriali, così come la collaborazione di diversi organismi che difendano e promuovano gli interessi in comune del settore. Nel nostro paese, l'Istituto per il Commercio Estero (ICEX) di solito realizza le azioni di promozione, sia occasionali che poste in piani complessi. È il caso dell'ultimo Piano Generale di Promozione dei Vini 2005-2010 che, con un investimento di 50 milioni di Euro, promuoverà i vini spagnoli basandosi sulla loro varietà e qualità in sei Paesi: Regno Unito, Stati Uniti, Germania, Svezia, Svizzera e Paesi Bassi. Gli obiettivi del piano sono quelli di sostenere l'immagine e la qualità dei vini spagnoli, sostenere anche il commercio elettronico del vino ed integrare marchi e denominazioni d'origine sotto un'unica denominazione Wines of Spain.



## Le Fiere in cifre

ENOMAQ, il 16° Salone Internazionale di Macchinari ed Impianti per Cantine Sociali e dell'imbottigliamento, contò nella sua 16 edizione con una superficie d'esposizione di 38.000 metri quadrati, nei quali esposero un totale di 702 imprese, 347 di loro spagnole e il resto, 355, estere. Noto l'assistenza in fiera di imprese europee, con un totale di 675. Per paesi e da maggiore a minore rappresentazione emerse l'Italia con 154 imprese; seguita dalla Francia, con 75 imprese, la Germania (30) il Portogallo (23) e la Gran Bretagna (18).

Oltre a queste, provenienti dal continente europeo, anche se in minor proporzione, parteciparono imprese del Belgio (7), della Svizzera (6), dell'Austria (5) e della Danimarca (4) mentre dagli Stati Uniti ci furono 16 imprese. C'è stata la presenza anche di imprese canadesi, argentine e cilene, mentre la rappresentazione asiatica, soprattutto giapponese, furono 7 espositori.

Da parte sua, TECNOVID, il Quinto Salone delle Tecniche ed Impianti per la Viticoltura dispose di una superficie di esposizione di 15.000 metri quadrati e vi parteciparono 166 imprese. Di loro, 95 furono spagnole e 71 estere, provenienti da quindici paesi. La maggior parte delle imprese provenivano dai paesi europei, anche se hanno esposto pure delle imprese degli Stati Uniti, del Giappone e dell'Australia, con

un'impresa rappresentante di ciascuno di questi paesi. La partecipazione più elevata è stata la francese (24) e l'italiana (23), seguite dalla Germania (6) e dal Portogallo, (6).

Il I Salone dei Macchinari ed Impianti per Frantoi, OLEOMAQ, così come il I Salone delle Tecniche ed Impianti per l'Olivicoltura, OLEOTEC, hanno occupato complessivamente uno spazio di esposizione di 17.000 metri quadrati. Nel quale hanno esposto i loro stand 240 imprese, di loro, 134 imprese furono spagnole e le 106 restanti estere. Per paesi spiccò la presenza italiana, con 57 imprese espositrici, le francesi (9), le statunitensi (8) e le tedesche (7). Ci sono state imprese provenienti anche da paesi come la Gran Bretagna, l'Austria, il Giappone e la Danimarca.

**ENOMAQ Salone Internazionale di Macchinari e Impianti per l'Imbottigliamento e TECNOVID Salone delle tecniche Impianti per la viticoltura**

Apartado de Correos 108  
50080 SARAGOZZA (Spagna)

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

E-Mail: comunicacion@feriazaragoza.com

Periodo: dal 13 al 16 Febbraio 2007

[www.enomaq.com](http://www.enomaq.com)