



MAÑANA CIERRAN SUS PUERTAS LOS CINCO SALONES

La jornadas técnicas analizan en profundidad las necesidades y fortalezas de la industria agroalimentaria

El aceite, los vinos ecológicos y sin sulfitos y las innovaciones tecnológicas en el mundo agrario, temas centrales de las ponencias de hoy

Zaragoza, 26 de febrero 2015.- Las jornadas técnicas constituyen una herramienta de trabajo imprescindible para los profesionales del sector, que confían en estos espacios como el punto de encuentro idóneo para la divulgación y promoción de sus servicios o productos, además de ser clave para el intercambio de experiencias e información sobre cuestiones que preocupan a la industria agroalimentaria.

Las instalaciones de Feria de Zaragoza han vivido hoy un día muy intenso en cuanto a jornadas y conferencias programadas que han despertado un enorme interés entre los profesionales completando el aforo de las salas. Paralelamente al programa, los stands continúan con una frenética actividad comercial y de negocio que denota el ambiente de optimismo que se puede vislumbrar en los cinco salones.



El aceite ha sido el gran protagonista en la segunda jornada del **Colegio Oficial de Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco**, donde los ponentes han incidido en la elección de variedades en el olivar, la elaboración y conservación del aceite de oliva y su comercialización en el mercado nacional e internacional.

Por otro lado, los vinos ecológicos y sin sulfitos han centrado la jornada organizada por **La Semana Vitivinícola**, en colaboración con la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV). En una sala completamente abarrotada de público, los profesionales han llevado a cabo un exhaustivo análisis sobre los itinerarios tecnológicos para la elaboración de vinos sin o con bajas dosis de sulfitos, la seguridad alimentaria y la comunicación en el vino.



Los nuevos modelos de negocio para viña y bodega se han constituido en el argumento central de la jornada de la **Fundación CARTIF** donde se han tratado, entre otros temas, las oportunidades de financiación de la I+D+i para empresas del sector vitivinícola y oleícola, las estrategias de marketing y comunicación y la integración viña-bodega.

El Rincón del Enólogo continúa, día a día, con su intensa actividad ya sean ponencias y conferencias sobre diversa temática vinculada al sector, o las sesiones de catas de vino que reúnen a decenas de enólogos.



(*) A CONTINUACIÓN, DETALLAMOS LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA MAÑANA JUEVES 26 DE FEBRERO

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ARAGÓN, NAVARRA Y PAÍS VASCO / Auditorio (Feria de Zaragoza)

Mejoras de la estrategia de la producción y comercialización Su influencia en la cadena agroalimentaria

VINO

VIERNES, 27 DE FEBRERO

10.00 – 10.45

LOS PRODUCTORES Y LA TOMA DE DECISIONES EN LA ELECCIÓN DE VARIEDADES DE VID PARA SU TRANSFORMACIÓN EN VINO

*Vicente Sotés, Catedrático en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la
Universidad Politécnica de Madrid / Experto del Observatorio Español del Mercado del Vino
(OEMV)*

10.45 – 11.30

LA INFLUENCIA DE LA ELECCIÓN DE VARIEDADES EN LOS PROCESOS ENOLÓGICOS APLICADOS EN DIFERENTES DENOMINACIONES DE ORIGEN

Diego Pinilla, Director Técnico de Bodegas Bilbaínas (Grupo Codorniu)

12.00 – 12.30

EL MERCADO DE GRANELES Y LAS ESPECIFICIDADES DE LAS VARIEDADES

Rafael del Rey, Director del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV)

12.30 – 13.00

CÓMO AFRONTAR LAS TENDENCIAS DE LAS VARIEDADES EN LOS VINOS ENVASADOS

*Luis Miguel Albisú, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) /
Experto del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV)*

13.00 – 13.45

DEBATE CON LA INTERVENCIÓN DE LOS 4 PONENTES

*Moderador: Joaquín Olona, Decano Colegio Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País
Vasco*

CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE RECURSOS Y CONSUMOS ENERGÉTICOS (CIRCE) / Sala 3

Seminario: Sostenibilidad en la producción del vino

10.00-10.15: Bienvenida. *D. Antonio Valero, Director General Fundación CIRCE*

10.15 – 10.30: **El proyecto ECO-PROWINE: Aplicación del enfoque de Ciclo de Vida en la producción del vino. Presentación de la herramienta.** *D. David Zambrana y Dña. Lola Mainar, Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos (CIRCE)*

10.30 – 11.20: **Panel de discusión: ¿Cuáles son los retos para alcanzar la sostenibilidad en el sector del vino?** *Moderador: D. Fernando Chivite López, experto en sostenibilidad del sector del vino*

Intervención de los representantes de los grupos de interés:

- **Bodegas:** *Dña. Baldesca Soriano, Directora de Calidad en Grandes Vinos y Viñedos*
 - **Consumidores:** *Confederación Española de Consumidores y Usuarios (CECU)*
 - **Plataformas Tecnológicas:** *Dña. Trinidad Márquez García, Secretaria Técnica de Plataforma Tecnológica del Vino*
 - **Asociaciones de Productores de Vino:** *D. Pau Roca Blasco, Secretario General Federación Española del Vino*
 - **Denominaciones de Origen/ Consejo Regulador:** *D. Juan Cacho Palomar, Vocal técnico del Gobierno de Aragón en el Consejo Regulador de D.O. Cariñena*
-

11.20 – 12.10: **Sesiones de discusión.** *Moderador: D. Fernando Chivite López, experto en sostenibilidad del sector del vino*

12.10 – 12.20: **Conclusiones.** *D. David Zambrana y Dña. Lola Mainar, coordinadores de Eco-Prowine en Fundación CIRCE (Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos)*

12.20 – 12.40: **Estrategias nacionales y europeas de sostenibilidad para el sector vitivinícola.** *D. Eduardo Cotillas, Resp. Promoción sector alimentario. Dirección de Promoción y Cooperación CDTI*

12.40 – 13.00: **Ayudas y subvenciones para la sostenibilidad en el sector del vino**

EL RINCÓN DEL ENÓLOGO / Pabellón 9

12.00 – 13.00

CATA: “Vinos ganadores del Concurso Tempranillos al mundo 2014”
Organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

ACTIVIDADES PARALELAS

10.00 – 11.30 SALA 1

“SOLUCIONES 3M PARA LA FILTRACIÓN DEL AGUA DE LA BODEGA”.
SEFILTRA, S.L.

12.00 – 14.00 SALA 1

PONENCIA: “NEOVID, SISTEMA DE EMPARRADO Y CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO”

Premio a la Innovación Tecnológica TECNOVID 2015

SERVICIO DE AUTOBUSES



SERVICIO DE AUTOBUSES GRATUITOS A FERIA DE ZARAGOZA

- **Servicio desde Avda. César Augusto, 22 – CAI VIAJES**

Servicios a Feria: 9.00h – 9.30h

Regresos: 18.30h – 19.15h – 19.30h

- **Servicio desde Estación AVE (Exterior del Vestíbulo de Llegadas)**

Servicios a Feria: 10.00h – 12.45h

Regresos a Estación AVE: 17.00h – 18.00h – 19.00h

HORARIO DE VISITA

Del 24 al 27 de febrero, de 10.00 a 19.00