

NOTA INFORMATIVA

ENOMAQ-TECNOVID-OLEOMAQ-OLEOTEC-FRUYVER 2015

// 19 Febrero 2015



LOS CINCO SALONES REUNIRÁN A 1.096 EXPOSITORES PROCEDENTES DE 22 PAÍSES

Los sectores del vino, aceite, frutas y verduras presentan sus máquinas y productos más novedosos y punteros del mercado

El Concurso de Novedades Técnicas, las Misiones Comerciales, el I Premio Excelencia ENOMAQ 2015 y un interesante programa de jornadas completan la amplia oferta de los cinco certámenes

En Feria de Zaragoza, todo está ya preparado para acoger los salones de ENOMAQ-TECNOVID-OLEOMAQ-OLEOTEC Y FRUYVER 2015 que, del 24 al 27 de febrero, convertirán a Zaragoza en el epicentro tecnológico de los sectores del aceite, el vino, las frutas y las verduras.

La celebración conjunta de los cinco certámenes reunirá a 1.096 expositores procedentes de 22 países -573 españoles y 523 extranjeros- en una superficie de más de 47.000 metros cuadrados, ocupando los pabellones 3, 4, 5, 6 y 9.

Salones de referencia internacional que ofrecen un potencial tecnológico de primer nivel donde los profesionales podrán conocer, en un mismo escenario, los principales equipos, proyectos de investigación y propuestas técnicas vinculadas a los sectores vitivinícola, oleícola y hortofrutícola. Una amplia y completa exhibición con las máquinas más novedosas y punteras del mercado.

La apuesta por el mercado exterior, la presencia de las principales marcas sectoriales y el respaldo unánime de los profesionales sitúan a esta edición de ENOMAQ-TECNOVID-OLEOMAQ-OLEOTEC y FRUYVER entre las ferias más importantes del panorama internacional.

Una cita obligada para los principales fabricantes, industriales, importadores, exportadores, bodegueros, enólogos, agricultores, productores de frutas, vitivinicultores, entre otros, que confían una edición más en estos salones como herramienta de promoción y difusión de sus productos.

CONCURSO DE NOVEDADES TÉCNICAS: Escaparate tecnológico de referencia

Las técnicas más innovadoras, las máquinas de última generación relacionadas con la industria vitivinícola, oleícola y hortofrutícola convierten a Feria de Zaragoza en uno de los escaparates tecnológicos más prestigiosos. El Concurso de Novedades Técnicas de esta edición ha distinguido a 11 innovaciones entre las que destacan: sistema Wifi para la recogida y control no invasivo de presión, temperatura e inclinación de la botella durante la fermentación, tapón sintético para vino y licor de fácil retapado que garantiza un cierre muy seguro, un sistema flexible para el transporte de botellas o un simulador en 3D que permite visualizar un producto envasado en vidrio combinando botellas, etiquetas y cápsulas.



MISIONES COMERCIALES: Apertura a nuevos mercados

Feria de Zaragoza apuesta por la apertura a nuevos mercados, y con este fin, ha organizado un ambicioso programa de Misiones Comerciales con el pretende generar contactos profesionales y de negocio entre las empresas españolas y el mercado exterior. En esta edición, las 58 delegaciones provienen de Argelia, Estados Unidos, Jordania, Líbano, Libia, Marruecos, Siria, Túnez y Turquía.

I PREMIO EXCELENCIA ENOMAQ 2015: Reconocimiento a las bodegas

Una de las principales novedades de esta edición es la implantación del I Premio Excelencia ENOMAQ otorgado a Bodegas Grupo Yllera. Este reconocimiento, dirigido a las bodegas de la Península Ibérica, ha querido premiar la innovación y puesta en marcha de nuevos productos adaptados a la industria y a los mercados actuales. ENOMAQ, feria de referencia del sector en España y una de las más importantes de Europa, es el marco idóneo para la difusión y promoción de las técnicas, la maquinaria y los equipos para bodegas.

JORNADAS TÉCNICAS: Encuentros para el análisis y el intercambio de experiencias

Organizadas por asociaciones, colegios oficiales, centros de investigación y medios de comunicación, el diseño de las jornadas responde a las necesidades e inquietudes planteadas y demandadas por los propios profesionales. En definitiva, un punto de encuentro para el conocimiento, la información y el análisis de cuestiones relacionadas con el vino, el aceite, las frutas y las verduras.

Expertos nacionales e internacionales participan en las actividades organizadas por diversas entidades. Así, el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco llevará a cabo diferentes ponencias los días 25, 26 y 27 sobre la elaboración, conservación y comercialización del vino, el aceite y la fruta.

El Centro de Investigación de Consumo y Recursos Energéticos (CIRCE Zaragoza) ha programado un seminario sobre la sostenibilidad en la producción del vino, que tendrá lugar el día 27.

Los vinos ecológicos serán los protagonistas en la jornada técnica organizada por La Semana Vitivinícola, con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

El Rincón del Enólogo es uno de los espacios que más interés despierta cada edición, y donde los profesionales participan en diferentes sesiones de catas de vinos, además de asistir a diversas ponencias sobre cuestiones relevantes para el sector.