

ENOMAQ / TECNOVID / OLEOMAQ / OLEOTEC / FRUYVER



PÓQUER FERIAL EN ZARAGOZA

Entre los días 10 al 13 del pasado mes de febrero se celebraron en el recinto ferial de la Feria de Zaragoza cinco certámenes de forma simultánea, todos ellos de carácter internacional. Uno estaba destinado al mundo del vino (17ª ENOMAQ), otro al de la viña (6ª TECNOVID), otro al del aceite (2ª OLEOMAQ), otro al del olivo (2ª OLEOTEC) y, finalmente, otro sobre frutas y verduras, FRUYVER, éste en su primera edición.



PEDRO ARNAL ATARÉS
CARMEN JARÉN CEVALLOS
Zaragoza

La superficie de exposición rondaba los 55 000 m², y el total de firmas expositoras fue de 1 075, de ellas 560 españolas. Según la organización, el número de visitantes fue similar al de la anterior edición, celebrada en 2007. De este modo, en torno a 25 000

profesionales han visitado los salones y han elegido Feria de Zaragoza para conocer las innovaciones y los productos que ofrece el sector.

Por ferias, ENOMAQ-OLEOMAQ han ocupado una superficie conjunta de más de 35 000 m² y han contado con 806 expositores totales (390 españoles y 416 extranjeros), mientras que TECNOVID-OLEOTEC contaron con 19 000 m² y 269 exposito-



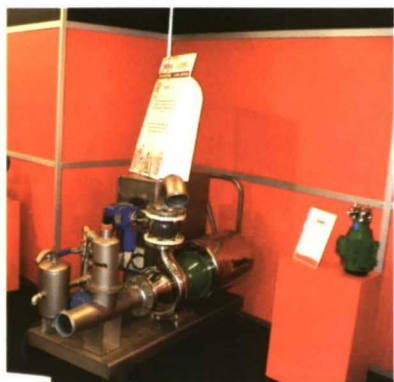
Decantador móvil para vinos espumosos.

res: 170 nacionales y 99 internacionales.

De todas las máquinas y equipos presentados en los dos certámenes para las industrias transformadoras hay que destacar la aplicación de la electrónica en equipos de análisis buscando equipos portátiles, funcionales, de sencillo manejo y de rápidos resultados.

Dentro de ENOMAQ, Salón Internacional de Maquinarias y Equipos para Bodegas y del Embotellado, como innovaciones destacadas, aparte de los equipos electrónicos, cabe señalar:

- Control de barricas a través de código de barras, de la firma Bacosift.
- Optimización de la gestión de la trazabilidad en la bodega, de la firma Tipsa.
- Decantador móvil para vinos espumosos, de la firma Ebro-Same.
- Tapón de rosca con membrana permeable, de la firma Casals Maquinaria Vinícola.
- Despalilladora estrujadora Kappa 15, de la firma Diemme.



Equipo de bombeo para aceitunas con sistema de cebado automatizado.



Lavabarricas semiautomático.



Grada Discmax para viña.

- Lavabarricas semiautomático, de la firma Equipamientos Industriales S.A.
- Embotelladora con válvulas electroneumáticas, de la firma Gruppo Bertolaso.
- Filtro de fibras de celulosa sin agregados minerales, de la firma Begerow, E. GMBH.

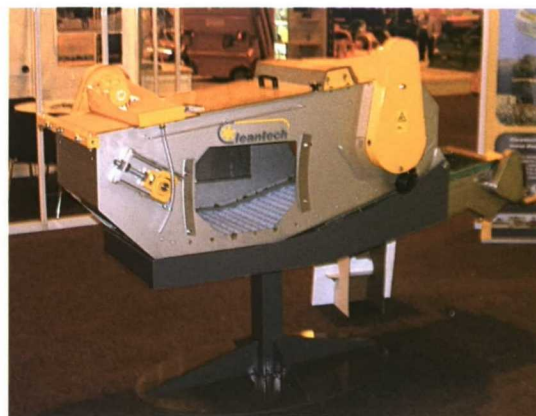
Como equipos de protección medioambiental podemos señalar una depuradora mixta de efluentes, de la firma Técnicas y Tratamientos de Depuración, y un equipo de tratamiento de efluentes vinícolas de la explotación, de la firma Bucher Vaslin.

Dentro de OLEOMAQ, Salón de Maquinaria y Equipos para Almazaras, podemos destacar:

- Equipo de bombeo para aceitunas con sistema de cebado automatizado, de la firma Inoxpa.
- Sistema de análisis para el control de calidad del aceite, de la firma Gomensoro.

Dentro de TECNOVID, Salón de Técnicas y Equipos para Viticultura, se puede destacar:

- Deshojadora suspendida a tres puntos, de la firma Tordable.



Módulo de despalilladora clasificadora Cleantech.

- Despuntadora con módulos de corte con motores eléctricos, de la firma Pellenc Ibérica.
- Grada de discos dentados para viña, de la firma Segués.
- Vendimiadora con equipo de desgranado y selección, de la firma Pellenc Ibérica,
- Sistema de limpieza y clasificación de la uva, de la firma Grégoire.

Dentro de OLEOTEC, Salón de Técnicas y Equipos para la Olivicultura, se puede destacar:

- Motosierra eléctrica de uso profesional, de la firma Pellenc Ibérica.
- Plantones de olivo en paperpot, de la firma Vivers Baix Camp.

Para el aprovechamiento como biomasa de los restos de poda de la viña la firma Agric-Bemvig presentó una trituradora con kit de carga a saco.



Despuntadora eléctrica con módulos de corte con motores eléctricos.



Trituradora Trof-140 con kit de carga a saco.

En tractores, únicamente cabe destacar la serie T4000 F/N/V, de la firma New Holland, con cabina *Blue Cab*, con cableado Can-Bus para monitorizar y testar los elementos funcionales del tractor en tiempo real.

Además de la exposición de los equipos, en estos días se han celebrado en el Centro de Congresos de la Feria dos jornadas técnicas, una sobre viticultura y otra sobre oleicultura. En la primera se habló de los efectos del cambio climático sobre la producción de la viña y de las nuevas tendencias en la elaboración y la crianza de los vinos. En la segunda jornada se habló de la necesidad de mejorar la calidad y



Retos de futuro

El programa de conferencias y debates de las ferias abordó los retos de futuro para el vino y el aceite, los nuevos mercados emergentes para el sector vitivinícola y oleícola, así como el cambio climático o la interprofesional del aceite. Un grupo de expertos participó en el Centro de Congresos del recinto ferial para explicar la posición de los mercados tecnolimentarios y las estrategias de comunicación y marketing.

En la jornada sobre viticultura se habló del calentamiento global que puede afectar a la producción de vino en España y el nuevo escenario para adecuar la variedad de la uva a las características del terreno y la climatología. En la jornada técnica de oleicultura, la interprofesional marcó la agenda del día con un intenso debate en el que se analizó esta norma que entró en vigor en noviembre de 2008 y que contará con un presupuesto de 7.5 millones de euros, que destinará fundamentalmente a la promoción, pero también al fomento y desarrollo de la I+D+i y a la consecución de estudios de mercados.

la seguridad alimentaria de los aceites, así como de la falta de formación del sector, que en muchos casos está considerado como una fuente de renta complementaria.

Misiones comerciales

Es una actividad habitual en los diferentes certámenes que se organizan en Feria de Zaragoza. Y, como no podía ser de otra forma, también se ha llevado a cabo en el marco de ENOMAQ, TECNOVID, OLEOMAQ, OLEOTEC y FRUYVER. Durante dos jornadas se celebraron encuentros que contaron con la participación de más de un centenar de delegaciones procedentes de Argelia, Líbano, Marruecos, Siria, Túnez y Turquía.



El Club del Enólogo

Una de las novedades que mayor aceptación tuvo entre los visitantes y expositores fue el Club del Enólogo, una iniciativa que combina aspectos lúdicos con profesionales, en la que los elaboradores de vino han llevado a cabo sus catas dirigidas a un público menos experto pero interesado por conocer las cualidades y matices que presentan los caldos. ■

La iniciativa consiste en la visita de importadores de maquinaria de viticultura y oleicultura. En esta ocasión, se ha optado por la selección de mercados específicos en los que centrar la producción española.