



VINITALY 2012, Salón Internacional del Vino y los Destilados (Verona, Italia, 25-28 de marzo)

UN CERTAMEN AL SERVICIO DE LOS EXPOSITORES



Fig. 1



Fig. 2

Entre los días 25 al 28 de marzo se celebró en la ciudad de Verona Vinitaly 2012, Salón Internacional del Vino y los Destilados (www.vinitaly.com), que ocupó una superficie de 95 000 m² netos distribuida entre 12 pabellones.

ETTORE GASPARETTO
(VERONA) ITALIA

Los expositores alcanzaron la cifra récord de 4 321. Los visitantes fueron más de 140 000, de los cuales casi 50 000, el 35%, fueron ex-

tranjeros, procedentes de más que 120 países, junto con más que 2 500 periodistas acreditados procedentes de más de 45 países.

Junto con lo que fue propiamente Vinitaly, también se celebraron otros salones y reuniones especializadas como fueron:

- SOL, Salón Internacional del aceite extravirgen obtenido con aceituna de calidad, en el que participaron 213 expositores (www.sol-verona.it). Dentro de SOL se celebró el concurso internacional 'Sol de Oro', en el que participaron 198 empresas procedentes de Italia, España, Chile, Eslovenia, Portugal, Turquía, Grecia y Líbano.
- Agrifood Club, salón dedicado a la presentación de 'alimentos de calidad' ([\[dclub.it\]\(http://dclub.it\)\), con la participación de 104 expositores.](http://www.agrifoo-

</div>
<div data-bbox=)

- Enolitech, Salón Internacional de las Técnicas para la Viticultura, la Enología y de las Técnicas Olivareras y Aceiteras.
- Concurso Enológico Internacional. Este año la competición, que los organizadores juzgan como la de mayor participación y más selectiva del mundo, cambia fecha. La tradicional cita pre-Vinitaly, en su 20ª edición, se desplaza al 12-16 de noviembre de 2012, para darle una mayor proyección a un concurso en continuo crecimiento, en el que participan 3 720 vinos, de más que 1 000 empresas, procedentes de más de 30 países, y en el que participan como jueces más de 100 especialistas.
- Además, un completo programa con cerca de 50 actos

entre congresos y reuniones dedicadas al vino y al aceite.

Técnicas y tecnologías en Enolitech

Naturalmente, Enolitech (www.enolitech.it) representó la parte más importante, desde el punto de las técnicas y de las tecnologías aplicadas al vino y al aceite en todas sus etapas. Llega a su 15ª edición, con 173 expositores y 12 000 m² reservados para ella.

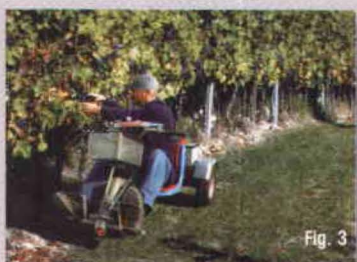


Fig. 3

Allí se podían encontrar accesorios, equipos y productos para el lagar, el molino aceitero, la conservación y la degustación de vinos y aceites. Entre las iniciativas de Vinitaly-Sol para Enolitech, estuvo la posibilidad de que las empresas presentes en Enolitech pudieran informar a los expositores de Vinitaly y Sol de su presencia a la manifestación, con la inserción online de una misma ficha técnica reservada.

De este modo Enolitech se convierte en feria de servicio a los expositores, que tienen la posibilidad de visionar las fichas técnicas y prefijar encuentros. Desde 2009 la Veronafiere ofrece a los expositores un servicio gratuito para la protección de la propiedad industrial e intelectual de los productos expuestos, dirigido a descubrir la presencia de operadores que exponen productos fraudulentos, o

que ejercen una competencia desleal. Además ofrecen informaciones sobre cómo proteger marcas, patentes y señales distintivas, determinantes para el éxito de cualquiera iniciativa comercial.

No siendo Enolitech el sector predominado de Vinitaly, resulta obvio que las máquinas y los equipos presentados no representan novedades absolutas. Sin embargo existía una excepción. Comac, un pequeño fabricante con sede a pocos kilómetros de Verona, ha presentado un mini tractor, en dos versiones, una con motor endotérmico Honda y la otra con baterías y motor eléctrico (Fig. 1 y 2). El tractorcito es de muy baja altura, y el plano en el que se sitúa el asiento está localizado a no más de 15-20 cm del suelo.

El objetivo de esta máquina es facilitar el trabajo y el cuidado de las vides durante todo el año, gracias a su diseño ergonómico que le permite al operador efectuar cómodamente todas las operaciones sin tener que levantarse del asiento, incluso cuando se trabaja en parcelas con pendiente. En particular, facilita a recogida de los racimos situados en las partes bajas de la planta (Fig. 3), mientras los racimos superiores se recogen normalmente por personas que se desplazan a pie y que no necesitan agacharse para realizar su trabajo en los bajos de la cepa.



Fig. 6



Figs. 4 y 5

El fabricante declara que se puede trabajar sobre pendientes de hasta el 40%, pero hay ciertas dudas al respecto. Se presentaron solo prototipos y sin que estuvieran disponibles datos sobre el peso del equipo y su distribución sobre las ruedas. De la observación estática de los equipos (Fig. 1 y 2) se puede apreciar que una gran parte del peso se concentra en el eje posterior, por lo que sería lógico utilizar lastre complementario en el eje delantero.

De entre las máquinas presentes en Vinitaly, cabe destacar la de la empresa alemana Braun, diseñada para desenrollar o rebobinar los hilos metálicos que se utilizan como soporte en las espalderas (Fig. 4-5). Son equipos diseñados para su montaje en el tripuntal del tractor. La empresa Braun Maschinenbau GmbH presenta toda una serie de máquinas especializadas para la viña, desde aquellas diseñadas para controlar el desarrollo de la hierba, las empalizadoras y deshojadoras, así como herramientas para mantener limpia la calle sin tener que recurrir al empleo de productos químicos.

Maquinaria para la bodega

En el campo de las tecnologías por la fermentación, vinificación y almacenaje, las nuevas técnicas de mercado favorecen la construcción de tanques cilíndricos de acero inoxidable de agradable aspecto, con paisajes incorporados sobre la parte externa de los mismos contenedores (Fig. 6) para ofrecer una mejor



Fig. 7

imagen a los visitantes de las bodegas.

El envejecimiento de los vinos en barricas de roble está siendo considerado demasiado caro, por lo que las empresas proponen introducir en los vinos fragmentos de madera de encina, rigurosamente seleccionados, que se mantiene en los depósitos un tiempo determinado para conseguir unos resultados similares a los que se obtienen con las barricas. Las dosificaciones aconsejadas son de 80 a 150 g/hl, con una duración de 10-20 días, para los vinos blancos, y de a 400 g/hl, con una duración de 5-20 días, para los vinos tintos.

El embotellado final representa una fuente de problemas, ya que, con el empleo del corcho, un cierto porcentaje de botellas adquiere el desagradable olor de tapón. Una solución para evitarlos consiste en la introduc-



Fig. 8

ción de nitrógeno entre líquido y tapón, para aislar el vino, evitando que el corcho entre en contacto directo con el oxígeno del aire.

En esta línea, para los pequeños productores, se ofrecen equipos muy sencillos que facilitan la

que permiten la rotación diaria de un octavo de vuelta, tradicionalmente realizada de forma manual. Un software especial incorporado permite reducir al mínimo los tiempos de programación de los movimientos y su duración.



Fig. 9

obtención del nitrógeno (Fig. 7). Los costes de producción del gas son únicamente los debidos al consumo de energía eléctrica por la producción del aire comprimido que necesita el generador de nitrógeno. La energía necesaria para la auto producción del nitrógeno está comprendida entre 0.2 y 0.7 kWh/m³ de nitrógeno, sin gastos adicionales por el transporte y alquiler de las bombonas. Además, se anulan los riesgos debidos a la presión del gas en las bombonas.

Como una solución para la mecanización de una parte del proceso de elaboración de vinos blancos según el método "champenoise", que exige el movimiento de las botellas (remuage) para favorecer el depósito de los restos en proximidad del tapón, y proceder a su posterior remoción, se ofrecen contenedores especiales para 500 (Fig. 8) ó 1000 botellas (Fig. 9)



Fig. 10

Por último, en Enolitech se pudieron encontrar gran cantidad de soluciones relacionadas con el vino y a su consumo, como los vasos y su decoración (Fig. 10), alcoholímetros, botas, sacacorchos, cubetas de decantación, rotuladoras, lavadoras, refrigeradores, redes, escaleras, termómetros, trapiches, etc. algo imprescindible para ofrecer al consumidor un producto con la máxima calidad. ■