



OS EXCELENTE RESULTADOS DE ENOMAQ-OLEOMAQ E TECNOVID-OLEOTEC 2009 REVALIDAM A SUA LIDERANÇA INTERNACIONAL

Balanco final positivo para os quatro salões, que receberam a visita de mais de 25.000 profissionais dos sectores vitivinícola e oleícola. A aposta pela inovação em maquinaria, equipamentos e técnicas para as indústrias do vinho, o azeite e as bebidas em geral, e o apoio sectorial massivo, com mais de um milhar de empresas expositoras, dominaram as quatro jornadas na Feira de Saragoça. Como novidade, a esta edição incorporou-se FRUYVER, o I Salão de Técnicas para o sector de Frutas e Legumes, que teve uma excelente recepção.

No passado dia 13 de Fevereiro, e depois de quatro dias de intensa actividade, a Feira de Saragoça despediu, com grande êxito de assistência e participação, a edição 2009 dos eventos comerciais mais importantes de Europa em matéria vitivinícola e oleícola: ENOMAQ, o XVIII Salão Internacional de Maquinarias e Equipamentos para Adegas e Engarrafamento; TECNOVID, o VI Salão de Técnicas e Equipamentos para Viticultura, OLEOMAQ, o II Salão de Maquinaria e Equipamentos para Lagares de Azeite e, OLEOTEC, o II Salão de Técnicas e Equipamentos para a Olivicultura. Nesta edição também se incorporou FRUYVER, o I Salão de Técnicas para o sector de Frutas e Legumes. Nos cinco salões, que receberam mais de 25.000 visitas profissionais, participaram as empresas mais ponteiras do mercado internacional, revalidando a liderança internacional da Feira de Saragoça em matéria de vinho e azeite.



ENOMAQ
2009

tecnovid
2009

OLEOMAQ
2009

Oleotec
2009

A fusão do mundo do vinho com o azeite funciona! Esta foi a primeira conclusão à que se pode chegar graças à última convocatória de ENOMAQ-OLEOMAQ e TECNOVID-OLEOTEC, e que obteve excelentes resultados de participação. É a segunda edição na qual os sectores do vinho e do azeite convivem num mesmo espaço e partilham sinergias, tanto em equipamentos como em processos técnicos e de gestão, uma iniciativa que foi de novo amplamente referendada por um apoio sectorial maioritário. Convém destacar o trabalho realizado pela equipa do recinto feiral para conseguir estes excelentes resultados em tempos de crise, em que praticamente todos os eventos comerciais estão a ver os números a encolher. Alfredo Ibisate, Presidente do Comité Organizador de ENOMAQ 2009, homenageado nesta edição pela sua longa contribuição ao desenvolvimento deste Salão, valorizou os resultados desta convocatória como muito satisfatórios: **“As empresas do sector estão cada vez melhor posicionadas e manejam ferramentas de gestão cada vez mais modernas. Por isso a resposta aos salões foi massiva, pois sabem que é precisamente nos tempos difíceis quando há que potenciar a promoção e a abertura de novos mercados”**.

Quanto à nova incorporação, FRUYVER, teve uma excelente recepção entre as empresas do sector hortofrutícola, que estava a exigir há muito tempo um fórum destas características.

Neste sentido, Alberto López, director da Área Agro-pecuária da Feira de Saragoça, explicou aos meios de comunicação: **“O sector das frutas e legumes é de vital importância para a economia e está totalmente relacionado com o mercado do vinho e o azeite. Por este motivo, pusemos em prática o primeiro Salão de Técnicas para o sector das Frutas e Legumes. A nossa ideia é que se trate de uma ferramenta para relançar o mercado frutícola espanhol e oferecer um fórum diferente para os agentes relacionados no futuro do mercado hortícola nacional”**



Os números de ENOMAQ-OLEOMAQ e TECNOVID-OLEOTEC 2009

Os salões souberam chegar a esta edição com total solidez, o que lhes permitiu consolidar praticamente os mesmos números que na anterior convocatória. Não há que esquecer que na última edição as feiras cresceram quase 50% em espaço e 30% em participação empresarial. Assim, na falta de estatísticas oficiais, estima-se que o número de visitantes ultrapassou os 25.000 profissionais, uma quantidade similar à de 2007 e considerada, então, como número histórico.

No que diz respeito ao espaço, as empresas expositoras dispuseram de um total de 55.000 m² distribuídos em 6 pavilhões. A participação de empresas também foi elevada, com um total de 1.075 expositores provenientes dos cinco continentes: 560 eram empresas espanholas, enquanto 530 eram representantes estrangeiros.

Por feiras, ENOMAQ-OLEOMAQ ocuparam uma superfície conjunta de mais de 35.000 m² e contaram com a participação de 806 empresas expositoras; das quais 390 foram espanholas e 416 estrangeiras. Por outro lado, TECNOVID-OLEOTEC dispuseram de 19.000 m² e 269 expositores, dos quais 170 eram nacionais e 99 internacionais.

A melhor montra para a inovação

Nos certames deram-se a conhecer até 45 inovações técnicas de empresas provenientes de todas as partes do mundo, o que confirma o importante papel dos salões como plataforma de lançamento de novidades e estímulo para a I+D+i dentro das indústrias do vinho e do azeite.

Houve novidades em todos os subsectores de exposição, destacando-se os novos equipamentos e máquinas para engarrafamento, com uma presença crescente de software para o controlo electrónico dos processos, e uma acentuada tendência para a modularidade, com possibilidade de ampliação e acoplamento entre as várias máquinas.

Também houve avanços no sector da rotulagem de garrafas, tanto para azeite como vinho, incidindo sobretudo no uso de materiais recicláveis, para facilitar a gestão de resíduos sem a necessidade de separar os rótulos das garrafas, poupando assim energia e custos.

As empresas dedicadas a fornecer maquinaria e equipamentos para tratamento do vinho e de material de laboratório fizeram também um excelente desenvolvimento de inovações. A tônica geral neste terreno é facilitar e agilizar os processos produtivos e garantir a pureza dos vinhos, apoiando-se em sofisticados sistemas de medidas e análise, com novos filtros, sensores de última geração e dispositivos electrónicos de alta precisão e manejo simples.

Continuam imparáveis também as aplicações informáticas para a gestão de adegas e empresas de bebidas em geral, com programas capazes de controlar desde um único ecrã, por exemplo, todos os processos de elaboração e envelhecimento do vinho, facilitando uma completa rastreabilidade do produto, e medindo todos os parâmetros necessários. Costumam ser programas modulares, de arquitectura aberta e adaptáveis a cada caso em particular, destacando-se a tendência cada vez mais acentuada para a portabilidade dos equipamentos e ao uso de tecnologias RFID e WIFI para recolha de dados *in situ*, quer seja na adega, para controlo de barris, quer seja na vinha, para tarefas de rastreabilidade.

No campo da maquinaria agrícola, já dentro de TECNOVID-OLEOTEC, e também FRUYVER, serão apresentados modernos tractores, potentes e de alto rendimento, desenhados especialmente para vinhedos e fruteiras. No geral, as novas máquinas visam especialmente a protecção e comodidade do operário e a preservação do meio, com baixas emissões de gases e de ruído e reduzidos consumos de combustível. Entre outras máquinas que chamaram a atenção, como as leves e não poluentes despontadoras eléctricas, destacaram-se as novas vindimadoras, dotadas de mecanismos que já na própria vinha vão separando a uva do resto de corpos estranhos, poupando-se a passagem pelo desengaçador. Por último, o sector de viveiros também teve a sua contribuição inovadora no certame, com novas plantas de vinha resistentes a várias doenças, assim como plantações de oliveiras sem vaso, embrulhadas em papel biodegradável, que facilitam o enraizamento e evitam a gestão posterior de resíduos plásticos.



Encontro de negócios com os países emergentes

A organização de Missões Comerciais é um clássico nestes certames. Nesta edição realizou-se uma selecção de mercados específicos centrados na produção espanhola. Assim, durante três jornadas houve frutíferos encontros comerciais com mais de cem delegações provenientes de países como Argélia, Líbano, Marrocos, Síria, Tunes e Turquia. A acertada escolha destes países, emergentes nos sectores do vinho e o azeite, foi de grande interesse para os produtores espanhóis que sem dúvida souberam aproveitar a oportunidade que estes países oferecem para a abertura de novos mercados.

Grande fórum de debate sectorial

Como é habitual, no âmbito dos salões houve várias jornadas técnicas, reuniões e mesas redondas que converteram a Feira de Saragoça por alguns dias no centro do debate sectorial, lugar de análise de desafios e oportunidades para as empresas dos sectores do vinho e o azeite.

Na Jornada Técnica sobre Vitivinicultura, organizada pela Semana Vitivinícola e Feira de Saragoça, foram tratados temas de enorme interesse como: a viticultura perante a mudança climática e os desafios que este apresenta para a qualidade dos vinhos; os factores condicionantes e emergentes no panorama actual da produção vinícola ou os novos tipos de embalagem e novas técnicas de embalagem para os vinhos de qualidade. O Instituto Catalão de Cortiça, por seu lado, organizou uma palestra sobre a contribuição da indústria da cortiça à sustentabilidade ambiental. Outros aspectos que suscitaram o interesse de especialistas e profissionais foram a apresentação de ferramentas tecnológicas para a gestão da rega ou a chamada "Viticultura de precisão", baseada no uso da informática para controlo dos vinhedos.

Por outro lado, na Jornada Técnica de Oleicultura, organizada por Mercacei e Feira de Saragoça, tratou-se, em primeiro lugar, a organização interprofissional do azeite como a principal ferramenta do sector para canalizar o desenvolvimento do sector em promoção, e em I+D+i, para a abertura de novos mercados. Nesta mesma jornada, foram tratados, entre outros temas, os desafios e debilidades do sector do azeite, a qualidade, a segurança alimentar, a sustentabilidade das explorações ou a modernização na gestão das mesmas.

Por último, e como novidade, nesta edição foi implementado o "Clube do Enólogo", um espaço de contacto entre os elaboradores de vinho e o público visitante, o qual através de várias sessões de cata deram-se a conhecer os segredos dos caldos, matizes e as sensações detectadas ao degustar vários tipos de vinho. A iniciativa teve um grande êxito entre os assistentes que desfrutaram de uma actividade lúdica ao tempo que puderam adquirir os conhecimentos básicos de degustação, elaboração e envelhecimento dos vinhos.

Este comunicado está disponível em

http://www.alarconyharris.com/_prensa/enomaq_tecnovid/_enomaq_tecnovid_indexeng.htm
(Documento Word y fotos en alta resolución)

Emitido por:

ALARCÓN & HARRIS

Asesores de Comunicación
y Marketing

Avda. Ramón y Cajal, 27

28016 MADRID

Tel: +34 91 415 30 20

Fax: +34 91 415 30 20

E-Mail: info@alarconyharris.com

Web: www.alarconyharris.com

En nombre de:

ENOMAQ* Salão Internacional de Maquinaria e
Equipamentos para Adegas e Engarrafamento
TECNOVID Salão de Técnicas e Equipamentos
para a Vitivinicultura.

OLEOMAQ, o Salão de Maquinaria e Equipamentos
para Lagares e **OLEOTEC**, Salão de Técnicas
e Equipamentos para a Olivicultura

Apartado de Correos 108

50080 ZARAGOZA

Tel: +34 976 76 47 00

Fax: +34 976 33 06 49

E-Mail: comunicacion@feriazaragoza.com

Web: <http://www.feriazaragoza.com>