

DOSSIER DE PRENSA



ENOMAQ
OLEOMAQ
E-BEER
Tecnovid
Oleotec

14 - 17 FEB 2023
Zaragoza
España / Spain

Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos

International Show of Machinery, Techniques & Equipment

FERIA ZARAGOZA

ÍNDICE

PRESENTACIÓN ____ 3

FICHA TÉCNICA ____ 6

COMITÉ ORGANIZADOR ____ 7

PAÍSES PARTICIPANTES ____ 8

PLANO RECINTO ____ 9

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS ____ 10

JORNADAS TÉCNICAS ____ 17

SERVICIO DE AUTOBÚS ____ 25



PRESENTACIÓN

Del 14 al 17 de febrero los sectores del **vino, el aceite y la cerveza** se convierten en absolutos protagonistas. Feria de Zaragoza es el centro neurálgico y de referencia internacional de estos mercados con la celebración de **una nueva edición de ENOMAQ**, el Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para bodegas, **que llega a su edición número 23 y se celebra de manera conjunta con OLEOMAQ- EBEER y TECNOVID-OLEOTEC**.

Durante cuatro días se reúnen en Feria de Zaragoza tres grandes mercados con el ánimo de conocer las **últimas tendencias en maquinaria, equipos y tecnología** aplicada a la industria de estos tres sectores en una cita que ha conseguido convertirse en **referente absoluto para todos los profesionales.** Y es que, en España, **los sectores del vino, aceite y cerveza gozan de una buena salud** y son una parte muy importante de la economía nacional.

ENOMAQ 2023 afronta esta nueva edición con muy buenas perspectivas ya que supone una **edición de reencuentro**. Tras cuatro años de espera debido a la pandemia, el sector presentará **las novedades de los últimos años** convirtiendo a los salones en un escenario único para que las empresas expongan y desarrollen sinergias dentro del panorama nacional e internacional.

Tanto es así que la atractiva oferta que ofrece la cita industrial y agroalimentaria ha conseguido atraer a un total de 1.059 marcas expositoras procedentes de **20 países, con representación de los cinco continentes**. Todo ello **en una superficie expositiva superior a los 50.000 metros cuadrados, distribuidos en los pabellones 4, 5, 6, 8 y 9 de Feria Zaragoza**, lo que supone un escaparate perfecto y único para la creación de sinergias y para la puesta en conocimiento de las últimas técnicas y equipos relacionados con el segmento oleícola, vitivinícola y cervecero.

La gran participación de firmas ya confirmadas para **ENOMAQ 2023**, **más del 40% de ellas internacionales**, es un claro termómetro del gran respaldo de los profesionales y las asociaciones de referencia en los tres sectores que cubre el certamen. Una nueva cita que llega con un **alto componente en investigación, innovación y especialización** y que contará con la asistencia de los principales fabricantes, importadores, exportadores, enólogos, maestros de almazaras o productores de cerveza, entre otros.

Feria de Zaragoza será el escenario de la tecnología más avanzada del sector del vino, el aceite y la cerveza

ENOMAQ, que en 2023 cumple su 23ª edición, constituye el certamen más consolidado en el sector y ha permitido el buen desarrollo del resto de certámenes (OLEOMAQ, TECNOVID, OLEOTEC y E-BEER) **gracias a las sinergias entre las diferentes industrias participantes**, uno de los grandes puntos fuertes de la cita.

Precisamente, desde que vino y aceite aunaran las fuerzas para la celebración conjunta de sus certámenes, sumándose la cerveza el año pasado con el éxito de la creación de E-BEER, los salones organizados por Feria de Zaragoza se han posicionado como referentes de sus sectores en la península ibérica y el sur de Europa. El buen resultado de aprovechar la unión de vino y aceite, ha permitido que Feria de Zaragoza obtenga rendimiento también de los elementos comunes en la producción del vino y la cerveza. En este sentido, la correlación entre sectores en esta edición representa un 35% del total de expositores que aportan equipos a las tres industrias.

Además, ENOMAQ 2023 llega con una importante carga de innovación. Las firmas expositoras han presentado un alto porcentaje de sus productos al concurso de **novedades técnicas**, un ejemplo del gran escaparate tecnológico que protagoniza los pabellones del recinto ferial. Así, valorados bajo criterios de investigación, gestión de calidad, elementos de seguridad y responsabilidad medioambiental, un total de **16** de los proyectos han sido distinguidos con dicho galardón: 2 novedades técnicas sobresalientes y 10 novedades técnicas de Enomaq, Oleomaq y Ebeer; mientras que Tecnovid y Oleotec han reconocido una novedad técnica sobresaliente y 3 novedades técnicas.

Reflejo de la **internacionalidad de la cita,** reconocimiento que ha vuelto a conceder el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a ENOMAQ 2023, es relevante destacar en ENOMAQ 2023 el programa de **Misiones Comerciales. 50 delegaciones**, procedentes de **Israel, Líbano, Marruecos, Túnez, Turquía, Grecia o Sudáfrica,** acuden a Feria de Zaragoza con el objetivo de las empresas presentes en los certámenes estrechen vínculos comerciales y de negocio con firmas extranjeras. Estas sesiones representan una apuesta firme por la **apertura del sector a nuevos mercados internacionales**, una oportunidad única para generar contactos profesionales para las firmas nacionales y extranjeras.

Al margen de la exhibición de innovaciones, el certamen de esta edición ha apostado de nuevo por un **ambicioso programa de jornadas técnicas**. Con más de 30 actividades, reconocidos expertos analizan estos días la situación actual de sus respectivas industrias, los retos futuros y las tendencias de sus sectores. Y es que el certamen ha conseguido posicionarse como **centro de congregación de conocimiento**. Por delante, cuatro días cargados de jornadas, conferencias y debates en los que **la investigación en sostenibilidad, la digitalización o los nuevos paradigmas de consumo** son algunas de las grandes temáticas protagonistas.

Una novedad importante de esta edición es el reconocimiento que el certamen muestra hacia las profesionales del sector, gracias al programa de actividades denominado: "**Mujeres inspiradoras, gestión del Talento**". Por medio de esta acción se pone de manifiesto la importancia de las mujeres del sector, su capacidad de gestión y emprendimiento. También estos días se hace entrega del Premio Excelencia ENOMAQ y OLEOMAQ y Premio enólogo ENOMAQ y Maestro de Almazara.

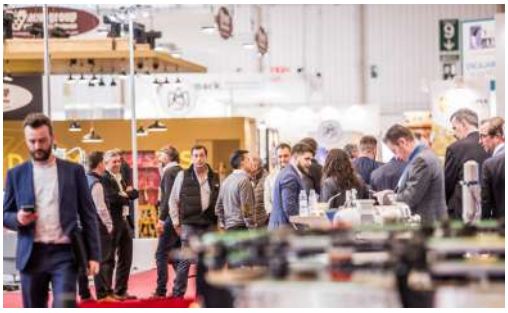
Además, **ENOMAQ 2023** acoge la **V edición del Concurso Nacional de Vinos, Vinespaña,** que organiza la Federación Española de Enología (FEAE), que se celebra el 12 y 13 de febrero en el marco del certamen. Catadores de todo el país se darán cita en Zaragoza para escoger los mejores vinos, cuyos ganadores se conocerán y mostrarán en cata sus referencias el jueves 16 de febrero, en el auditorio de Feria de Zaragoza.

También dentro del programa **destacarán las catas de vino, aceite y cerveza**, organizadas por FEAE, AETCM, ESCYM, MERCACEI, que se han convertido en un gran atractivo del certamen ya que son una excelente manera de abrir contacto y estrechar vínculos comerciales. Se cuenta con un espacio exclusivo para catas guiadas y maridadas de cervezas, así como de una selección de los mejores AOVE. Del mismo modo, el sector vinícola, como en cada edición, cuenta con un espacio de catas profesionales, **el rincón del enólogo**, en el que se catarán vinos tostados de Galicia, cavas y los vinos ganadores de su categoría del concurso Vinespaña.

Como novedad en esta edición, **la digitalización será un factor fundamental en la visita al salón**. Se han incorporado nuevas herramientas para expositores y visitantes que permiten el acceso a toda la información, convirtiéndose así en un elemento que mejora el modelo de negocio del salón.

Para ello, se cuenta con una **app gratuita con toda la información útil de la cita**: planos de los pabellones, listado de empresas y ubicaciones, cómo llegar, servicios, horarios, autobuses y todo lo relativo a hacer que la visita a Feria de Zaragoza sea más ágil y productiva. Además, la digitalización implementada en esta edición, aporta la oportunidad de optimizar la visita, recibir la máxima información a tiempo real, preparar las agendas de contactos y obtener toda la información acerca de la oferta de servicios, tecnología, presentaciones y jornadas técnicas de los salones. Para mejorar este aspecto se ha lanzado un nuevo servicio digital: **Digital Info Points,** una herramienta dentro de la app, que ayuda a los expositores a generar más oportunidades de venta, más información sobre el interés de los clientes de en sus productos, ahorrar costes o mejorar la sostenibilidad. Por ejemplo, pone a disposición de los expositores una base datos completa de clientes potenciales con sus intereses y perfiles, genera informes con los datos de los clientes potenciales y permite colocar los QR (Info Digital Points) en lugares visibles de los stands para que tus clientes potenciales puedan leerlos desde su APP.

En definitiva, cuatro días en los que **ENOMAQ- OLEOMAQ- EBEER y TECNOVID-OLEOTEC** ofrece a los profesionales del sector agroalimentario todo el potencial de este certamen como escaparate y plataforma de negocio. Un lugar de encuentro que reúne a los profesionales y marcas para mostrar tecnología, desarrollar negocio, compartir experiencias y buscar soluciones ante los problemas que afrontan los sectores presentes en Feria de Zaragoza.





FICHA TÉCNICA

CERTAMEN Y EDICIÓN

ENOMAQ

23º Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Bodegas y del Embotellado

TECNOVID

12º Salón Internacional de Técnicas y Equipos para Viticultura

OLEOMAQ

8º Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras y Envasado

OLEOTEC

8º Salón Internacional de Técnicas y Equipos para la Olivicultura

E-BEER

2º Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para la Industria Cervecera

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

Feria de Zaragoza (España)
Del 14 al 17 de febrero

HORARIO DE VISITA

14-16 feb de 10:00 a 18:00 horas
17 feb de 10:00 a 16:00 horas

ÁREA DE EXPOSICIÓN

51.400 metros cuadrados
Pabellones 4, 5, 6, 8 y 9

MARCAS EXPOSITORAS

1.059
Españolas – 635 // Extranjeras - 424

SECTORES EXPOSICIÓN

ENOMAQ- OLEOMAQ- E-BEER

- Maquinaria para el embotellado y equipos
- Depósitos, embalajes y otros envases
- Maquinaria par a tratamiento del vino, del aceite y la cerveza
- Productos enológicos, oleícolas y de la cerveza
- Material de laboratorio
- Acondicionamiento, proyectos e industria auxiliar de la viticultura, de la olivicultura y de la cerveza
- Maquinaria para procesado
- Prensa técnica
- Otros equipamientos

TECNOVID-OLEOTEC

- Tractores
- Laboreo y preparación del suelo
- Plantación, abonado y riego de la vid y olivos
- Poda y protección de la vid y del olivo
- Postes y alambres para emparrado
- Vendimia y recolección de la aceituna
- Vivero
- Productos agroquímicos
- Abonos y productos fitosanitarios
- Instituciones, asociaciones, informática y servicio

PERFIL DEL VISITANTE

- Fabricantes
- Enólogos
- Maestros cerveceros
- Olivicultores
- Cooperativistas
- Industriales de alimentación y bebidas
- Almazareros
- Distribuidores
- Vitivinicultores
- Investigadores
- Ingenieros
- Importadores-exportadores
- Profesionales olivareros
- Representantes de la administración pública

COMITÉ ORGANIZADOR

Las empresas que conforman el **comité organizador de ENOMAQ, OLEOMAQ, TECNOVID, OLEOTEC y E-BEER 2023**, que está presidido por Alfredo Ibisate (DIREMA, S.A.), son las siguientes:

- AGRAGEX
- AGROMILLORA CATALANA
- ARAVINO
- CASTILLO Y ORBAÑANOS
- CONFERENCIA ESPAÑOLA DE CONSEJOS REGULADORES VITIVINÍCOLAS
- CONSEJO REGULADOR D. O. ACEITE DEL BAJO ARAGÓN
- CONSEJO REGULADOR D.O. CARIÑENA
- DELLA TOFFOLA
- DIREMA
- FACULTAD DE CIENCIAS - UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO (FEV)
- JORPACK
- ICEX
- INDUSTRIAS AUSERE
- INSTITUT CATALA DEL SURO
- LA SEMANA VITIVINÍCOLA
- MASILVIA & GARZÓN
- ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA
- PIERALISI ESPAÑA
- PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO
- SAICA PACK VIANA - PAPELERA DEL EBRO
- TECNOLOGÍA DIFUSIÓN IBÉRICA-TDI
- TONELERÍA MAGREÑAN
- VERALLIA

PAÍSES PARTICIPANTES

1059 *Marcas participantes*

20 *países*

5 *continentes*

Alemania
Australia
Austria
Bélgica
Canadá
Chile
Dinamarca
España
Francia
Holanda
Hungría
Italia
Japón
Marruecos
Polonia
Portugal
República Checa
Suiza
Reino Unido
USA



Feria de Zaragoza
Departamento de Comunicación
comunicacion@feriazaragoza.es
www.feriadezaragoza.es

PLANO DEL RECINTO



ENTRADA
ENTRANCE

REGISTRO VISITANTES
VISITOR REGISTRATION

OFICINAS
OFFICES

PARKING
CAR PARK

RESTAURANTE
RESTAURANT

ASEOS
TOILET ROOM

GALERÍA COMERCIAL
SHOPPING CENTRE

BOTIQUÍN
FIRST AID POST

CONSIGNA
LEFT-LUGGAGE OFFICE

INFORMACIÓN
INFORMATION

PARKING DISCAPACITADOS
DISABLED PARKING

CAFETERÍA
COFFEE SHOP

CONGRESOS, VIP, PRENSA/
JORNADAS TÉCNICAS
CONGRESS, VIP, PRESS/
TECHNICAL CONFERENCES

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS

CONCURSO DE NOVEDADES CONVOCADO POR ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER.

La innovación, aportación tecnológica y la apuesta por nuevos productos que resuelven las necesidades acuciantes del mercado han sido los ejes destacables del Concurso de novedades técnicas convocado por **ENOMAQ – OLEOMAQ Y EBEER** .

La entrega de premios tendrá lugar el próximo 14 de febrero, martes.

El jurado evaluador ha decidido que los premiados son los siguientes:

NOVEDADES TÉCNICAS SOBRESALIENTES :: ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER.

HERCOLES



TALLERES MECÁNICOS JIMENO S.L.
(Cariñena, Zaragoza)

HERCOLES es un sistema de refrigeración que consiste en un diafragma que se instala en el interior de los depósitos de fermentación bajo el cual se acumula el CO2. De esta manera se consigue una temperatura de fermentación en todo el depósito.

OLIVE OIL BOOSTER



ALFA LAVAL IBERIA S.A.
(Córdoba)

Combina diferentes tecnologías, como la aplicación de alto vacío para optimizar la producción y mejorar la calidad del aceite producido en el proceso de extracción de las pastas de aceituna.

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS

NOVEDADES TÉCNICAS :: ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER.

AUTOANALIZADOR ENOLÓGICO SPICA



BIOSYSTEMS S.A.
(Barcelona).

Se trata de un analizador automático fotométrico enzimático y químico para análisis rutinario en bodega o laboratorio de todos los parámetros de interés enológico en todas las fases del proceso de vinificación. Utiliza tecnología LED con conectividad 4.0.

AVAFERM



HTS
(Marsala, TP, Italia)

Es un sistema innovador para la gestión automática de la nutrición de las levaduras. Es un sistema automático transportable y fácil de instalar en cualquier tipo de depósito. Al aportar pequeñas cantidades de nutrientes en puntos esenciales del proceso de fermentación alcohólica, se optimiza el metabolismo de la levadura y se evitan las ralentizaciones y/o paradas de fermentación que pueden producirse con la gestión tradicional.

ENVASE CON MEMBRANA



ALFONSO SORO GAYÁN
(Fuentes de Ebro, Zaragoza).

Envase cerámico totalmente opaco, con gran inercia térmica ya que su forma esférica hace que tenga el mínimo de superficie de contacto con el vino. La característica más importante es la incorporación de una membrana microporosa por donde el vino sigue evolucionando una vez envasado.

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS

NOVEDADES TÉCNICAS :: ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER.

OENOFOSS 2

FOSS IBERIA S.A.U.
(Barcelona).

Equipo de análisis multiparamétrico mediante tecnología FTIR para mosto, mosto en fermentación, vino y vino espumoso Permite analizar la muestra, incluso de mosto en fermentación y vino espumoso, sin tratamiento previo de desgasificación. Esto hace el proceso de análisis mucho más rápido y sencillo.

PROTOLV

TALLERES MECÁNICOS JIMENO S.L.
(Cariñena, Zaragoza).

Su objeto es la protección de caídas al interior de la tolva tanto en todo su recorrido de elevación como una vez que esta está totalmente levantada. El repliegue es solidario a la plataforma, lo que permite el tránsito libre de vehículos o personas sobre la misma. El sistema se ajusta tanto a nuevas instalaciones como a existentes.

SISTEMA AUTOMÁTICO PARA PONER Y QUITAR TAPONES DE SILICONA DE LAS BARRICAS

EQUIPAMIENTOS INDUSTRIALES S.A.
(Castejón, Navarra).

Herramienta destinada a facilitar la labor de poner y extraer los tapones de silicona. La automatización del proceso de taponado/destaponado de las barricas lleva a una reducción considerable de los tiempos de limpieza de estas. El sistema está dotado de un actuador neumático rotativo que dota de giro al tapón cuando se está introduciendo o extrayendo

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS

NOVEDADES TÉCNICAS :: ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER.

SISTEMA DE MONITORIZACIÓN DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN "WINEGRID"



WATGRID S.A.
(Ílhavo, Portugal).

El Sistema de Monitorización de la Segunda Fermentación WINEGRID es una solución de monitoreo remoto y en tiempo real del segundo proceso de fermentación, que permite digitalizar este proceso en lo que respecta al método charmat, así como, al método champenoise.

UVAPRESS



GAB SISTEMÁTICA ANALÍTICA S.L.
(Moja-Olèrdola, Barcelona).

Prensa de uva portátil en acero inoxidable, de gran eficiencia y eficacia para analíticas de control de maduración en laboratorio, con un innovador diseño que profesionaliza los controles de maduración justo antes de la vendimia.

ZEROB1.2 BY CLEANWOOD



CLEANWOOD TECNOLOGY S.L.
(Lanciego, Álava)

Tecnología aplicada a través de la máquina Zerob1.2 que logra regenerar, desinfectar y limpiar las barricas de roble por medio de un tratamiento físico homogéneo de ondas de alta frecuencia. Se trata de un proceso físico que cuida la madera y no altera su perfil organoléptico. Reactiva sus compuestos aromáticos de la madera y recupera la microoxigenación perdida.

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS

NOVEDADES TÉCNICAS :: ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER.



AMPELOS

DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.U.
(La Rioja)

Sistema que utiliza la inteligencia artificial y el aprendizaje automático para permitir que tres prensas trabajen de forma única.

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS

CONCURSO DE NOVEDADES CONVOCADO POR TECNOVID-OLEOTEC

La entrega de premios también se entregará en la jornada del 14 de febrero, martes. El jurado evaluador ha determinado reconocer los siguientes productos como Novedades Técnicas atendiendo a su innovación y aportación tecnológica.

NOVEDAD TÉCNICA SOBRESALIENTE :: TECNOVID-OLEOTEC



ELECTROHERBICIDA X POWER XPS

CNH INDUSTRIAL MAQUINARIA SPAIN S.A. (NEW HOLLAND)
(Madrid).

Solución ecológica para el tratamiento no selectivo de malas hierbas. Alternativa a las escardas químicas y mecánicas con un modo de acción sistémico sin alterar el medio en que trabaja y conservando la integridad del suelo

NOVEDADES TÉCNICAS :: TECNOVID-OLEOTEC



ART.88ADR

MOLLIFICIO BORTOLUSSI
(Veneto, Italia)

Resorte de guía autoblocante para el tensado de alambres. Permite la regulación independiente de la pareja de alambres con una dirección de enrollamiento diferente, lo que asegura más fuerza al tensado y simplifica la operación.

CONCURSO NOVEDADES TÉCNICAS

NOVEDADES TÉCNICAS :: TECNOVID-OLEOTEC

HELIOS



UV BOOSTING SAS
(Saint-Nom-la-Bretèche, Francia))

Estimulación natural de las defensas de la viña por flash UV-C. Con ello se reducen los tratamientos fitosanitarios en la viña y se fortalece el sistema inmunitario de la planta.

VITIPIC 335+



JULIEN SAS
(Cairanne, Francia))

Poste con punta en X para facilitar su implantación y mejorar su estabilidad. La tierra no penetra dentro del poste lo que permite compactarla a los lados, como si fuera un poste de madera. La punta en X reduce el riego de rotación del poste.

JORNADAS TÉCNICAS

Lunes, 13 de febrero	
9.00-15.00h **Auditorio**	Concurso Vinespaña.

Martes, 14 de febrero	
Jornada técnica oficial.- Investigación académica en viticultura e enología.- Sala 3	
10.30-11.10	Diseñando y controlando el aroma del vino: Retos y oportunidades. *Designing and controlling wine aroma: challenges and opportunities*. **Organizador/Organiser**: Vicente Ferreira, Unizar
11.10-11.30	Aplicaciones de la tecnología de los campos eléctricos pulsados (PEF) en las bodegas. *Applications of Pulsed Electric Fields (PEF) in a winery* **Organizador/Organiser**: Javier Raso, Facultad de veterinaria. Unizar
11.30-11.50	Avances en el manejo eficiente y sostenible del riego, la fertilización nitrogenada y el mantenimiento del suelo en el viñedo para la vinificación. *Advances in the efficient and sustainable management of irrigation, nitrogen fertilization and soil maintenance in vineyards for winemaking*". **Organizador/Organiser**: José Manuel Miras, CITA Aragón
11.50-12.10	Avances en la investigación para el control y manejo sostenible de las enfermedades del cultivo de la vid. *Advances in the control and sustainable management of grapevine diseases* Organizador/Organiser: Vicente González, CITA Aragón
12.10-12.30	Grapedia: un portal innovador que integra conocimientos, recursos y servicios para el sector de la vid. *Grapedia: An innovative portal to integrate knowledge, resources and services for the grape industry* **Organizador/Organiser**: Jérôme Grimplet, CITA Aragón

JORNADAS TÉCNICAS

Martes, 14 de febrero	
OTRAS ACTIVIDADES	
10.30-14.00 **Sala 4**	Mujeres inspiradoras en los sectores del vino, el aceite y la cerveza. **Organizador/Organiser:** Feria de Zaragoza y Gobierno de Aragón
12.00	Inauguración oficial.
12.00	Presentación XIX Congreso nacional de Enólogos. **Organizador/Organiser:** FEAE
12.00-12.30 **Sala 1**	Presentación Enomaq a grupos de estudiantes.
12.30-14.00 **Sala Pab. 9** **Rincón de catas**	Cata Vinos tostados de Galicia. **Organizador/Organiser:** FEAE
15.30-17.00 **Sala Pab. 9** **Rincón de catas**	Caso de una cervecera Craft de éxito. José Ángel Santiago, Maestro cervecero de Cervezas ARRIACA **Organizador/Organiser:** ESCYM
17.15 **Auditorio**	Entrega de premios de novedades técnicas.

JORNADAS TÉCNICAS

Miércoles, 15 de febrero	
Jornada técnica oficial.-Valor equilibrio, digitalización y sostenibilidad: Objetivos del plan estratégico del vino español. Cómo ponerlo en marcha..- Sala 3 ***VALUE, BALANCE, DIGITALIZATION AND SUSTAINABILITY: SPANISH WINE STRATEGIC PLAN GOALS. HOW TO LAUNCH IT***	
10.30-11.00	Presentación plan estratégico del sector vitivinícola 2022-27. *Presentation of the strategic plan for the wine sector 2022-27.* Susana García Directora de la Interprofesional del Vino de España (OIVE) Manuel González-Lliberós, KPMG en España **Organizador/Organiser**: OIVE
11.00-11.30	Denominaciones de origen: Territorios sostenibles,Jesus Mora, *Designations of Origin: Sustainable lands* Coordinador General de Conferencia Española Consejo Reguladores Vitivinícolas (CECRV) **Organizador/Organiser**: CECRV
11.30-12.00	Formación: Programa de transferencia conocimiento al sector de la Escuela de innovación del vino. *Training: Wine sector knowledge training program by the Escuela de Innovación del Vino* Mario de la Fuente, Gerente Plataforma Tecnológica del Vino **Organizador/Organiser**: PTV
12.00- 12.30	Digitalización: U- label: la solución digital para adaptarse a los nuevos requisitos de etiquetado de vino. *Digitalization: U-Label, the digital solution that meets the new requirements for wine labelling* Trinidad Márquez y Julia Delgado, Departamento Medio Ambiente Federación Española del Vino (FEV) **Organizador/Organiser**: FEV
12.30-13.30	Mesa redonda, Un plan en el que todo el sector está implicado. ¿Cómo lo ponemos en marcha? *A plan involving all the wine sector: How do we start?* Modera Salvador Manjón, director La Semana Vitivinícola y presidente DO Valencia Participantes: Ponentes jornada

JORNADAS TÉCNICAS

Miércoles, 15 de febrero	
OTRAS ACTIVIDADES	
10.00 **Sala Vip**	Recepción de misiones comerciales.
10.00-14.00 **Sala 2**	Reunión del Comité Técnico de Normalización UNE de Corcho **Organizador/Organiser: ICSURO**
10.30-11.00 **Sala Pab. 9** **Rincón de Catas**	Aplicaciones actuales de teledetección: del diseño de la plantación a la monitorización en campaña. *Current remote sensing applications: from plantation design to crop monitoring.* Ponente: Patricia Salas Remón. Directora de SONEA. **Organizador/Organiser**: SONEA
11.00-13.00 **Sala 1**	¿Cómo puede la tecnología mejorar la competitividad de las pymes? *How can technology improve the competitiveness of SMEs?* **Organizador/Organiser**: ITAINNOVA
12.00-12.45 **Sala 4**	Nuevas Obligaciones administrativas del sector Vitivinícola: Cuaderno Digital SIEX *New Administrative Obligations of the Wine Sector: SIEX Digital Notebook* **Organizador/Organiser**:: ISAGRI España
12.00-13.30 **Sala Pab. 9** **Rincón de Catas**	Cata de Cavas – Extremadura, Valencia y Aragón. **Organizador/Organiser:** FEAE
13.15-14.30 **Sala 4**	Proyecto ICEX Vives: talento joven para una internacionalización sostenible. *ICEX Vives Project: Talent training for a sustainable companies internationalization*. María Simó Sevilla. Directora Ejecutiva de Formación ICEX-CECO **Organizador/Organiser:** ICEX
15.30-17.30 **Sala Pab. 9** **Rincón de Catas**	Cata guiada de cerveza y maridaje, Don Adrían Márquez, Maestro cervecero de PENÍNSULA. **Organizador/Organiser**: ESCYM

JORNADAS TÉCNICAS

Jueves, 16 de febrero	
Jornada técnica oficial.-Los retos de la sostenibilidad y los nuevos paradigmas de consumo.	
10.30-11.30	Nuevos desarrollos tecnológicos aplicados al envasado sostenible del vino, cerveza y aceite. *New technological developments applied to the sustainable packaging of wine, beer and oil* Mesa redonda*/round table:* • Moderadora: Belén García – Directora General de **PACKNET**. • Nadia García – Responsable Técnico en **AD BIOPLASTICS** • Juan Ramón Meléndez – Director General de la **ASOCIACIÓN LATAS DE BEBIDAS** • Germán Casado – Responsable de Bebidas y Lácteos (Dirección de Relaciones Externas) en **ECOEMBES** • Ruth Miñambres, Gerente de Tratamiento y Ecodiseño en **ECOVIDRIO** • Sandra Palacín - Técnico I+d De Envases, Embalajes Y Procesos De Envasado en **MAHOU SAN MIGUEL** **Organizador/Organiser**: PACKNET
11.30-12.30	Impacto social y valor compartido de las bodegas. *Social impact and shared value of wineries.* **Organizador/Organiser**: Institut catalá del suro./*Catalan Cork Institute Foundation*
12.30-13.30	La sostenibilidad de las bodegas españolas. Oportunidades de mitigación en materia energética. *Spanish wineries sustainability. Opportunities for mitigation in energy matters" by Javier Carroquino from the University of Zaragoza*. **Organizador/Organiser**: La semana vitivinícola.
13.30-14.30	Mesa redonda: Los retos del sector vitivinícola ante los nuevos paradigmas del consumo. Moderador: Salvador Manjón *The challenges of the wine sector in front of the new consumption paradigms*

JORNADAS TÉCNICAS

Jueves, 16 de febrero	
OTRAS ACTIVIDADES	
11.00-11.30 **Sala pab.9** **Rincón de catas**	AETCM-LAB: tu Laboratorio de referencia, tu equipo de confianza. *Your trusted lab, your trusted resources* Ponentes: Esther Santalla – Responsable AETCM-LAB Elena Roche – Área físico-química AETCM-LAB Marta García – Área microbiología AETCM-LAB **Organizador/Organiser** AETCM
10.30-11.30 **Sala 1**	Teledetección para la delimitación de zonas de gestión. *Delimiting crop management areas with remote sensing*. Ponente: Marta Marcadal Minguijón. Directora de SONEA. **Organizador/Organiser**: SONEA.
10.30-12.00 **Salas Ebro y Moncayo**	Sensorización, monitorización y digitalización de datos en el proceso productivo del vino. *Sensoring, monitoring and digitalisation of data in the wine production process".* **Organizador/Organiser:** SIGENA BODEGAS, S.L.
11.00-12.00 **Sala 2**	Mejora del microbioma del suelo e Inducción de Resistencias Naturales en el viñedo. *Improvement of the Soil Microbiome and Induction of Natural Resistance in the Vineyard* **Organizador/Organiser**: ALLTECH Crop Science
12.00-13.30 **Sala Pab. 9** **Rincón de catas**	Cata de los vinos ganadores de su categoría del Concurso Vinespaña 2023. **Organizador/Organiser**: FEAE

JORNADAS TÉCNICAS

Jueves, 16 de febrero	
OTRAS ACTIVIDADES	
12.00-13.30 **Sala 1**	Innovaciones en digitalización y economía circular para el cultivo de la viña y el olivo. *Digitalization and circular economy innovations for vine and olive cultivation* **Organizador/Organiser**: Clúster Aragonés de los Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos Campag
12.30-13.30 **Sala 4**	Digitalízate con BREWINGTEAM y ten el control total de tu cervecera. *BREWINGTEAM.com ¡¡¡Have full control of your Brewery!!!* Ponente Javier González - BREWINGTEAM **Organizador/Organiser**: Cerveceros de España
15.30-16.45 **Sala Pab. 9** **Rincón de Catas**	Cata de Aceite, José Mª Penco **Organizador/organiser**: Mercacei
17.15-17.45	Los mundos de la cerveza y del aceite. Beatriz Carvalho **Organizador/Organiser**: AETCM

JORNADAS TÉCNICAS

Viernes, 17 de febrero	
10.30-11.30 **Sala 1**	Tecnología innovadora para la obtención de una matriz sensorial neutra en corchos naturales *Innovative technology to obtain a neutral sensory matrix in natural corks* **Organizador/Organiser:** Masilva
11.00-13.00 **Sala 3**	La nueva agricultura del futuro. Patricio Villalba *The new agriculture of the future* **Organizador/Organiser:** Agromillora Iberia
12.00-13.00 **Sala 1**	Asamblea general extraordinaria del clúster CAMPAG *Extraordinary General Assembly of the CAMPAG cluster* **Organizador/Organiser**: Clúster Aragonés de los Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos, Campag

SERVICIO DE AUTOBÚS

SERVICIO DESDE AVDA.CÉSAR AUGUSTO, 22
(Sede CEOE)

Servicios a Feria:
14-17 febrero:
9:00- 9:30h:

Regresos a ciudad:
14-16 febrero: 17:45 - 18:15h
17 febrero: 16:00h





SERVICIO DESDE CALLE COSO, 80

Servicios a Feria:
14-17 febrero
9:30h
Regresos a ciudad:
No disponible

SERVICIO DESDE ESTACIÓN AVE
(vestíbulo de llegadas)

Servicios a Feria:
14-16 febrero:
10:00 – 10:15 – 12:45 – 13:00h
17 febrero:
10:00 - 12:45h

Regresos a ciudad:
14-16 febrero: 17:00 – 18:00h
17 febrero: 16:00h



¡GRACIAS!



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN
FERIA DE ZARAGOZA

comunicacion.buzon@feriazaragoza.es
Mercedes Gutiérrez/ 654 11 25 60
Lucía Rabanete/ 651 80 99 59

FERIA ZARAGOZA ENOMAQ OLEOMAQ E-BEER Tecnovid Oleotec