vinetur

Investigación, digitalización y nuevos paradigmas de consumo, en las jornadas técnicas de ENOMAQ 2023

Más de 1000 marcas de 17 países participan en el certamen, que regresa con unas expectativas muy altas y el foco puesto en la innovación e investigación para la sostenibilidad

jueves 2 de febrero de 2023



Del 14 al 17 de febrero, los profesionales del sector del vino, el aceite y la cerveza podrán asistir a un ambicioso programa de actividades y encuentros que complementarán la oferta expositiva de ENOMAQ, TECNOVID, OLEOMAQ, OLEOTEC E E-BEER 2023

Cuenta atrás para que comience la edición número 23 de ENOMAQ. Este Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para bodegas, que se celebra de manera conjunta con OLEOMAQ, TECNOVID, OLEOTEC y EBEER, ya tiene todos los detalles del encuentro cerrados para que del 14 al 17 de febrero el sector de la maquinaria de vino, aceite y cerveza se reúnan en Feria de Zaragoza. Precisamente, el comité organizador de la cita se reunió el pasado 26 de enero para coordinar los últimos detalles del salón antes de su celebración.

Con una superficie expositiva superior a 50.000 m2, distribuidos en los pabellones 4, 5, 6, 8 y 9 de Feria Zaragoza, y más de 1000 marcas de 17 países, este certamen llega con grandes expectativas y un alto componente en investigación, innovación y especialización. En este sentido, destacan los galardonados en el Concurso de Novedades Técnicas: 2 novedades técnicas sobresalientes y 9 novedades técnicas de Enomaq, Oleomaq y Ebeer; mientras que Tecnovid y Oleotec ha reconocido una novedad técnica sobresaliente y 3 novedades técnicas.

En esta nueva edición contará con la asistencia de los principales fabricantes, importadores, exportadores, enólogos, maestros de almazaras o productores de cerveza, entre otros. Pero, al margen de la exhibición de innovaciones, la organización ha apostado de nuevo para esta edición por un ambicioso programa de jornadas técnicas, que analizará, por parte de reconocidos expertos en el sector del vino, el aceite y la cerveza, la situación actual de sus respectivas industrias, los retos futuros y tendencias.

Por delante, cuatro días cargados de jornadas, conferencias y debates que contribuirán a alcanzar los retos actuales y de futuro del sector y que contarán, además, con ponentes de primer nivel que abordarán el futuro del sector. De hecho, la investigación en sostenibilidad va a ser uno de los ejes fundamentales que se reflejará en un ambicioso programa de actividades paralelas. La Universidad de Zaragoza y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) abrirán las jornadas técnicas del certamen, el día 14, centrándose en la 'Investigación académica en viticultura y enología'. Tecnología de campos eléctricos en bodegas, manejo sostenible del riego en viñedos o el control sostenible de enfermedades de la vid serán algunas de las temáticas a tratar en esta primera jornada técnica, que dará paso a tres días

repletos de catas, reuniones y conferencias de elevado interés con el apoyo de la Plataforma Tecnológica Española de Envase y Embalaje, PACKNET; la revista especializada 'La Semana Vitinícola'; Interprofesional del Vino de España; PTV, Plataforma Tecnológica del Vino; CECRV, Conferencia Española de Consejos Regulares Vitivinícolas y la Federación Española del Vino, F.E.V.

ENOMAQ acogerá, además, en esta ocasión, la V edición del Concurso Nacional de Vinos, Vinespaña 2023. 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. Este acto estará organizado por la Federación Española de Enología, FEAE, que además del concurso Vinespaña, organizará diferentes catas de vinos y cavas en la sala de catas del pabellón 9.

También dentro del programa destacarán las catas de aceite y cerveza, organizadas por 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. Por ejemplo, en el sector cervecero destaca una cata de cerveza y maridaje, a cargo de Adrián Márquez, maestro cervecero que tendrá lugar el 15 de febrero. Por otra parte, se presentará el caso de una cervecera Craft de éxito, con José Ángel Santiago, maestro cervecero, el 14 de febrero. Respecto al aceite, el jueves 16 habrá una interesante cata de la mano de José Mª Penco.

Adicional a todas estas actividades, y de manera genérica, entre la programación paralela se ofrecerán diversos talleres, presentaciones y conferencias. Entre ellas, destaca la jornada bajo el título 'Mujeres inspiradoras en los sectores del vino, el aceite y la cerveza', donde se desarrollarán dos interesantes mesas redondas.

Además, otra de las actividades más destacadas de este encuentro es el relevante programa de Misiones Comerciales que organiza Feria Zaragoza dentro de esta cita. Se trata de encuentros orientados a que las empresas presentes en los certámenes estrechen vínculos comerciales y de negocio con firmas extranjeras. En esta edición, participarán un total de 50 delegaciones procedentes de Israel, Líbano, Marruecos, Túnez, Turquía o Grecia, Sudáfrica entre otros.

En definitiva, cuatro días en los que ENOMAQ- TECNOVID- OLEOMAQ-OLEOTEC- EBEER ofrecerán a los profesionales del sector agroalimentario todo el potencial de este certamen como escaparate y plataforma de negocio.