



DEL 24 AL 27 DE FEBRERO EN FERIA ZARAGOZA

Interesante programa de **jornadas técnicas y conferencias** sobre la elaboración y comercialización del vino, el aceite y la fruta

Expertos nacionales e internacionales participarán en las actividades organizadas por diversas entidades

Zaragoza, 19 de febrero 2015.- A falta de unos días para la celebración conjunta de cinco certámenes en Feria de Zaragoza, **Enomaq, Tecnovid, Oleomaq, Oleotec y Fruyver**, -del 24 al 27 de febrero-, la organización ha diseñado un interesante programa de actividades, con jornadas técnicas y conferencias de primer nivel.

Las actividades paralelas a la parte expositiva constituyen un instrumento de trabajo muy útil para los profesionales del sector, tanto por la calidad de los temas planteados, el exhaustivo análisis de los



mismos, el intercambio de experiencias y opiniones que genera, así como por la participación de expertos, tanto nacionales como internacionales.

Organizadas por asociaciones, colegios oficiales, centros de investigación y medios de comunicación, las jornadas responden a las necesidades e inquietudes demandadas por el sector y que analizan en profundidad cuestiones relacionadas con el vino, el aceite y las frutas y verduras.

| FERIA DE ZARAGOZA

Así, entre los temas propuestos destacan las mejoras en la estrategia de la producción y comercialización, las tendencias en el proceso de elaboración, la sostenibilidad y competitividad, entre otros.

A falta de completar definitivamente el programa, destaca la colaboración y participación de las siguientes entidades:

- **Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco**: Jornadas días 25, 26 y 27 de febrero
 - Frutas de hueso
 - Elaboración y conservación del aceite de oliva
 - Comercialización del aceite de oliva en el mercado nacional e internacional
 - Variedades de vid para su transformación en vino
- **La Semana Vitivinícola**: Jornada sobre los vinos ecológicos: ¿una alternativa de futuro? - 26 de febrero. Con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV)
- **Centro de Investigación de Consumo y Recursos Energéticos (CIRCE Zaragoza)**: Seminario sostenibilidad en la producción del vino – 27 de febrero

Esta edición contará también con la presencia de **"El Rincón del Enólogo"**, organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), donde los profesionales participan en catas de vino, a la par que se celebran sesiones de trabajo donde se analizan los principales problemas a los que se enfrenta el sector. Un espacio que, en cada edición, despierta un gran interés por su formato dinámico y ameno. Días 24, 25, 26 y 27 de febrero en el Pabellón 9.



AVANCE

JORNADAS TÉCNICAS

2015

MEJORAS DE LA ESTRATEGIA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

SU INFLUENCIA EN LA CADENA AGROALIMENTARIA

Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco

25, 26 y 27 de febrero 2015 / Auditorio (Feria de Zaragoza)

FRUTAS DEL HUESO

Miércoles, 25 de febrero

10.00 – 10.45h

Elección de variedades para la producción de frutas de hueso: pensando también en el consumidor

*Ignasi Iglesias, Investigador del IRTA
Responsable programa innovación varietal*

10.45 – 11.30h

Impacto de la reconversión varietal en cooperativas

Pascual Hortelano, Responsable de frutas de hueso (Fed. Cooperativas de Murcia)

12.00 – 12.45h

Comercialización de melocotones y nectarinas en el mercado europeo

Manel Simón, Director General (Asoc. Empresarial de la Fruta de Cataluña)

12.45 – 13.45h

Debate con la intervención de los 3 ponentes

Moderador: Javier Lorén, presidente del Consejo General de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España

ACEITE

Jueves, 26 de febrero

10.00 – 10.45h

La elección de variedades en el olivar para aceite

Luis Rallo, Catedrático en el Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Córdoba

10.45 – 11.30h

Trascendencia de la variedad de aceituna en la elaboración y conservación del aceite de oliva

Ángel Luis González, ex Director General de Peralisi España. Académico de la Academia Aragonesa de Gastronomía

12.00 – 12.45h

Situación y perspectivas de las distintas variedades en la comercialización del aceite de oliva en el mercado nacional e internacional

Jorge Pena, Director de Marketing y Estrategia de SOVENA

12.45 – 13.45h

Debate con la intervención de los 3 ponentes

Moderador: Felipe Gómez de Valenzuela, Cooperativas Agro-Alimentarias de Aragón

VINO

Viernes, 27 de febrero

10.00 – 10.45h

Los productores y la toma de decisiones en la elección de variedades de vid para su transformación en vino

Vicente Sotés, Catedrático en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid. Experto del Observatorio Española del Mercado del Vino (OEMV)

10.45 – 11.30h

La influencia de la elección de variedades en los procesos enológicos aplicados en diferentes denominaciones de origen

Diego Pinilla, Director Técnico de Bodegas Bilbainas (Grupo Codorníu)

12.00 – 12.30h

El mercado de graneles y las especificidades de las variedades

Rafael del Rey, Director del Observatorio Española del Mercado del Vino (OEMV)

12.30 – 13.00h

Cómo afrontar las tendencias de las variedades en los vinos envasados

Luis Miguel Albisu, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). Experto del Observatorio Española del Mercado del Vino (OEMV)

13.00 – 13.45h

Debate con la intervención de los 4 ponentes

Moderador: Joaquín Olona, Decano Colegio Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco

Los vinos ecológicos y sin sulfitos: ¿una alternativa de futuro?

La Semana Vitivinícola

Jueves, 26 de febrero 2015 / Sala 3

10.00 – 10.05: Inauguración oficial, *D. José Antonio Vicente, Director General de Feria de Zaragoza*

10.05 – 10.15: Presentación, *D. Jean Claude Ruf (Organización Internacional de la Viña y del Vino, OIV)*

10.15 – 10.45 **Identificación de los vinos españoles en los mercados exteriores y sus posibilidades como referentes de productos respetuosos medioambientalmente.** *ICEX*

10.45 – 11.15 **La comunicación en el vino.** Análisis del lenguaje en el mensaje y medios disponibles.

D. Miguel A. Mainar, Asociación Periodistas Agroalimentarios de España

11.45 – 12.15: **Itinerario Tecnológico para la elaboración de vinos sin o con bajas dosis de sulfitos.** *D. Esteban García, Jefe del Servicio de Investigación y Tecnología (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha)*

12.15 – 12.45: **Acción Microbiológica del Caolín Plata.** *Dra. Anna Puig, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (INCAVI)*

12.45 – 13.15: **La seguridad alimentaria de los nuevos aditivos y coadyuvantes alimentarios.** *Profesora Susana Buxaderas, Dpto. de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona*

13.45 – 13.45: **Mesa Redonda: La problemática en las bodegas, el consumo y la comunicación de los vinos sulfitos.** Moderada por *D. Ernesto Franco* (Jefe de la Unidad de Enología de la Dirección general de Alimentación y Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón. **Intervienen:**

- *Ismael Gozalo, Enólogo, Vigneron independiente*

- *Delfi Sanahuja, Enólogo, Castillo de Perelada*

- *Marco Tebaldi, proyecto FreeWine*

- *Rosana Fuentes, Investigadora, Grupo COMINEL, Universidad San Jorge*

13.45 – 14.00: **Conclusiones.** *D. Jean Claude Ruf (OIV)* y **Clausura,** *D. Luis Miguel Albarrán, Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón.*



Con el patrocinio de la
**Organización Internacional
de la Viña y del Vino**

| **FERIA DE ZARAGOZA**

Seminario: Sostenibilidad en la producción del vino

Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos (CIRCE)

Viernes, 27 de febrero 2015 / Sala 3

10.00 – 10.05: Inauguración

10.05 – 10.35: **El proyecto ECO-PROWINE:** Aplicación del enfoque de Ciclo de Vida en la producción del vino. Presentación de la herramienta. *David Zambrana y Lola Mainar, Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos (CIRCE)*

10.35 – 11.35: **Panel de discusión: ¿Cuáles son los retos para alcanzar la sostenibilidad en el sector del vino?**

10.35 – 11.35: **Sesiones de discusión.** Intervención de los representantes de los grupos de interés:

- *Bodegas*
 - *Consumidores*
 - *PYMEs y ESEs*
 - *Centros Tecnológicos*
 - *Asociaciones de Productores de Vino*
 - *Denominaciones de Origen*
-

12.15 – 12.30: **Conclusiones.** *David Zambrana y Lola Mainar, Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos (CIRCE)*

12.30 – 13.00: **Clausura.** *Aurelio Politano, Project Officer, European Commission*

AVANCE

Actividades paralelas

2015

MIÉRCOLES, 25 DE FEBRERO

11.30 – 13.30: SALA 3

DIAGNÓSTICO Y NUEVAS PERSPECTIVAS EN EL CONTROL DE LOS PROCESOS DE OXIDACIÓN Y REDUCCIÓN DEL VINO. Demostración práctica de los olores implicados.

D. Vicente Ferreira y D. Ernesto Franco, Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE)

11.30 – 12.00 SALA 2

VIRTUAL GLASS BY VERALLIA. Simulación en 3D de una botella de vino

12.30 – 13.00 SALA 2

KIT COLORIMÉTRICO PARA LA DETERMINACIÓN DE SULFITOS TOTALES EN VINOS TINTOS. Biosystems

15.00 – 18.30 SALA 2

REUNIÓN DEL COMITÉ CTN₅₆ DE AENOR EN TEMAS DE CORCHO. ICSURO

JUEVES, 26 DE FEBRERO

12.00 – 14.00 Sala 1

EMBALAJE DE CARTÓN ONDULADO ESPECIALMENTE DESARROLLADOS PARA ENVÍOS DE PEDIDOS ON-LINE

SAICA

17.00 – 18.00 Sala 1

PONENCIA: LA AGRICULTURA DEL FUTURO. Innovaciones tecnológicas en el mundo agrícola

D. Ferrán Gascón, AGROPTIMA