

# VINTECH

## DOSSIER DE PRENSA

SALÓN DEL VINO, TÉCNICAS Y EQUIPAMIENTO

25.26.27.28  
MAYO 2007

RECINTO FERIAL  
FEXDEGA

Vilagarcía de Arousa · Pontevedra (Galicia)



XUNTA DE GALICIA  
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN  
E INDUSTRIA



XUNTA DE GALICIA  
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL



Concello de  
Vilagarcía de Arousa



Cámara  
Vilagarcía de Arousa



caixanova



JORNADAS TÉCNICAS PATROCINADAS POR:



IGAPE  
INSTITUTO GALLEGO DE PROMOCIÓN AGROPECUARIA



MIEMBRO DE:  
afe  
asociación de ferias españolas

ORGANIZAN

PLANNER & PROCELTHA  
Ferias · Congresos · Promociones  
T 986 487 928 · [www.planner.es](http://www.planner.es)



FUNDACIÓN  
FEXDEGA  
RECINTO FERIAL

## SUMARIO

## Nº PÁG

Ficha Técnica .....	3
Organización .....	4
Programa de Actividades Vintech 2007 .....	5

### NOTAS DE PRENSA

Cerca de 6.000 personas visitaron VINTECH durante los cuatro días de feria .....	6
Casi 5.000 personas visitaron el salón durante los tres primeros días .....	7
Un dispositivo protector que evita las plagas en la uva y proporciona un alto valor ecológico, entre las principales novedades de VINTECH .....	8
El conselleiro de Medio Rural abre Vintech donde están representados todos los productos gallegos con sello de garantía de calidad .....	10
Novedosos tractores reconvertibles, barricas de gran capacidad y maderas especialmente tratadas para la viticultura, novedades de VINTECH .....	11
Turismo Rías Baixas retransmite en directo eventos en la web <a href="http://www.riasbaixas.org">www.riasbaixas.org</a> .....	13
La Denominación de Origen Monterrei presentará su mejor cosecha en la 1ª Edición de Vintech .	14
Expositores de Vintech tratarán de implantar en Galicia el cultivo del olivo como actividad paralela a la explotación de los viñedos .....	15
Vintech promoverá una alianza entre el mejillón y los caldos con denominación de origen gallega a través de la velada de exaltación "Vini Nox" .....	16
Vintech reclamará la internacionalidad oficial al contar con un 25% de expositores extranjeros ..	18
VINTECH ofertará a su público una escuela donde aprender a asignar cada vino a un aroma y a explorar el abanico de colores de blancos y tintos .....	20
Vintech volverá a ampliar la superficie de exposición hasta 5.000 metros cuadrados por la alta demanda de participación .....	22
FEXDEGA y Planner se unen para crear el I Salón del Vino, una feria que pretende convertir la vitivinicultura en motor de desarrollo de Galicia .....	24

### NOVEDADES

MTL - Madeiras Tratadas .....	26
Tonelería Duero   LA CALIDAD DE LA MADERA, fundamental para la elaboración del vino .....	27
Ingal Noroeste, S.L. es una empresa de Ingeniería que centra su actividad en el sector Agroalimentario .....	28
Presentación de GLASS PROJECT y VINOCOR ESPAÑA .....	29
Martínez Nuevo .....	30
Sigena   Artículo publicado en el pasado Congreso. EMBED ViewerFrameClass .....	31
Talleres Pupar, S.A. presenta en VINTECH 2007 la etiquetadora IMPACTA .....	39
Comercial Vazpe, s.l.   Presentación del TRACTOR 2520-7 en la Feria del Vino de Galicia .....	40

## ORGANIZACIÓN

---

**Planner & Proceltha**  
Avda. Aeroporto, 772 - Instituto Ferial de Vigo  
36318 Vigo Pontevedra [España]  
T 0034 986 487 928 : : F 0034 986 488 874  
e-mail: [planner@planner.es](mailto:planner@planner.es)  
[www.planner.es](http://www.planner.es) : : [www.vintech.es](http://www.vintech.es)

**FUNDACIÓN FEXDEGA**  
A Maroma, s/n  
36600 Vilagarcía de Arousa  
Pontevedra [España]  
T 0034 986 56 60 12  
[www.fexdega.es](http://www.fexdega.es)

**Pedro Corbacho Pereira**  
Director Gerente

**Laura Rossi Casanueva**  
Directora Comercial

**Helena Míguez Pérez**  
Directora Financiera

**Beatriz Rodríguez Iñarrea**  
Directora de Diseño y Marketing

**Laura Rossi Casanueva**  
Directora Técnica

**Malena Baskuas Rey**  
Relaciones Institucionales

**Andrea Collazo Covelo**  
Ejecutivo de Ventas

**Carlos Soto Gil**  
Ejecutivo de Ventas

**Margarita Mosquera de Vega**  
Ejecutivo de Ventas

**M<sup>a</sup> Jesús Valderrama**  
Ejecutivo de Ventas

**Rosa M<sup>a</sup> Alonso López**  
Secretaria de Dirección

---

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES VINTECH 2007

---

### VIERNES, 25 DE MAYO

#### Mañana

**12:00** Presentación del libro: **"Guía de Viños, Augardentes e bodegas de Galicia"**, Asociación de sumilleres Gallaecia.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

**13:00** Presentación del libro: **"Godello de Valdeorras, emblema dunha terra"**. C.R.D.O. Valdeorras.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

#### Tarde

**16:00** Ponencia: **Automatización y control del proceso de elaboración de vino y climatización de bodega**. A cargo de la empresa SIGENA - Procesos Agroalimentarios e Industriales, S.L. (Duración aprox. 1 h. 30 min.)

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

**17:30** Mesa redonda: **Consellos Reguladores Gallegos, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes y los vecinos del Vino de Oporto para presentar las posiciones de cada D.O. sobre la próxima reforma política europea de la vid y el vino**. (Duración aprox. 2 h. 30 min.)

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

### SÁBADO, 26 DE MAYO

#### Mañana

**10:30** Ponencia: **Trazabilidad y A.P.P.C.s**. Impartida por Dña. Maira Ratón Fernández (Asesoría Vitivinícola R.L. - Chantada)

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

**12:00** **Catas comentadas:** Vinhos Dão.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

#### Tarde

**16:30** **Catas varietales comentadas** C.R.D.O. de Ribeira Sacra.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

**18:00** **Curso Iniciación a la cata**. Impartido por D. Jesús Nielfa, (1º Curso de sumillers de la Cámara de Comercio de Madrid, ex miembro del Comité de Catas de la Guía de Vinos Gourmets, catador y vocal de la Provincia de Pontevedra de Gallaecia y sumiller del Grupo Galiciano). Inscripción en feria, aforo limitado, máximo 30 personas por cata.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

---

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES VINTECH 2007

---

### DOMINGO, 27 DE MAYO

#### Mañana

**10:30** **Curso Iniciación a la cata.** Impartido por D. Jesús Nielfa, (1º Curso de sumillers de la Cámara de Comercio de Madrid, ex miembro del Comité de Catas de la Guía de Vinos Gourmets, catador y vocal de la Provincia de Pontevedra de Gallaecia y sumiller del Grupo Galiciano). Inscripción en feria, aforo limitado, máximo 30 personas por cata.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

**13:00** Presentación del libro: **"A viña, o viño e a bodega na sabedoría popular"**, Edelmiro Mateo García.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

#### Tarde

**16:00** Presentación **"Ruta de Adegas de Valdeorras"** a cargo de Cristina Murga Macias, Presidenta de Asociación de Adegas de Valdeorras.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

**17:00** **Catas varietales comentadas** C.R.D.O. de Valdeorras.

**Lugar de celebración:** Salón de Actos

---

## ACTIVIDADES PERMANENTES

---

### Laboratorio Vintech

Es un servicio destinado a aquellos visitantes que estén interesados en que manos profesionales analicen sus vinos con el fin de poder orientarles a solucionar pequeños problemas antes de proceso final de embotellado.

Se examinarán parámetros básicos, acidez total, acidez volátil, grado alcohólico y SO<sub>2</sub>, necesarios para la emisión de un informe técnico con sugerencias de mejora.

### Escuela de los sentidos

La escuela de los sentidos de Vintech, nace con la idea de poder acercar tanto a consumidores adultos, como a los más jóvenes al fascinante mundo de los vinos, siendo el espacio destinado a la educación práctica de los sentidos más básicos que nos permitirán apreciar con más profundidad este producto tan interesante.

En ella se dará a conocer todas sus características mediante una muestra de los aspectos más representativos del vino.

Descubriremos los aromas del vino, desmenuzados para poder asignar cada aroma a un elemento y representarlo en nuestra memoria.

Podemos, también, explorar el abanico de colores que nos ofrecen tanto los vinos blancos como los tintos.

Por último, podemos degustar los sabores más singulares; ácidos, dulces, etc. que posee este peculiar producto.

## **Cerca de 6.000 personas visitaron VINTECH durante los cuatro días de feria**

VINTECH. El Salón del Vino, Técnicas y Equipamiento, que se celebra en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa registró durante los cuatro días de feria cerca de 6.000 entradas, que, en un 90%, eran viticultores y profesionales del sector debidamente acreditados.

En un sondeo realizado por la organización, la mayor parte de los expositores contemplaron la posibilidad de repetir su presencia en el salón en una próxima edición.

La primera edición de VINTECH contó con la presencia de más de 60 expositores directos, que representaban a más de 400 firmas. El salón, que abrió sus puertas el pasado viernes, de la mano del conselleiro de Medio Rural, tenía una superficie de exposición de cerca de 5.000 metros cuadrados.

**VINTECH continúa abierto mañana, lunes, una jornada pensada  
para la visita de profesionales**

**Casi 5.000 personas visitaron el salón durante los tres primeros días**

VINTECH. El Salón del Vino. Técnicas y Equipamientos, que se celebra en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, continúa abierto mañana, lunes, 28 de mayo. La organización decidió mantener el salón en la jornada posterior al fin de semana con el objetivo de facilitar las visitas de los profesionales de las grandes empresas que, habitualmente, acostumbran a acudir a las ferias en días laborables, más aptos para la negociación y para el cierre de acuerdos importantes.

El Salón registró desde el comienzo de la feria hasta pasado el mediodía de hoy, domingo, cerca de 5.000 entradas, que, en un 90%, eran viticultores y profesionales del sector debidamente acreditados.

La jornada del lunes, al igual que el resto de los días feriales, contará con una gran variedad de actividades paralelas. Por la mañana, a las 10.00, se celebrará una cata de aguardientes y licores tradicionales de Galicia. Posteriormente, a las 13.00 horas, tendrán lugar catas varietales comentadas del Consello Regulador de la D.O Monterrei.

Ya, por la tarde, a las 16.00, la programación prevé un curso de cata de defectos del vino, impartido por el catador y periodista José Serrano.

VINTECH está abierta al público de 10.30 a 19.30, ininterrumpidamente. Se trata de una feria mixta, en la que se permite el acceso de profesionales y de público general. El precio de la entrada es de cinco euros, aunque la organización ha repartido miles de invitaciones a profesionales del sector.

**Un curso de iniciación a la cata enseñará mañana la importancia de una copa o de la buena luz solar a la hora de probar el vino**

**Un dispositivo protector que evita las plagas en la uva y proporciona un alto valor ecológico, entre las principales novedades de VINTECH**

*La Escuela de los Sentidos es la exposición que despierta mayor interés en el público que visita el Salón del Vino*

VINTECH. El Salón del Vino. Técnicas y Equipamientos, que se celebra en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, hasta el próximo lunes, 28 de mayo, presenta, entre sus principales novedades una patente de una empresa catalana con la que se pretende ofrecer a la uva un alto valor ecológico. Se trata de una bolsa o funda protectora en la que se introduce cada racimo, mientras está en el viñedo. De esta forma, se impide la presencia de plagas que puedan posarse en los racimos, se evita la necesidad de utilizar funguicidas y se logra un aislamiento de los productos químicos que puedan utilizarse en cosechas próximas a las plantaciones de vid.

Asimismo, con estos protectores se consigue que la humedad llegue dosificada en el tiempo, lo que evita muchas enfermedades y se logra un cierto control para escoger el momento de la maduración de la uva.

El protector es transpirable, de forma que se logra evitar condensaciones superficiales, y evita a la uva las variaciones bruscas de temperatura y los efectos nocivos de las inclemencias del tiempo. Además es reutilizable, puede lavarse y reutilizarse para distintas temporadas y, por su tejido flexible, ocupa un espacio reducido.

Portavoces de la empresa que lo ha patentado, de Lleida, aseguraron que este sistema protector, que también tiene aplicaciones para productos cárnicos y para plantas y flores, ya está siendo utilizado en algunas vides de otras regiones, aunque es una novedad absoluta en el noroeste peninsular.

VINTECH. El Salón del Vino, que se celebra en FEXDEGA, está despertando el interés de numeroso público, tanto profesionales como público general, con un interés especial por el mundo del vino. Entre

las actividades que más llaman la atención de los visitantes se encuentra el túnel de los sentidos, en el que los interesados comprueban, en unos recipientes de cristal preparados para que el público pueda detectar cada olor con facilidad, la gran variedad de aromas que se pueden encontrar en un caldo, desde la mandarina, a la manzana, pasando por el melón, la mora, la madera, el café o la papaya. Así, hasta 24 olores distintos. Unas fichas ilustrativos muestran la procedencia y la implantación de cada uno de estos frutos, así como su relación con el vino.

Posteriormente, una enóloga enseña a diferenciar entre los distintos sabores y las distintas tonalidades de cada caldo.

La Escuela de los Sentidos es una actividad permanente, a la que se podrá acudir durante los cuatro días de feria.

Entre las actividades que se ofrecerán en la jornada de mañana, domingo, que mayor interés han despertado figura un Curso de Iniciación a la Cata, ofrecido por el sumiller Jesús Nielfa. La jornada mostrará, por ejemplo, que una cata profesional siempre ha de hacerse bajo condiciones neutrales. Según dice el autor un entorno perfecto sería “con ventanas mirando hacia el norte, con buena luz solar, superficies blancas y con ningún olor que pueda causar distracción”. Nielfa señala, asimismo, la importancia de las copas, que deben estar completamente “limpias, secas y pulidas” y ser anchas en la base y estrechas al final, de forma que permita concentrar el aroma cerca de la nariz.

Este curso tendrá lugar a las 10.30 horas en la Sala de Conferencias de FEXDEGA. A las 13.00 horas, este mismo escenario acogerá la presentación del libro “A viña, o viño e a bodega na sabedoría popular”, de Edelmiro Mateo García.

Ya por la tarde, a las 16.00 horas, se presentará la Ruta de Adegas Valdeorras y a las 17.00 habrá Catas Varietales Comentadas, del C.R.D.O Valdeorras.

VINTECH está abierta al público de 10.30 a 19.30, ininterrumpidamente. Se trata de una feria mixta, en la que se permite el acceso de profesionales y de público general. El precio de la entrada es de cinco euros.

**Una comunión entre los vinos y el Mejillón de Galicia reunió por la tarde a un centenar de bodegueros, expositores y autoridades**

## **El conselleiro de Medio Rural abre Vintech donde están representados todos los productos gallegos con sello de garantía de calidad**

El conselleiro de Medio Rural, Alfredo Suárez Canal, dio hoy la apertura oficial de VINTECH. Salón del Vino Técnicas y Equipamientos, una feria de maquinaria y tecnología para la industria vitivinícola, que estará abierta en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, hasta el próximo lunes, día 28 de mayo.

El departamento que dirige Suárez Canal prestó apoyo logístico para la celebración del evento y está representado en la feria con un stand diseñado específicamente para VINTECH donde se exponen todos los productos gallegos con sello de garantía de calidad. Aguardiente de Galicia, Licor Café de Galicia, Licor de hierbas de Galicia, Lacón Gallego, Ternera Gallega, Miel de Galicia, Pan de Cea, Patata de Galicia, Queso de Tetilla, Arzúa-Ulloa, Simón da Costa..., así como todos los vinos con D.O gallega.

En el acto también estuvieron presentes el alcalde de Vilagarcía, Javier Gago, cuyo concello tiene, asimismo, un espacio en la feria para la promoción turística, la delegada de la Consellería de Innovación e Industria, Montserrat Prado, y el delegado de Medio Rural, Gonzalo Constenla, el presidente de la Cámara de Comercio, Carlos Oubiña y el subdirector general de Caixanova, Antonio Gómez Rivera, entre otras autoridades.

Por la tarde, una alianza entre el Mexilón de Galicia y los vinos elaborados por las cinco denominaciones de origen de Galicia, Ribeira Sacra, Ribeiro, Monterrei, Valdeorras, y Rías Baixas congregó a un centenar de bodegueros, expositores y autoridades. Los asistentes comprobaron el buen maridaje de un bivalvo de las Rías Gallegas, con exquisitas preparaciones culinarias, y los vinos de la mejor calidad y de cosechas autóctonas. Con este acto, amenizado por el grupo de gaitas Mar de Arousa, se pretende exportar una cultura gallega actual y productos de la mejor calidad.

VINTECH estará abierto al público de 10.30 a 19.30, ininterrumpidamente. Se trata de una feria mixta, en la que se permite el acceso de profesionales y público general. El precio de la entrada es de cinco euros. No se permite el acceso a menores de 16 años.

**El Salón, que abre mañana sus puertas, promocionará también vino, cava de origen portugués y protectores ecológicos de uva**

## **Novedosos tractores reconvertibles, barricas de gran capacidad y maderas especialmente tratadas para la viticultura, novedades de VINTECH**

*La Feria del Vino. Técnicas y Equipamiento contará con más de 400 firmas representadas en 5.000 metros cuadrados de exposición*

Barricas industriales con capacidad para 225 litros de vino, tractores "infinitamente variables", que permiten su aplicación en distintos campos de la agricultura, maderas de pino tratadas que posibilitan múltiples utilizaciones en la viticultura, productos de vidrio hueco, estuchería para vino que permite la visión del etiquetado hasta 2,20 metros de altura, ingeniería para climatización de bodegas... son algunos de los avances que se dejarán ver en VINTECH. Salón del Vino. Técnicas y Equipamientos que se celebrará en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, desde mañana, viernes, 25 de mayo, hasta el lunes, día 28.

Hidrolimpiadoras, tapones naturales, colmatados y sintéticos, protectores ecológicos de uva y carne (que dará a conocer una firma ourensana), postes de pino tratados, tensores, alambres y mallas, envases de cartón ondulado (e, incluso, estudios de envases y embalajes para cualquier producto), contenedores metálicos de volteo, soportes para barricas, desbrozadoras, trituradoras de sarmientos, abonadoras, gradas intercepas, fresadoras, depósitos de acero e, incluso, tijeras de poda o artículos menores... son otros de los productos y servicios que estarán expuestos en VINTECH.

Tampoco faltarán en la muestra firmas de ingeniería que desarrollan proyectos para la creación de nuevas bodegas o de reestructuración de las existentes, empresas dedicadas a la climatización de bodegas, grupos de estabilización de vino o equipos de control agroalimentario, así como sistemas de tratamiento de aguas y otras tecnologías vinculadas al medio ambiente.

El salón, de 5.000 metros cuadrados de superficie de exposición, contará con un laboratorio en el que los viticultores y bodegueros que lo deseen podrán analizar la acidez, el grado de alcohol y el

SO2 de sus vinos. De esta forma, se pretende advertir a los profesionales de las mejoras susceptibles de introducir en sus vinos y aumentar la calidad de cada caldo.

Asimismo, la feria estará dotada de una Escuela de los Sentidos donde se enseñará a distinguir las distintas tonalidades de blancos y tintos, así como a apreciar los sabores ácido, dulce, amargo, salado o astringente. En este espacio, que físicamente semeja un túnel, también se mostrarán hasta 25 aromas distintos de vino.

El salón, cuya apertura correrá a cargo del conselleiro de Medio Rural, Alfredo Suárez Canal, contará con más de 60 expositores directos que acuden en representación de más de 400 firmas. Medio Rural acude a la feria con un stand en el que estarán expuestos vinos de las cinco denominaciones de origen de Galicia.

Monterrei, Valdeorras, Ribeiro, Ribeira Sacra y Rías Baixas realizarán junto con la Denominación de Origen Protegida Mexilón de Galicia celebrarán en la tarde de mañana viernes, día 25, la llamada VINI NOX, un encuentro en el que se trata de crear una alianza entre los vinos y el mejillón gallego y exportar una imagen de los productos de la comunidad galaica de modernidad y calidad.

Además de maquinaria y tecnología para viticultores y bodegueros, entre los productos que se promocionan en VINTECH se encuentra también un cava de origen portugués o bodegas de vino de distintas denominaciones de origen. Así, por ejemplo, cabe citar que una bodega de Vilagarcía de Arousa, Valdumia, dará a conocer en el salón el caldo de su última cosecha que resultó premiado con la medalla de oro, en el Salón Internacional de Burdeos.

VINTECH estará abierto al público de 10.30 a 19.30, ininterrumpidamente, hasta el próximo lunes, día 28. Se trata de una feria mixta, en la que se permite el acceso de profesionales y público general, aunque, por razones de seguridad, no se permitirá el acceso a menores de 16 años. El precio de la entrada es de cinco euros, aunque la organización ha repartido miles de invitaciones a profesionales de toda España, para que acudan a conocer las últimas novedades del sector.

## **PRENSA RIAS BAIXAS:**

### **Turismo Rías Baixas retransmite en directo eventos en la web [www.riasbaixas.org](http://www.riasbaixas.org)**

Turismo Rías Baixas puso en marcha la semana pasada un nuevo servicio en su web [www.riasbaixas.org](http://www.riasbaixas.org). Se trata de una cámara que retransmite en directo a través de la web del OAL de la Diputación de Pontevedra los principales eventos que tienen lugar en las Rías Baixas.

El organismo autónomo quiere dar cobertura a los acontecimientos más importantes de la provincia y para ello se ha propuesto que cada semana la cámara retransmita un evento distinto. En este sentido, y tras haber retransmitido el Salón de la Hostelería y Alimentación del Atlántico que termina hoy, la cámara web de Turismo Rías Baixas mostrará imágenes en directo de la Feria Vintech 2007 Salón del Vino, Técnicas y Equipamientos que tendrán lugar en el recinto del Fexdega de Vilagarcía del 25 al 28 de mayo.

Después de retransmitir el Vintech 2007, en la web [www.riasbaixas.org](http://www.riasbaixas.org) se podrá ver la entrega de distintivos del SICTED enmarcada dentro del Plan de Calidad de Turismo Rías Baixas, fiestas, salones, exposiciones, ferias, galas, romerías, actividades, etc.

## **PRENSA D.O MONTERREI:**

### **La Denominación de Origen Monterrei presentará su mejor cosecha en la 1ª Edición de Vintech**

Monterrei, 24 de mayo de 2007.- La Denominación de Origen Monterrei presentará el próximo lunes 28 de mayo, a las 13:00 horas, una de las mejores cosechas de la historia de la Denominación de Origen en cuanto a calidad. La presentación tendrá lugar en el marco de la primera edición del Salón del Vino, Técnicas y Equipamiento (VINTECH), que se celebrará en Vilagarcía de Arousa entre el 25 y 28 de mayo.

La nueva cosecha presenta unas características excepcionales. Son vinos con un equilibrio natural y una personalidad diferenciada fruto de una buena maduración.

En los últimos cinco años, la producción de la D.O. Monterrei se incrementó de manera continuada. En la vendimia de 2006 se recogieron 1,5 millones de kilos de uvas -un 11% más que en el año anterior- el 69% pertenece a la variedad de uva blanca y el restante (31%) a la de tinta.

**Los profesionales promocionarán también máquinas recolectoras de uva entre los viticultores de la comunidad galaica**

## **Expositores de Vintech tratarán de implantar en Galicia el cultivo del olivo como actividad paralela a la explotación de los viñedos**

*Las empresas expositoras que acuden a VINTECH, el Salón del Vino Técnicas y Equipamientos, que se celebrará en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, del 25 al 28 del presente mes de mayo tratarán de exportar a la comunidad galaica el cultivo del olivo como una actividad perfectamente compatible con la vitivinicultura*

Fuentes del sector señalaron que la plantación de olivos es una actividad que en otras comunidades autónomas se ejerce de forma paralela al cultivo de la vid por la compatibilidad de ambas explotaciones y que, incluso, se promocionan ambas tareas como cultivos superintensivos. De hecho, en Galicia, en la zona de la Ribeira Sacra existen molinos de aceite y se trabaja el olivo al mismo tiempo que se produce el vino. La venta de olivos entre los viticultores gallegos es, por tanto, uno de los objetivos de algunos de los expositores que acuden al salón, como es el caso de la firma leonesa Viticampo, dedicada desde hace años a la gestión de servicios vitícolas, como plantaciones, posteo, vendimia mecánica...

Otro de los objetivos de los expositores que acuden a VINTECH. Salón del Vino. Técnicas y Equipamientos es extender en la comunidad gallega el uso de la vendimia mecánica, un sistema que no está muy arraigado en Galicia pese a sus enormes ventajas, debido al minifundismo y a que la técnica de cultivo mayoritaria en esta zona es el parral (con postes de cemento), lo que impide el uso de máquinas recolectoras. No obstante, el sistema de cultivo de vino en espaldera, que ya se utiliza en la zona de Valdeorras, Monterrei y Ribeiro, y, de forma ocasional, en algunas plantaciones de Rías Baixas, como es el caso de O Rosal, está siendo cada vez más utilizado, por lo que la implantación de vendimia mecánica agilizaría y abarataría notablemente los costes de recolección.

La vendimia mecánica permite recolectar 100.000 kilos de uva al día, con una sola máquina, mientras que un operario recoge únicamente 1.000 kilos de uva en cada jornada.

**El salón pretende promocionar la cultura gallega y el buen maridaje entre sus vinos y sus mariscos y bivalvos**

**Vintech promoverá una alianza entre el mejillón y los caldos con denominación de origen gallega a través de la velada de exaltación "Vini Nox"**

*El Consello Regulador Mexilón de Galicia y las cinco D.O. de vinos gallegos aportarán la materia prima para la celebración*

VINTECH, el Salón del Vino Técnicas y Equipamientos, que se celebrará en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, del 25 al 28 del presente mes de mayo buscará una alianza comunicativa entre los caldos y los bivalvos con denominación de origen gallega. Una fiesta de exaltación de ambos productos, la llamada VINI NOX reunirá por primera vez a los cinco consellos reguladores de las cinco denominaciones de origen de vino gallego, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Monterrei y Valdeorras y les pondrá como compañero de viaje al Mexilón de Galicia, que recientemente obtuvo también la calificación que le acredita como un producto de denominación de origen protegida (D.O.P).

La velada, a la que estarán invitados numerosas autoridades y bodegueros, tendrá lugar viernes, 25, a las 19.00 horas y consistirá en un ágape en el que se servirán mejillones preparados de tres o cuatro maneras diferentes y vino con D.O. gallega. Los Consellos Reguladores de cada denominación de origen aportarán los caldos que les representan, mientras que el Consello Regulador del Mexilón colaborará, asimismo, en la celebración, con bivalvo de procedencia gallega.

Valdeorras, Ribeira Sacra y Monterrei estarán representadas con vinos blancos y tintos, mientras que los exponentes de Rías Baixas y Ribeiro serán únicamente blancos. La preparación de la velada, que correrá a cargo de una empresa especializada en montaje de eventos y caterings, se ocupará de

ofrecer distintas especialidades culinarias que ofrezcan un buen maridaje con cada uno de estos caldos, en las que el producto base será siempre el mejillón.

De esta forma se pretende no sólo promocionar los productos gallegos de calidad, sino también exportar una cultura gallega actual, creativa y cosmopolita. Será una celebración sin precedentes en Galicia, en la que, por primera vez, estarán representadas las cinco denominaciones de origen de vino gallego junto a la D.O.P. Mexillón de Galicia.

Para ambientar el acontecimiento, FEXDEGA se ha vestido de gala, reservando un espacio cerrado en el hall del Recinto ferial para cada Consello Regulador y decorando las estancias de forma acorde a esta imagen innovadora de la comunidad y los productos de elaboración y cosecha propia. Las decenas de expositores de otras comunidades y del extranjero que acuden al evento serán testigos de esta puesta en escena y de los acertados maridajes que se produzcan entre los productos de la exaltación.

Para amenizar la velada se contará con la presencia del grupo de gaitas vilagarciano Mar de Arousa, que actuará con el patrocinio del Concello de Vilagarcía.

VINTECH, el Salón del Vino. Técnicas y Equipamiento está organizado por la FUNDACION FEXDEGA y la empresa PLANNER PROCELTHA. El salón, que ofrecerá productos y servicios tanto para los pequeños bodegueros como para las grandes cooperativas, y empresas relacionadas con el vino estará abierto de viernes 25 de mayo a lunes 28, de 10.30 a 19.30 horas. La velada VINI NOIX se prolongará, no obstante, hasta después del cierre al público del salón.

**El 62% de las firmas expositoras procede de fuera de Galicia**

## **Vintech reclamará la internacionalidad oficial al contar con un 25% de expositores extranjeros**

*El Ministerio exige un 10% de empresas expositoras directas o un 5% de visitantes para conceder la catalogación*

VINTECH, el Salón del Vino Técnicas y Equipamientos, que se celebrará en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, del 25 al 28 del presente mes de mayo a cargo de la FUNDACION FEXDEGA y la empresa PLANNER PROCELTHA, ha superado, ampliamente, en su primera edición, el principal requisito exigido para solicitar la internacionalidad oficial del salón a la Secretaría General de Comercio Exterior.

La Secretaría de Estado de Turismo y Comercio exige a los organizadores de ferias un 10% de expositores extranjeros o un 5% de visitantes de fuera del país para conceder la internacionalidad y VINTECH ha logrado ya, en su primera edición, un 25% de expositores directos de fuera de España, la práctica totalidad procedentes de Portugal, por lo que el requerimiento fundamental ha sido cumplido sobradamente. Si esta tendencia continúa en las dos siguientes ediciones, o, incluso, disminuyendo la proporción a la mitad, la internacionalidad completa está garantizada ya que el resto de las premisas que se exigen para esta catalogación son que esa internacionalidad se mantenga durante, al menos, tres ediciones y que cuente con el respaldo del sector, como ya lo ha hecho VINTECH.

Ésta es la segunda vez en que una feria organizada o coorganizada por la FUNDACION FEXDEGA cumple las exigencias para obtener un reconocimiento del Ministerio de Comercio. Ocurrió, por primera vez, en 1981 con la entonces denominada Feria de Muestras, que, ahora, ha derivado en la Feria Multisectorial FEXDEGA. El BOE publicó en su calendario la Feria de Vilagarcía. Ahora es VINTECH el salón que da los pasos necesarios para volver a alcanzar esa catalogación. Es preciso señalar que también ACUI, otro salón celebrado en FEXDEGA, aunque de organización totalmente externa, contó con más de un 10% de expositores extranjeros.

FEXDEGA comunicará a la Asociación de Ferias Españolas (AFE) los datos de los expositores extranjeros con el objeto de iniciar la justificación de su internacionalidad y, obtenerla, al cabo de tres ediciones. Entre las ventajas de figurar en esta clasificación, que, cada año, se publica en el Boletín Oficial del Estado (BOE) figuran una serie de prerrogativas aduaneras para los expositores que acuden al salón (ventajas fiscales), así como la promoción y notoriedad que obtiene el salón en este sentido.

La internacionalidad a efectos aduaneros puede iniciarse desde ya, con el objetivo de que los expositores que trasladen sus mercancías hasta Vilagarcía tengan un tratamiento más favorable o menos exigente, desde el punto de vista burocrático.

VINTECH contará con más de 60 expositores directos que representarán hasta cerca de 400 marcas distintas. Cerca de un 40% de estos expositores proceden de la comunidad gallega. El 62% restante es de otras comunidades o del extranjero. Barcelona, Navarra, La Rioja, Valencia, León o Extremadura son algunos de los lugares de procedencia de estos expositores directos.

La elevada procedencia de expositores de fuera de Galicia favorecerá notablemente la ocupación hotelera de la comarca durante el último fin de semana de mayo, un mes en el que los establecimientos de la comarca todavía no alcanzan las cifras deseadas. El personal de montaje tanto de las empresas que se ocupan de la logística del salón, como de las propias firmas que levantan y decoran los stands de los expositores contribuirán a elevar estas cifras de ocupación en Vilagarcía y su entorno.

VINTECH ocupará 5.000 metros cuadrados de superficie, en el Recinto Ferial FEXDEGA. Aunque inicialmente se habían previsto 3.500 metros cuadrados para la primera edición, la respuesta obtenida llevó a ampliar este espacio a 5.000.

El salón, que ofrecerá productos y servicios tanto para los pequeños bodegueros como para las grandes cooperativas, y empresas relacionadas con el vino estará abierto de viernes 25 de mayo a lunes 28, de 10.30 a 19.30 horas.

La organización ha repartido miles de invitaciones profesionales a viticultores, enólogos, bodegueros... para que acudan a visitar la feria, que contará, entre otros productos, con maquinaria empaquetadora y etiquetadora, cajas, funguicidas y productos agroquímicos, corchos y tapones, maquinaria vinícola, soportes para barricas, contenedores para botellas, toneles y barricas o botellas de vidrio, así como con servicios de vendimia mecánica o para plantar injertos.

**La Escuela de los Sentidos enseñará a distinguir en los caldos el sabor ácido, dulce, amargo, salado o astringente y hasta seis tonos de blancos**

**VINTECH ofertará a su público una escuela donde aprender a asignar cada vino a un aroma y a explorar el abanico de colores de blancos y tintos**

*Los visitantes profesionales dispondrán de un laboratorio en el que analizar la acidez, el grado de alcohol y el S02*

VINTECH, el I SALON INTERNACIONAL DEL VINO. TECNICAS Y EQUIPAMIENTOS, que se celebrará en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, los días 25, 26, 27 y 28 de mayo contará, entre sus principales atractivos, con la llamada Escuela de los Sentidos, un lugar en el que los consumidores podrán aprender a apreciar el vino con mayor profundidad, ya que se mostrará como asignar cada aroma a un elemento y a representarlo en la memoria para, de esta forma, identificar cada caldo con facilidad.

Explorar la amplia gama de colores que ofrecen tanto blancos, como tintos y degustar los sabores ácido, dulce, salado, amargo y astringente son otras de las opciones que ofrecerá el centro.

Visualmente, la Escuela de los Sentidos aparecerá ante los consumidores como un túnel. A la entrada de este circuito aparecerá en primer lugar un espacio dedicado a los 25 aromas que se podrán olfatear. A continuación estará el aula de los cinco sabores y, por último, la del espectro de los colores. La escuela, en concreto, enseñará a distinguir seis tonalidades de blancos y cinco de tintos.

El salón cuenta, asimismo, con un laboratorio que estará a disposición de los viticultores en el que cualificados profesionales analizarán sus vinos con el fin de poder introducir mejoras antes del proceso de embotellado. El laboratorio examinará parámetros básicos, acidez total, acidez volátil, grado alcohólico, y S02.

Asimismo, entre las actividades que ofrecerá la feria de forma paralela a la exposición comercial, figura la presentación de los libros Guía de Viños, Augardentes e bodegas de Galicia, de la Asociación de Sumilleres Gallaecia, que recoge datos de más de 700 marcas de vino y 400 bodegas y Godello de Valdeorras, emblema dunha terra, realizado por el Consello Regulador de la Denominación de Origen

Valdeorras y patrocinado por la Diputación de Ourense, en el que se recogen artículos sobre estudios e investigaciones de esta variedad vitivinícola. Ambas presentaciones tendrán lugar el viernes, día 25.

En la tarde de esta jornada se desarrollará la ponencia Automatización y control del proceso de elaboración de vino y climatización de bodega, a cargo de la empresa SIGENA. Procesos Agroalimentarios e Industriales S.L. y una mesa redonda, donde por primera vez los consellos reguladores gallegos, la Comisión de Viticultura da Regiao dos Vinhos Verdes y los Vecinos del Vino de Oporto presentarán posiciones de cada D.O. sobre la próxima reforma política europea de la vid y el vino.

El vino portugués también tendrá una presencia destacada en la actividad del sábado, día 26 de mayo. Así, tras una ponencia sobre Trazabilidad y APPCs, un requisito que garantiza la calidad de cualquier alimento y cuya implantación todavía despierta dudas, a las 12.00 tendrá lugar una cata comentada sobre Vinhos Dao, en la que se resaltarán las características de este caldo. Ya, por la tarde, habrá catas comentadas de Ribeira Sacra y un curso de Iniciación a la Cata.

Este curso volverá a ofrecerse en la mañana del domingo, día 27, de forma previa a la presentación del libro A viña o viño e a bodega na sabedoría popular, una mezcla entre la música y el vino de la mano de un experto conocedor de ambas materias, Edelmiro Mateo.

En la jornada de tarde, el público podrá asistir a la presentación de la Ruta de Adegas de Valdeorras y a una serie de catas comentadas de esta denominación de origen.

La jornada del cierre, la del lunes, día 28 de mayo, se dedicará, por la mañana, a una cata de aguardientes y licores tradicionales, así como a una cata varietal comentada de la D.O. Monterrei, el consello regulador más joven. Por la tarde se ofrecerá una cata de defectos de vino en la que se pondrá de manifiesto como dar solución a estos problemas.

El Salón del Vino ofrecerá a los consumidores una Escuela de los Sentidos donde conocer su gran variedad de sabores, colores y olores

VINTECH cupará cerca de 5.000 metros cuadrados de superficie, en el Recinto Ferial FEXDGA. Aunque inicialmente se habían previsto 3.500 metros cuadrados para la primera edición, la respuesta obtenida llevó a ampliar este espacio a 5.000.

El salón, que ofrecerá productos y servicios tanto para los pequeños bodegueros como para las grandes cooperativas, estará abierto de viernes 25 de mayo a lunes 28, de 10.30 a 19.30 horas.

**El 1er Salón de Técnicas y Equipamientos para la industria del vino cerrará este mes  
la comercialización de sus espacios**

**Vintech volverá a ampliar la superficie de exposición hasta 5.000  
metros cuadrados por la alta demanda de participación**

*Numerosas empresas buscan en la feria nuevas vías de comercialización  
para sus productos*

VINTECH, el I SALON INTERNACIONAL DEL VINO. TECNICAS Y EQUIPAMIENTOS, que se celebrará en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, los días 25, 26, 27 y 28 de mayo ha vuelto a ampliar la superficie de exposición prevista para esta primera edición debido a la fuerte demanda de empresas interesadas en acudir a exponer.

Ésta es la segunda vez en que la organización, integrada por la Fundación FEXDEGA y Planner Proceltha, reorganiza el plano del salón y amplía la superficie a ocupar para dar cabida a todas las empresas interesadas en participar. Finalmente, la feria ocupará cerca de 5.000 metros cuadrados de superficie.

Entre las firmas que se han sumado a la ampliación se incluyen varias bodegas. Y es que, aunque, en principio, el salón se ideó como un foro en el que los bodegueros y viticultores gallegos pudiesen encontrar tecnología y maquinaria para abastecer a sus empresas, el interés despertado por la iniciativa entre las firmas bodegueras del entorno llevó a la organización a crear una zona para incluir a empresas vinícolas en la exposición.

Son ya varias las bodegas y cooperativas de la Denominación de Origen Rías Baixas, así como de Portugal que han cerrado sus contratos con VINTECH para acudir a la feria como firmas expositoras. Su intención es abrir nuevos mercados con restaurantes, vinotecas, bares, empresas de catering... de la comunidad gallega. Por ello, la organización, integrada por la Fundación FEXDEGA y la empresa Planner Proceltha, enviará miles de invitaciones a restauradores y firmas del sector hostelero, en

general, con el fin de que acudan como visitantes a VINTECH y establezcan contactos comerciales con las bodegas expositoras.

Al margen de esta nueva estrategia, VINTECH ofrecerá tecnología, maquinaria y equipos para la industria vitivinícola. Cooperativas, productores, maquinaria agrícola y vinícola, accesorios del vino, riego, abonos, fertilizantes y fitosanitarios, barricas y toneles, viveros, botellas, etiquetas, software para bodegas... son algunos de los sectores que coparán este salón, en el que no faltarán instituciones, como la Consellería de Medio Rural, que estrenará un stand diseñado especialmente para la feria.

La feria, que partió con el bagaje de un recinto que está ubicado en el epicentro de la denominación de origen Rías Baixas y en perfecta comunicación con el resto de las denominaciones de origen del vino gallegas, suscitó tal interés en las firmas del sector que la organización se ha replanteado la zona de exposición a ocupar. Así, aunque inicialmente se habían previsto 3.500 metros cuadrados de superficie para la primera edición, la respuesta obtenida llevó a ampliar este espacio a 5.000 metros cuadrados.

El proceso de comercialización de los espacios para la asistencia de la feria como expositor se cerrará a lo largo del presente mes de abril. Los días de mayo que restan hasta la celebración del salón se emplearán en el proceso de la logística de montaje, en las gestiones contractuales con los expositores y en trabajar el mercado de visitantes. El objetivo de esta primera edición es superar las 200 marcas, entre bodegas, firmas de maquinaria y el resto de los sectores representados.

Tanto para inscribirse como visitante profesional como para participar como firma expositora, Planner Proceltha y la FUNDACION FEXDEGA han creado la página web [www.vintech.es](http://www.vintech.es) en la que los interesados podrán obtener su formulario de participación o, simplemente, recabar información general sobre la marcha de la feria.

El salón, que ofrecerá productos y servicios tanto para los pequeños bodegueros como para las grandes cooperativas, estará abierto de viernes 25 de mayo a domingo 27, de 11.00 a 19.30 horas y el lunes, 28, de 10.00 a 19.30 horas.

**El interés despertado por Vintech en el sector provoca el aumento de la superficie de exposición prevista para la primera edición**

## **FEXDEGA y Planner se unen para crear el I Salón del Vino, una feria que pretende convertir la vitivinicultura en motor de desarrollo de Galicia**

*A tres meses de la feria, la organización ha vendido el 90% del suelo proyectado inicialmente*

La Fundación FEXDEGA y el operador ferial Planner-Proceltha han unido sus esfuerzos para la organización conjunta de un salón que fomente las relaciones entre las empresas vitivinícolas y propicie el crecimiento del sector hasta convertirlo en un auténtico motor de desarrollo de la comunidad gallega. VINTECH, I SALON INTERNACIONAL DEL VINO. TECNICAS Y EQUIPAMIENTOS celebrará su primera edición en el Recinto Ferial FEXDEGA, de Vilagarcía de Arousa, los días 25, 26, 27 y 28 de mayo.

La feria, que partió con el bagaje de un recinto que está ubicado en el epicentro de la denominación de origen Rías Baixas y en perfecta comunicación con el resto de las denominaciones de origen del vino gallegas, suscitó tal interés en las firmas del sector que la organización se ha replanteado la zona de exposición a ocupar. Así, aunque inicialmente se habían previsto 3.500 metros cuadrados de superficie para la primera edición, la respuesta obtenida llevó a ampliar este espacio a 4.000 metros cuadrados.

Bodegas, cooperativas, productores, maquinaria agrícola y vinícola, accesorios del vino, riego, abonos, fertilizantes y fitosanitarios, barricas y toneles, viveros, botellas, etiquetas, software para bodegas... son algunos de los sectores que coparán este salón, en el que no faltarán instituciones, como la Consellería de Medio Rural, que estrenará un stand diseñado especialmente para la feria.

Según subraya la organización, el apoyo de la Consellería que dirige Alfredo Suárez Canal ha resultado decisivo para la celebración del salón no sólo por su participación como expositor sino también por el patrocinio de las jornadas técnicas que se celebrarán de forma paralela a la muestra y por el soporte logístico obtenido de este departamento de la Xunta de Galicia.

También las cinco denominaciones de origen del vino gallegas Rías Baixas, Ribeiro, Monterrei, Valdeorras y Ribeira Sacra estarán representadas en la feria, para la que ya han reservado su espacio varias bodegas de la subzona de O Salnés.

El objetivo de esta primera edición es alcanzar las 70 empresas, entre bodegas, firmas de maquinaria y el resto de los sectores representados.

La organización de VINTECH prepara ya una base de datos de visitantes profesionales de España, Europa e, incluso, algunos países de América en la que tendrán cabida restaurantes, vinotecas, hostelería, hipermercados, bodegas, importadores y exportadores de bebidas, tiendas especializadas en vino, distribuidores, docentes, estudiantes... en definitiva, un gran número de potenciales compradores de productos vinícolas con los que se pretende que las empresas expositoras abran nuevos mercados.

Tanto para inscribirse como visitante profesional como para participar como firma expositora, Planner Proceltha y la FUNDACION FEXDEGA han creado la página web [www.vintech.es](http://www.vintech.es) en la que los interesados podrán obtener su formulario de participación o, simplemente, recabar información general sobre la marcha de la feria.

VINTECH contará en su primera edición con catas comentadas de vinos y aguardientes, cursos de cata, un laboratorio permanente para que los interesados puedan llevar a analizar sus caldos antes del embotellado y un proyecto totalmente innovador denominado Escuela de los Sentidos , por el que se ofrecerá la degustación de los mejores productos.

El salón, que ofrecerá productos y servicios tanto para los pequeños bodegueros como para las grandes cooperativas, estará abierto de viernes 25 de mayo al lunes 28, de 10.00 a 19.30 horas.

## **MTL - MADEIRAS TRATADAS**

A MTL – Madeiras Tratadas Lda, dedica su actividad al tratamiento y conservación de la madera de pino. A través de este proceso, la madera gana determinadas características que le permiten un número ilimitado de aplicaciones, pudiendo de esta forma ser solución para muchas situaciones.

Actualmente la empresa tiene la representación exclusiva en Portugal de la madera “Octowood” oriunda de Suecia. Esta madera tiene como principal característica la sección octogonal lo que permite por su belleza la aplicación en múltiples ambientes sacándole partido no sólo al aspecto funcional, sino también, al aspecto estético de la madera.

De esta manera, la madera tratada debido a sus características funcionales y versatilidad, le saca ventaja a otros materiales, y también por ser un producto natural que se adapta perfectamente en cualquier ambiente.

## **Tonelería Duero**

### **LA CALIDAD DE LA MADERA, fundamental para la elaboración del vino**

Tonelería Duero es la PRIMERA TONELERIA que fabrica barricas de 225 litros para bodegas de crianza de vinos en el corazón de la Denominación de Origen RIBERA DEL DUERO.

La crianza del vino en toneles de roble es una etapa obligatoria y fundamental. El origen geográfico de los robles, el secado de las tablas (duelas) y la fabricación de las barricas tienen una importancia primordial sobre la calidad de la crianza del vino.

En Tonelería Duero se asesora al cliente sobre las cualidades y características del roble para lograr una conjunción idónea con el vino. El roble francés es más sutil y con más matices: cederá menos rápidamente (lentamente) sus compuestos y será más adecuada para una crianza de larga duración. El roble americano aportará notas dominantes de coco y vainilla.

#### **EL TOSTADO**

La operación de doblado y del tostado es fundamental en la fabricación de las barricas, ya que supone una alteración de componentes que puede incidir en las características que el roble cede al vino. Aparecerán así aromas a vainilla, tostados, torrefactos, aromas especiados, frutos secos, ...

#### **NUESTROS PRODUCTOS**

- Barrica bordelesa de 225 litros. Otras capacidades: consultar
- Barricas en Roble Francés y Americano
- 24 y 30 meses de secado al aire
- Fondos tostados con roble
- Personalizado de la barrica (láser)
- Azuleado interior de barricas
- Otros productos: consultar

## **Ingal Noroeste, S.L.**

### **Empresa de Ingeniería que centra su actividad en el sector Agroalimentario**

De reciente implantación en Galicia, viene avalada por más de 30 años de experiencia en toda España, bajo el nombre de Ingal Ingeniería y Consulting, S.L., desde sus diferentes oficinas de Barcelona, Burgos, Madrid, Sevilla, y delegaciones en Varsovia (Polonia) y Bratislava (Eslovenia), siendo una de las Ingenierías más prestigiosas del país.

Nuestra oferta global de servicios, comprende las actividades de Ingeniería de Procesos, de Instalaciones, Obra, Medioambiental y de tramitaciones.

Ingal Noroeste proporciona además asesoramiento y estudios en cuanto a trazabilidad y certificación de producto, facilitando a las empresas su adaptación a las normativas específicas de cada sector.

## **Presentación de GLASS PROJECT y VINOCOR ESPAÑA**

Tenemos el placer de presentarles nuestra nueva imagen corporativa más actual, más innovadora, más creativa, más impactante. Desde la empresa, formada por un dinámico equipo de profesionales con gran experiencia en el sector del vidrio hueco, dirigimos ahora nuestra estrategia de proximidad hacia todos aquellos clientes que quieran explotar todos los beneficios y ventajas que les permite el poder diferenciar sus productos en un mercado cada vez más competitivo.

Nuestro objetivo fundamental es apostar claramente por la creación de modelos propios tanto desarrollados en el seno del Departamento de Nuevos Productos como los propuestos a petición del cliente o del mercado. Queremos que no quede ningún cliente sin la posibilidad de tener su propio modelo para poder destacar todo ese esfuerzo depositado en la elaboración de sus productos porque, si se le dedica tanto esmero, dedicación, tiempo y dinero a la hora de elaborar productos de calidad, ¿por qué no se piensa en diferenciarlo del resto de productos de la competencia?

Nosotros creemos que toda esa pasión que dedican nuestros clientes a elaborar productos de alta calidad, con sus correspondientes controles, con los esfuerzos publicitarios invertidos, con las inversiones en equipos de alta tecnología, etc. deben ir en consonancia con el envase que presenta sus productos. ¿Por qué?, muy sencillo: el envase debe contener, proteger, conservar, ser fácil de manipular, informar, presentar y, sobretodo, **VENDER**.

Como somos muy conscientes de esta realidad nos hemos especializado en el diseño de nuevos envases de vidrio capaces de cumplir todos esos requisitos tanto técnicos como comerciales. Desde la creación de nuestro Departamento de Nuevos Productos no hemos parado de crear nuevos modelos a partir de sofisticados sistemas de información y procesamiento digital que nos permiten ser, a día de hoy, la referencia del sector en cuanto a Investigación, Desarrollo, Innovación y Diseño.

Todos nuestros trabajos están además protegidos y depositados legalmente con lo que cualquier modelo que adquiera usted en exclusiva, será tratado confidencialmente y bajo la protección que la actual legislación nos confiere.

Si lo que necesita son productos especiales o nuevos conceptos, no dude en ponerse en contacto con nosotros. Estudiaremos su caso y pondremos a su disposición un completo equipo de profesionales que le ayudarán a tomar la mejor decisión. Confíe en nosotros.

## **Martínez Nuevo**

MARTINEZ NUEVO es una empresa dedicada a la fabricación de estuchería de madera y expositores para vinos, expositores modulares que se adaptan a los distintos espacios y nos permiten tener el vino almacenado, ordenado, clasificado y viéndose las etiquetas de todas las referencias, incluso a 2,20 metros de altura.

El modelo MENCIA, es el botellero que completa la gama de expositores modulares que nos permite ordenar clasificar y exponer el vino en todos los campos (Bodegas, Hostelería, Alimentación y Particulares). Disponiendo también de un modulo fabricado con tablero hidrófugo que nos permite colocarlo en habitáculos refrigerados, con un grado importante de humedad.

Con el modelo MENCIA disponemos de acceso visual y físico a cada una de las botellas, botellero especialmente pensado para particulares, ideal para colecciones de vino personales.

## **Sigena**

### **Artículo publicado en el pasado Congreso EMBED ViewerFrameClass**

Automatización y control del proceso de elaboración de vino y climatización de bodega Mauricio Laorga Sz- Minteguiaga; Euringeniero; Director de Sigena, Procesos Agroalimentarios

Una vez más recibo con sumo agrado esta oportunidad para participar con un artículo sobre la automatización, control y climatización de bodegas, que si bien en origen era algo puntual y esporádico, actualmente es una constante.

Cuando miro hacia atrás, observo que no hay percepción de lo que “ha sido” pero sí contabilizo el número de referencias y su crecimiento exponencial en estos últimos años, y me pregunto: Por qué?:

En los pensamientos más altruistas, se llega a expresar que existe la excelencia y que se ha hecho muy bien: se ha desarrollado un producto, se ha introducido en el sector marketinianamente hablando, en fin, todo un éxito. Otro tipo de reflexiones, invita a pensar que estamos en fase de tendencias o de modas. Por otra parte, el enólogo reclama que sin su pesada influencia e insistencia en que alguien desarrollara una herramienta que les facilitara no solo el control sino el registro y trazabilidad del proceso, nada habría surgido por generación espontánea. En fin, un poco de todo, un poco de nada, pero lo cierto es que la automatización en los últimos 10 años ha pasado de ser una utopía inalcanzable, no solo materialmente ni incluso ideológicamente a nivel de algunos, a plasmarse en una realidad solicitada e implantada por la mayoría, al menos, de las bodegas de nueva creación y, en alguna proporción, por las ya implantadas que no gozaban de esta herramienta.

Cuando menos y amén de ser repetitivo, algunos conceptos hemos de repetir de los ya expresados en artículos anteriores. Cómo no, siempre haremos hincapié en aquellos puntos que salvaguardan las teorías más conservadoras como también las nuevas aplicaciones que han visto de la noche a la mañana su introducción inmediata y que están en servicio operando de forma funcional y sin problemas.

Los controles habituales en la bodega, objeto y motivo de este artículo, (dado que existen otros

muchos suplementarios ajenos a este proceso o fuera de la bodega, como el viñedo, la crianza, el embotellado, la logística, la trazabilidad,...) pasan por:

Recepción y registro de vendimia

Enfriamiento de pasta/ mosto

Distribución y control de pasta en depósitos de fermentación

Control de temperatura de mostos en fermentación

Control de bombas de remontados

Control sobre hélices de vaciado de pasta de depósitos de fermentación

Control de volumen y niveles de máximo y mínimo en depósitos

Trasiego de vinos

Control del proceso de estabilización por frío

Control de agitadores

Tratamiento de aire y humedad en salas de barricas, dormitorios y almacén

Embotellado, paletizado, almacén, expedición.

Por ser la vendimia y el embotellado fases anteriores y posteriores al proceso de elaboración en sí (si queremos llamar elaborar al proceso fermentativo de transformación de mosto a vino, a la transformación maloláctica y al afinado que se pretende en la crianza), dejamos estas secciones para los fabricantes dedicados a estos gremios y que son quienes integran en su maquinaria los autómatas propios para el control de su proceso.

Centrándonos pues en este concepto de elaboración indicado, vamos a describir los procesos de control más habituales.

Una vez se recibe la vendimia, la pasta o el mosto, se pueden encubar directamente o bien pasar por un proceso de enfriamiento. Si el proceso es por intercambiador mecánico (agua fría frente a pasta o mosto en intercambiador tubular), lo más habitual es registrar la temperatura a la salida del intercambiador y crear un simple lazo de control: Si la temperatura es la estimada o permitida por el enólogo para ir a los depósitos de fermentación, la válvula permitirá el paso. En caso contrario, se desviarán a aspiración de bomba o bien se reducirá el caudal de paso hasta conseguir el enfriamiento deseado. Para este cometido, debemos contar con: Sonda de temperatura, servoválvula de control y registrador-regulador (aquí se marcará la temperatura de consiga y cuando se contrasta con la temperatura de la sonda, dará señal de salida para abrir o cerrar válvula o señal proporcional a un

variador de frecuencia para aumentar o disminuir su régimen de revoluciones). Este lazo se puede aplicar sobre el primario del refrigerante en vez de hacerlo como aquí descrito, sobre el circuito de la pasta.

Una vez el mosto o la pasta llegan al depósito de fermentación, se trata de controlar la temperatura de los mostos que fermentan. Las instalaciones se exigen por lo general, cada día más sofisticadas. Se ha pasado de un solo circuito por el que se vehiculaba agua fría a las camisas y retornaba y, aprovechando ese mismo circuito se podía con los mismos equipos de bombeo y de control, vehicular agua caliente, a circuitos dobles e independientes para poder hacer llegar a cualquier depósito agua fría o caliente indistintamente. Por hablar de algo, esta cambio supone: Exactamente el doble de instalación mecánica de tuberías, soportaje, calorifugado,...; se duplican las tarjetas de salidas a servoválvulas ya que se pasa de una sola servoválvula a 4 (2 para control de agua fría y caliente y otras 2 conmutadas a la salida para no mezclar circuitos). Se duplica la instalación eléctrica de válvulas de control y se incrementa en la conmutación de la entrada con la salida,... es decir, el presupuesto se amplía considerablemente debido a estas partidas, a lo que hay que sumar, que, el tiempo de trabajo de estas instalaciones oscila de los 15 días al mes y medio en todo el año.

De la misma manera que se desproporcionan los ratios por estos motivos, también veremos que se racionalizan y optimizan otros, como puede ser la utilización de las productoras de agua fría y caliente para elaboración y maloláctica, aprovechándose el resto del año (que tradicionalmente antes quedaban paradas) para la climatización de salas de barricas, dormitorios y almacenes (que en gran parte se hace extensiva a oficinas, despachos,...)

En este “paquete” de control, se incorpora (y es una tendencia generalizada al día de la fecha), el control de las bombas de remontados (los depósitos ya suelen venir con la bomba incorporada). También el control sobre las hélices de descarga de pasta, los agitadores de los depósitos,...

La herramienta de trabajo (software), “Enocontrol®”, incluye amables máscaras para parametrizar e implantar en cada depósito estas curvas de remontados, incluso para visualizar la capacidad del mismo (si se ha instalado una sondas de presión, medidor ultrasónico o elemento de campo previsto para tal efecto,...).

El tratamiento de este gran número de señales, nos lleva a corroborar que la arquitectura que

se viene implantando en estos últimos años e instalaciones, de momento, es la correcta. Se trata de una inteligencia central que “delega” en gestores de zona. Estos gestores, en función de la magnitud, son tarjetas electrónicas o autómatas y su cometido es: Recibir las órdenes de la inteligencia central (que es ni más ni menos la comunicación del autómata central con el ordenador del enólogo, quien detalla las consignas que quiere), ejecutarlas en su ámbito de actuación (2, 4 6 u 8 depósitos,...) comprobar que se han ejecutado y transmitir nuevamente a la inteligencia central si su cumplimiento ha sido satisfactorio o se ha generado algún nivel de alarma (lo que se refleja en la consola de control no solo en la pantalla del PC sino además con un acusador óptico y acústico). Se pasa de los extensos y pesados cableados de elementos de campo hasta el PLC a cableados locales de éstos a la periferia distribuida. La interconexión de la inteligencia central con estas periferias locales distribuidas, se hace mediante redes de buses (Profibuses, AS-interfaces), mediante 2 hilos que son los que llevan la información y mando de todas las señales (así como otro de alimentación).

A mi juicio, otra de las mejoras sustanciales (gracias a la bajada continua de precios en la electrónica) ha sido la sustitución de los sinópticos que reflejaban el estado de la bodega (válvulas abiertas, bombas de remontados en marcha, unidades, calderas,...) señalizadas tradicionalmente mediante led's luminosos, por amplias pantallas TFT o plasma (generalmente de 42"). La ventaja es que las modificaciones ya no suponen el mecanizado del metacrilato del sinóptico, ni su nuevo serigrafado,... las modificaciones se hacen en el PC y se visualizan los sinópticos en estas grandes pantallas.

Otra de las grandes ventajas, la encuentro en el desarrollo de las comunicaciones por banda ancha. Las centrales de control quedan preparadas con un Teleservice que permite, a petición de la bodega, modificar los programas del autómata desde nuestras oficinas, sin necesidad de desplazarse a campo a personal que factura horas de viaje, de implantación, dietas,... Evidentemente, las horas de oficina son más económicas que las del personal que se desplaza. Para este servicio, se necesita disponer en la consola de control que alberga el PLC, de una línea ADSL.

Otro de los procesos que progresivamente nos piden integrar en el Programa Enocontrol®, es la estabilización del vino por proceso físico de enfriamiento, bien sea en superficie de cuerpo rascado, placas o métodos continuos, existen variables y registros que se incorporan, siempre y cuando se disponga de los elementos de medición en campo, tales como contadores de caudal (para el vino a tratar y para el vino ya tratado), como registros de temperatura ( $T^a$  entrada a recuperador de vino a

tratar, T<sup>a</sup> salida de vino de recuperador a rascador, T<sup>a</sup> salida vino de rascador a isoterms, T<sup>a</sup> vino tratado a recuperador, T<sup>a</sup> salida vino del recuperador a nodrizas de embotellado,...) Adem3s, se imponen los lazos de control con v3lvulas de modulaci3n o variadores de frecuencia, (sonda, regulador-controlador-salida digital o anal3gica); el en3logo impone en el regulador la temperatura del vino a estabilizar. Si cuando sale el vino del estabilizador, no se cumple la T<sup>a</sup> consignada, se procede a derivar parte del caudal a la aspiraci3n de la bomba o bien se da se3al a un variador de frecuencia que bajar3 las revoluciones de la bomba hasta que el vino que pase a los isoterms, lo haga a la temperatura consignada. A esto siguen las estad3sticas que se solicitan de cantidades de vino a tratar y vino tratado (que permiten controlar las mermas del proceso), temperaturas de los caldos en las diferentes fases del proceso, d3as y horas de tratamiento.

Distinta filosof3a es la que imprime el trasiego de vinos entre distintas naves de la bodega. Dependiendo de la envergadura de la bodega, el criterio de automatizaci3n puede ser muy distinto.

Cuando se trata de un vinoductos, se han de implantar en las impulsiones de las bombas, contadores electromagn3ticos fiables, con cabezales electr3nicos, que trasmitan las se3ales anal3gicas y de pulsos a nuestro aut3mata. Lo que controlamos, puede ser, desde la velocidad de la bomba y su variabilidad en caudal (caso de disponer de variadores de frecuencia) al control de los vol3menes a trasegar. A partir de aqu3, todos son implementaciones a la base: Si el destino final son los dep3sitos nodrizas de la embotelladora, podemos hacer que paren las bombas si los mismos disponen de indicadores de nivel de llenado. Si por el contrario el destino es un dep3sito de tipificaci3n, haremos parar de la misma manera la bomba una vez est3 lleno el dep3sito, pero adem3s podremos ordenar la marcha y paro de los agitadores o su programaci3n horaria.

Cuando el caso es el de una bodega de tipificaci3n, si bien la base es la misma, las variables se pueden multiplicar: Como casos desarrollados, podemos indicar que dependiendo del n3mero de colectores por pasillo de dep3sitos y, del n3mero de bombas, as3 ser3n las operaciones simult3neas que podamos ejecutar. El programa puede actuar en manual o en autom3tico. El caudal se puede variar con potenci3metros sobre los variadores o por el propio programa, podemos trabajar a caudal constante, variable, a cantidades exactas,...Lo m3s normal suele ser confeccionar un men3 origen y otro destino y marcar los litros de cada dep3sito que queremos sacar y el dep3sito destino de tipificaci3n. El programa decidir3 qu3 calle tomar, qu3 v3lvulas abrir y cerrar, qu3 bombas entrar3n en marcha, qu3 caminos l3gicos no ocupados vehicular3n el vino,... as3 como otra suerte de operaciones simult3neas

que se pueden estar desarrollando, decidas por el autómata (carga o descarga de una cisterna, envío a filtración, exportación o importación de salas de barricas, envío a embotellado,...

El programa evita errores humanos, incluso en el modo de trabajo "manual", no permitirá el arranque de una bomba, si reconoce que el camino marcado o depósitos destino,.... están ocupados.

Por ultimo, nos vamos a ocupar del tratamiento del aire en naves de barricas, dormitorios y almacenes, que si bien popularmente se oye hablar de climatización y humectación, preferimos enunciarlo como arriba expresado, "tratamiento del aire".

Los equipos de producción de agua fría y caliente, son comunes y por lo general no coincidentes en fechas de uso, con los que utilizamos para el control de mostos en fermentación y maloláctica.

Bien sea unidad enfriadora y resistencias de apoyo sobre el mismo depósito pulmón, bomba de calor, unidad de frío y caldera o cualesquiera productoras que se elijan, los circuitos se vehiculan a una o otra producción o se trabaja para las dos con salidas comunes.

Las unidades climatizadoras, al igual que los depósitos de fermentación, pueden diseñarse a 2 o a 4 tubos, en función de las demandas o diseño que se establezca.

Lo más generalizado es utilizar 4 tubos (impulsión y retorno de agua fría + impulsión y retorno de agua caliente), en la climatizadora de la sala de barricas, mas que nada para poder "controlar" la humedad. Más adelante, hablaremos de la humectación, si bien, queremos incidir en que no es lo mismo "humectar" que "controlar la humedad".

La filosofía es invariable, si bien las consignas han variado en los últimos años y según la experiencia, convergen a términos racionalizados.

Esta filosofía que decimos "invariable", no es otra que la de mover grandes volúmenes de aire a velocidades muy bajas. Las potencias frigoríficas variarán en poco, solamente se sobredimensionará la climatizadora, que no deja de ser un cajón de chapa con un ventilador. El por qué de esta aplicación es muy simple: La barrica "respira". Si utilizamos fan coils (no regulables), los resultados son espectaculares ya que a grandes velocidades, enfrían rápidamente. Los efectos son nocivos ya que

la velocidad genera evaporaciones excesivas en la madera. Otra puntualización importante (generalizando para las naves de barricas ya que botelleros y almacenes gozan de otro diseño más simple), es que, además de generar bajas velocidades en la sala de barricas, se ha de humectar y además, controlar esta humectación.

De los primeros desarrollos que hicimos, muy conservadores, con consignas de 14°C al 85% de humedad relativa, con el paso del tiempo se está generalizando el permitir subir a +17°C y controlar la humedad entre un 80 y un 85%, en naves de barricas. Hemos visto desmontar varias instalaciones de fan coils, hemos visto salas de barricas que no hacen las renovaciones necesarias de aire y crean y procrean mohos en paredes, barricas y suelos, en fin, el estudio merece todo el celo necesario para su buen estado y funcionamiento. Las pérdidas de vino evaporado al aire por malos diseños, llegan a amortizar una instalación bien calculada, por cara que sea, en tan solo unos pocos meses.

El ir a 4 tubos viene motivado porque, para controlar la humedad, hay que secar aire, humectar, enfriar,.. e incluso en un momento dado hay que enfriar y calentar simultáneamente.

La humectación se hace por medio de centralitas que reciben aire comprimido y agua, creando una nebulosa casi imperceptible, que, con el movimiento del aire que se crea en las renovaciones, se reparte homogéneamente por la nave.

El índice de renovación, es fundamental para un buen diseño. Donde existe una puerta, existe contaminación de aire que entra de fuera. Por eso, renovamos y “metemos” aire en la nave pero aire que sabemos que está “tratado” en cuanto a temperatura y humedad y que, además, con esa leve sobrepresión, evitamos que no nos contamine el aire exterior a la nave que pudiera entrar.

La instalación de impulsión puede ser de distintos materiales y calidades. La manga textil permite una gran superficie de difusión, por ser casi toda su superficie útil, lo que permite bajar considerablemente las velocidades de impulsión, abarata su costo, su instalación, su soportaje,... la estética, queda al gusto de cada uno. El conducto circular en acero inoxidable, evidentemente es más caro, cuesta más su instalación, pero imprime una estética en algunos casos espectacular, si se integra con el diseño de la sala.

Los dormitorios, se están calculando a 17°C y nos movemos en la zona del 60 al 70% de humedad relativa, generalmente sin controlar, debido a las exigencias que confieren los corchos. Las instalaciones

de conductos, tanto de impulsión como retorno, a veces se simplifican por estar camuflados entre las filas de jaulones apilados a gran altura. Por lo general, la instalación suele ser a dos tubos ya que se trata de que el dormitorio no sobrepase una temperatura determinada, más que de mantener una temperatura constante.

Lo mismo ocurre con los almacenes, embotellados, ... donde lo que se pretende es más funcionalidad y no sobrepasar temperaturas excesivas (condiciones de verano hasta 20° o además condiciones de invierno para no bajar de 15°, más que nada por el personal que pueda trabajar en las naves de embotellado,...).

Toda la información de temperaturas y humedad, se visualiza en el programa Enocontrol® e, incluso, a petición del cliente, se puede telemandar desde la consola de control de la elaboración, si bien, al ser consignas fijas en la mayor parte de los casos, es más económico mantener los reguladores-controladores en los mismos cuadros de las climatizadoras y visualizar en el PC sin telemandar desde el mismo.

Para concluir, comentar que si bien los cambios en este sector siempre han sido lentos, a veces reacios, conservadores y seguros, se puede afirmar que en estos 10 últimos años, se han saltado las normas y se ha progresado de forma "rápida", entendiendo el término rápido como el que se puede adoptar debido a la idiosincrasia de este sector. El impulso que han impreso algunos técnicos del sector, ha sido decisivo en este cometido.

## **Talleres Pupar, S.A.**

### **Presenta en VINTECH 2007 la etiquetadora IMPACTA**

Talleres Pupar, S.A. ha sacado al mercado la etiquetadora IMPACTA , una máquina de autoadhesivo para líneas de baja producción, ideal para los sectores de vino y cavas.

Esta máquina incorpora los cabezales BV-25 que han sido diseñado para satisfacer las demandas del mercado: un cabezal, para máquinas de poca velocidad, fiable y robusto y a un precio económico. Para ello se ha diseñado una motorización del cabezal incorporando un motor paso a paso que permite alcanzar producciones de 6.000 b/hora y velocidades de 25m/min. En esta gama de velocidades el motor paso a paso se comporta de forma equivalente a un servo motor brushless en cuanto a exactitud y fiabilidad.

El cabezal BV-25 es totalmente modular y solo necesita recibir de máquina: la señal de encoder y la señal de botella.

Para simplificar el manejo de este cabezal se ha incorporado un panel táctil que permite introducir los parámetros y almacenar los formatos. Además se pueden almacenar un gran número de formatos e identificarlos con un nombre y un comentario anexo, de esta forma se ha conseguido un cabezal de coste reducido para pequeñas producciones pero con las prestaciones y la fiabilidad de los cabezales de gama superior.

## **Comercial Vazpe, s.l.**

### **Presentación del TRACTOR 2520-7 en la Feria del Vino de Galicia**

TRACTOR 2520-7 BASTIDOR Y TRANS. INFINITAMENTE VARIABLE  
EQUIPO BASE TRACTOR JD 2520

Motor Diesel 3 cilindros 1330 cc con una potencia máxima de 26,1 cv

Transmisión infinitivamente variable.

Frenos con discos húmedos.

Doble tracción.

Toma de fuerza trasera 540 r.p.m.

Toma de fuerza central 2100 r.p.m.

Elevador hidráulico de 3 puntos cat. I.

Dos Válvulas de mando a distancia ventrales.

Dos bombas hidráulicas con un caudal total de 39.6 l/min.

Capacidad depósito de combustible: 27 litros.

Tubo de escape horizontal.

Enganche remolque.

Arco de seguridad abatible.

Ruedas delanteras: 23 x 8,5-12, 6 pr

Ruedas traseras: 12-16,5, 6 pr.