

El salón reunirá en Vilagarcía a más de 60 expositores de España, Francia y Portugal, que representan a 400 firmas, y prevé la visita de 6.000 personas

Vintech será el referente nacional de la investigación y la tecnología vitivinícola

Destacados investigadores de Galicia, La Rioja y Tarragona participarán en las I Jornadas Técnicas WINEtech sobre la aplicación de nuevas tecnologías, tratamientos fitosanitarios y las últimas normativas europeas de elaboración

Tapones de cristal, camiones embotelladores móviles y etiquetas para botellas húmedas son algunas de las novedades

El recinto arousano acogerá catas de vinos, en las que participará el campeón gallego de Sumilleres en 2009, Óscar Cidanes

Vilagarcía de Arousa, 26 de abril de 2010.- Durante tres días, Vilagarcía de Arousa se convertirá en el referente nacional para empresarios, asociaciones, instituciones e investigadores relacionados con el sector vitivinícola. En la segunda edición del Salón Internacional del Vino, Técnicas y Equipamiento, Vintech, que se celebrará del 26 al 28 de abril en el recinto de Fexdega, se darán cita más de 60 expositores, que representan a cerca de 400 firmas nacionales e internacionales, en una superficie de 5.000 metros cuadrados.

El salón monográfico, organizado conjuntamente por la empresa Planner & Proceltha y la Fundación Fexdega, servirá para poner en contacto a los grandes centros de investigación con empresas y bodegas, a través del programa europeo WINEtech, con el objetivo de promover la transferencia de la I+D+i en el sector vitivinícola, fomentar el uso de las nuevas tecnologías en los procesos de viticultura, elaboración del vino y gestión de las bodegas y mejorar las redes de cooperación entre los países participantes del programa.

Además, Vintech será una oportunidad para que los profesionales del sector conozcan las últimas novedades aplicadas a la industria del vino en cuanto a equipos, técnicas de cultivo, métodos de elaboración, procesos de transformación, sistemas de comercialización y distribución y programas informáticos.

El certamen mixto, abierto tanto al público en general como a los profesionales, se ha consolidado como el primer salón especializado de Galicia en su ámbito y se sitúa entre las ferias más importantes de España. Así lo confirman los más de 60 expositores alcanzados, el 79% de España (41% de Galicia y el 38% de ocho Comunidades autónomas: Madrid, Cataluña, Extremadura, País Vasco, Valencia, La Rioja, Castilla-León y Navarra) y el 21% extranjeros (Francia y Portugal). Durante estos tres días se prevé la visita de más de 6.000 personas.

Vintech cuenta con la colaboraci3n del Ayuntamiento, la C3mara de Comercio y la Autoridad Portuaria de Vilagarc3a de Arousa, la Xunta de Galicia, la Estaci3n Fitopatol3gica do Areeiro, dependiente de la Diputaci3n de Pontevedra, el Consello Regulador do Mexil3n y Caixanova.

En el sal3n estar3n representadas desde bodegas y cooperativas, productos para la tierra, abonos, maquinaria agr3cola, pasando por equipamientos de laboratorio, botellas, tapones, hasta empresas especializadas en etiquetado e ingenier3a. Adem3s asistir3n diversos organismos como la Conseller3a do Medio Rural, que acudir3 con un stand de 80 metros cuadrados en el que mostrar3 todos los productos gallegos con sello de garant3a de calidad y los vinos de las cinco Denominaciones de Origen de Galicia, el Ayuntamiento de Cambados, el IGAPE y la oficina de I+D de la Universidad de Vigo, entre otros.

Entre las empresas y agrupaciones que participaran en Vintech destacan el **Cl3ster del Envase y Embalaje de Extremadura (Acenvex)**; la **Asociaci3n Galega de Sumilleres (Agasu)**; el **Grupo San Cayetano**, dedicado desde hace m3s de 50 a3os a la fabricaci3n y dise3o de envases; la empresa francesa **Applic'Etains**, l3der mundial en la elaboraci3n de etiquetas de esta3o, y la firma cambadesa **Talleres FC Trigo**, que mostrar3 en una superficie de 150 metros cuadrados diversa maquinaria, entre otras. Adem3s, estar3n representadas las bodegas **Aroa**, la primera de Europa neutra en emisiones de di3xido de carbono, **Terras Gauda**, la **Adega Cooperativa de Cantanhedes (Portugal)**, **Sogevinus** y la **Asociaci3n de Bodegas Artesanas de las R3as Baixas**.

El evento acoger3 la celebraci3n de las **I Jornadas T3cnicas WINEtech** organizadas por la Fundaci3n Empresa-Universidad Gallega (Feuga) en colaboraci3n con el Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal) de la Conseller3a do Medio Rural y los Consejos Reguladores de las cinco Denominaciones de Origen de Galicia. Tratar3n sobre la aplicaci3n de las nuevas tecnolog3as en el sector para mejorar la comercializaci3n, tratamientos fitosanitarios y las3ltimas exigencias a nivel europeo en cuanto a elaboraci3n de los vinos. En ellas participaran destacados investigadores de las Universidades de Santiago, Vigo y Tarragona, as3 como el Secretario general de la Federaci3n Espa3ola del Vino, Presidente de la Comisi3n para la reforma de la Organizaci3n Com3n de Mercado y Consejero del grupo permanente vitivin3cola europeo, Pau Roca Blasco, y el Ingeniero agr3nomo, Jos3 Luis P3rez Mar3n, de la Secci3n de Cultivos (CIDA) del SIDTA del Gobierno de La Rioja, entre otros destacados ponentes de gran prestigio internacional.

Adem3s, est3n previstas varias ponencias y **catas** organizadas por la Asociaci3n de Sumilleres de Galicia (Gallaecia), la Asociaci3n Gallega de Catadores (AGC), la Asociaci3n Gallega de Sumilleres (Agasu), la Estaci3n Fitopatol3gica do Areeiro y varios expositores presentes en el certamen como Mil-tek y Acenvex. Tamb3en la empresa de enoturismo Novavila presentar3 el primer 'hotel bodega tienda' especializada de Galicia y el Centro T3cnico Operativo del Vino (CTOV) presentar3 una etiqueta para evitar el fraude del vino.

Vintech tiene como objetivo buscar nuevos mercados y presentar las3ltimas t3cnicas, equipamientos y servicios para optimizar los procesos de elaboraci3n y distribuci3n del vino y permitir, a la vez, la expansi3n nacional e internacional de este sector empresarial de tanta importancia en la Comunidad gallega.

El sal3n cuenta con el respaldo de un **Comit3 t3cnico** representado por la Conseller3a do Medio Rural, Igape, Ingacal, Feuga, la C3mara de Comercio de Vilagarc3a de Arousa, la Fundaci3n Fexdega y las Denominaciones de Origen R3as Baixas, Ribeiro, Monterrei, Valdeorras y Ribeira Sacra.

Novidades en el sal3n

Entre las novedades que se mostrar3n en Vintech destacan las maderas de pino tratadas que posibilitan m3ltiples utilizaciones en la viticultura, novedosos equipos para la codificaci3n y marcaje de las botellas, m3quinas generadoras de nitr3geno, unidades m3viles totalmente equipadas para el tratamiento, embotellado y acabado del vino, distintos tipos de etiquetas -para botellas h3medas, ecol3gicas y personalizadas, etc.- y prensas compactadoras neum3ticas para facilitar el reciclaje de los residuos en las bodegas.

Tractores, tapones de cristal, naturales, colmatados y sint3ticos, barricas de roble, diversa maquinaria vin3cola y agr3cola, postes y alambre para el emparrado de los vi3nedos, mesas de selecci3n de la uva, prensas horizontales, atomizadores, compresores y dep3sitos de acero inoxidable son otros de los productos que se expondr3n en el sal3n.

Tampoco faltar3n en la muestra firmas de ingenier3a que desarrollan proyectos para la creaci3n de nuevas bodegas o de reestructuraci3n de las existentes, sistemas de inventariado inal3mbrico mediante identificaci3n por radiofrecuencia y etiquetas de seguridad para la protecci3n de marcas. Adem3s asistir3n empresas dedicadas a la climatizaci3n de bodegas, grupos de estabilizaci3n de vino o equipos de control agroalimentario, y otras que realizan montajes de bodega en mano.

El certamen estar3 abierto del 26 al 28 de abril en horario de 10:30 a 19:30 horas, ininterrumpidamente. El precio de la entrada ser3 de tres euros.

Charlas y actividades paralelas

Paralelamente al sal3n se celebrar3n durante tres d3as diversas jornadas t3cnicas y catas en el recinto ferial, abiertas tanto a profesionales como al p3blico en general. Estar3n organizadas por la Asociaci3n de Sumilleres de Galicia (Gallaecia), la Asociaci3n Gallega de Catadores (AGC), la Asociaci3n Gallega de Sumilleres (Agasu), las instituciones gallegas que forman parte del proyecto europeo WINEtech (Feuga e Ingacal) y la Estaci3n Fitopatol3gica do Areiro, organismo dependiente de la Diputaci3n de Pontevedra.

Asimismo, diversos expositores presentes en el certamen tambi3n organizar3n unas charlas como la firma Mil-tek y el Cl3ster del Envase y Embalaje de Extremadura (Acenvex). La empresa pontevedresa Novavila, representantes del Centro T3cnico Operativo del Vino (CTOV) y el Blend Master del grupo vitivin3cola Sogevinus Fine, Fernando Oliveira, tambi3n ofrecer3n unas charlas en el transcurso del certamen.

Bajo la organizaci3n de la Asociaci3n de Sumilleres de Galicia (Gallaecia) y la Asociaci3n Gallega de Catadores (AGC), el Director general de Toneler3a Victoria, del Grupo Radoux, Ram3n Cendoya, ofrecer3 una charla sobre los "Criterios de elecci3n de barrica".

La Asociación Gallega de Sumilleres (Agasu) organizará también varias catas sobre la nueva viticultura gallega: vinos de parroquia, valle, vila y viña; una cata maridaje de vinos, quesos y mejillón de los Consejos Reguladores de Galicia y una mesa redonda en la que se debatirá sobre el presente y el futuro del vino gallego y participarán los Consejos Reguladores del vino gallegos, sumilleres y distintos medios de comunicación. Estas catas estarán dirigidas por Óscar Cidanes, campeón gallego de Sumilleres en 2009, Antonio Portela y Pedro Villamarín, vicepresidentes de la asociación, y Carlos Portela, también de Agasu.

Ponencias de la Estación Fitopatológica do Areiro

La Estación Fitopatológica do Areiro, organismo dependiente de la Diputación Provincial de Pontevedra, celebrará varias charlas durante los tres días del salón en el hall del recinto ferial de Fexdega.

Bajo el título genérico de “Fitopatología de la vid en Galicia” en estas jornadas intervendrán la Jefa de la Unidad de Fitopatología de la Estación, Adela Abelleira Argibay; la Jefa de la Sección de Biología Molecular, Olga Aguín, y la Técnico en Lucha Biológica, Rosa Pérez Otero.

Entre los asuntos que se abordarán en estas jornadas técnicas destacan las virosis en la vid en Galicia, las enfermedades de raíz más importantes causadas por hongos en la vid y los artrópodos, la plaga de la vid en la Comunidad gallega.

Creado a finales de 1980, la Estación Fitopatológica do Areiro nació con el objetivo de cubrir el vacío existente en el sector agrario en materia de fitopatología para buscar solución a los problemas que van surgiendo progresivamente en los cultivos gallegos y que de no ser controlados conducen a la merma o incluso a la desaparición de los mismos.

El objetivo principal de este organismo es el asesoramiento en materia de fitopatología, es decir, ayudar a los agricultores y servicios oficiales en todo lo referente al reconocimiento de plagas y enfermedades de los cultivos, así como indicar las medidas de protección y control que deben seguir para evitar las pérdidas que estos patógenos ocasionan.

I Jornadas T3cnicas WINEtech para promover la I+D+i en el sector

Los expertos debaten: ¿C3mo hacer una vinoteca on-line?, ¿c3mo luchar contra las plagas y enfermedades de los vi3nedos?

La Fundaci3n Empresa-Universidad Gallega (Feuga), en colaboraci3n con el Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal) de la Consellería do Medio Rural y los Consejos Reguladores de las cinco Denominaciones de Origen de Galicia, organizarán los días 26 y 27 de abril en la Sala Terras Gauda de la Fundaci3n Fexdega las I Jornadas T3cnicas WINEtech que tienen como principal objetivo la promoci3n de la I+D+i en el sector vitivinícola. En ellas participarán ponentes de gran prestigio internacional e investigadores de las universidades y centros de investigaci3n de Galicia, Tarragona y La Rioja.

El programa de las jornadas se ha dise3ado teniendo en cuenta la selecci3n de temas de relevancia para el sector, en especial en un contexto econ3mico caracterizado por la crisis y las dificultades que ello conlleva, para orientar la atenci3n de las empresas hacia apuestas m3s arriesgadas como es la de la I+D+i. Los temas fueron escogidos con el asesoramiento y orientaci3n de los Consejos Reguladores para garantizar el inter3s real de las empresas a las que van dirigidas las jornadas.

Las charlas t3cnicas pretenden dar respuestas pr3cticas a cuestiones que redunden en una mejora de la comercializaci3n: ¿c3mo puedo poner en marcha una vinoteca on-line?, ¿es el comercio electr3nico una buena salida para mis vinos?, ¿son las TIC una buena alternativa de gesti3n y marketing?, que resuelvan dudas sobre los problemas del día a día con los que se encuentran los viticultores como es el de los tratamientos fitosanitarios (¿c3mo he de aplicar los productos?, ¿cuáles son las mejores dosis y combinaciones para hacer frente a las plagas y enfermedades m3s frecuentes de los vi3nedos gallegos?), y que proporcionen informaci3n sobre las últimas exigencias a nivel europeo en cuanto a elaboraci3n y avanzar soluciones para atenderlas.

Durante dos días se abordarán temas como las ventajas y desventajas del uso del comercio electr3nico, incidiendo de forma especial en las cuestiones fiscales de las ventas a clientes de fuera de Espa3a. Adem3s se presentarán desarrollos TIC realizados por la empresa Pexego (spin-off del Aula de Productos Lácteos de la Universidad de Santiago), un sensor de fibra óptica ideado por la Universidad de Vigo para medir la densidad del mosto durante el proceso de fermentaci3n y un proyecto para valorizar los residuos de la vinificaci3n de los vinos blancos gallegos como fuentes potenciales de componentes bioactivos que podrían ser utilizados en las industrias farmac3utica, cosm3tica y alimentaria, entre otras innovaciones.

Las jornadas se enmarcan en el proyecto europeo WINEtech “Nuevas tecnologías en viticultura y elaboración del vino”, liderado por Ingacal en colaboración con Feuga, en el que participan, además, otras 10 entidades de 7 regiones vitivinícolas de tres países del sudoeste europeo: España, Francia y Portugal. En total, el área geográfica abarcada por este proyecto supera los 300.000 kilómetros cuadrados, lo que representa el 23,7 por ciento del territorio de los tres estados miembros participantes.

WINEtech, programa de iniciativa comunitaria Interreg del Programa Espacio Sudoeste Europeo 2007-2013 de la Unión Europea, fue puesto en marcha con la finalidad de promover la I+D+i y la innovación en el sector vitivinícola de las regiones participantes para facilitar al tejido empresarial y a la comunidad científica un acceso preferente a una amplia gama de servicios orientados a introducir soluciones de investigación, desarrollo e innovación en los procesos de viticultura, elaboración de vino y gestión integral de las bodegas.

Este objetivo, coincidente con el del salón Vintech, hace de la colaboración entre ambas iniciativas una oportunidad para aunar esfuerzos que redunden en beneficio del sector. Por tanto, el certamen ferial servirá para acercar a las empresas, conocer sus necesidades de mejora e innovación y ofrecerles posibles soluciones a medida.

En el proyecto WINEtech, que cuenta con un presupuesto de más de 1,6 millones de euros, están integradas 12 entidades de 7 regiones pertenecientes a la Unión Europea con una marcada tradición en el sector: Galicia, La Rioja, Castilla-León, Castilla-La Mancha, Alentejo y Región Norte de Portugal y Languedoc-Roussillon (Francia). Entre ellas se encuentran los prestigiosos Institut Coopératif du Vin e Institut National de la Recherche Agronomique, ambos en Francia, y la Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo y la União das Associações Empresariais da Região Norte (UERN), en Portugal.

Además forman parte la Cámara Oficial de Comercio e Industria, la Fundación de la Universidad y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de La Rioja, la Fundación General de la Universidad de León y de la Empresa y la Universidad y la Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha.

El objetivo de este proyecto es el de crear en 2011 un conjunto de servicios para detectar las necesidades tecnológicas del sector y de la viña a la bodega, identificar la oferta científico-tecnológica existente, relacionar a través de medios novedosos las necesidades y la oferta, ayudar a la puesta en marcha de proyectos innovadores y crear una red interregional de promoción de la I+D+i.

Más información en el PROGRAMA JORNADAS TÉCNICAS.

El Centro T3cnico Operativo (CTOV), filial de la firma suiza SICPA, presenta una etiqueta para evitar el fraude del vino

Dentro de las jornadas t3cnicas, el mi3rcoles 28 de abril a las 13:30 horas en la Sala Terras Gauda de Fexdega, se presentar3 una etiqueta especial para evitar posibles fraudes o manipulaciones del vino. Bajo el t3tulo **“Sistema de valorizaci3n y seguridad del vino”**, el Consejero delegado y el Director de Desarrollo del Centro Tecnol3gico Operativo del Vino (CTOV), Mariano Rubio y Cyrille Monnin, respectivamente, ofrecer3n una charla en la que presentar3n esta etiqueta elaborada por este centro, filial de la multinacional suiza SICPA, compa1a especializada en tinta de seguridad para billetes y documentos. Este proyecto tiene como objetivo fomentar la I+D+i en materia de seguridad y autenticaci3n, adem3s de facilitar todo el proceso de la trazabilidad del vino.

El CTOV, consciente de la importancia que el vino tiene en Espa1a, tercer productor del mundo y primero en superficie vit3cola, adem3s de segundo exportador en volumen, tras Italia, trabaja en colaboraci3n con consejos reguladores, bodegas e instituciones de toda Espa1a para adaptar su proyecto a las necesidades del sector en asuntos de seguridad y autenticaci3n. Se estima que en Europa un 30 por ciento de las botellas de vino que se venden son falsificaciones. Incluso pa3ses como China reconocen que un 70 por ciento de los vinos importados son falsificaciones.

La etiqueta creada por el CTOV, que encarecer3 en tres c3ntimos de euros cada botella y se sit3a entre la c3psula y el gollete de forma adhesiva, de dif3cil manipulaci3n, aprovecha los conceptos de seguridad de otros sectores, como el de 3ptica variable de los billetes de banco, con una combinaci3n de dos tintas.

El sistema incorpora un c3digo invisible y un encriptado, que contiene la informaci3n que quieren incluir los bodegueros, accesible a trav3s de una p3gina web. Esta iniciativa cuenta con el respaldo de la Federaci3n Espa1ola del Vino, organizaci3n que representa el 70 por ciento de los productores en Espa1a. Al mismo tiempo, la compa1a ya ha iniciado contactos con los Consejos Reguladores de Galicia y varias bodegas.

La empresa suiza SICPA, con m3s de 2.000 empleados en todo el mundo, cuenta con m3s de 80 a1os de experiencia al servicio de la seguridad y la integridad de los productos. Cada a1o, m3s de 50.000 millones de productos son marcados y protegidos por esta firma, aproximadamente 95.000 por minuto. SICPA est3 presente en Espa1a desde 1970.

El ‘hotel bodega tienda’ Novavila, centro pionero en turismo enológico en Galicia

La familia Vilanova, empresarios aousanos del mundo de la decoración, pusieron en marcha el pasado año el hotel enológico Novavila, en Meis (Pontevedra), un establecimiento 3 en 1, ya que cuenta con hotel, bodega y tienda especializada.

Los artífices de este innovador establecimiento en Galicia, que se ha convertido en una referencia a nivel nacional, son los hermanos Javier y José Luis Vilanova. Éste último, presidente de la Asociación Galega de Enoturismo presentará el miércoles 28 de abril a las 12:50 horas en la Sala Terras Gauda este proyecto empresarial.

Hotel Novavila nació de la restauración de una casa familiar heredada y se convirtió en el primer hotel enoturístico de este estilo en Galicia. Es un complejo donde se puede disfrutar del mundo del vino no sólo por la bodega de que dispone, sino por los productos saludables y estéticos que se elaboran como las velas con aroma a albariño.

Otra de las peculiaridades de este hotel es que tanto los productos como los elementos decorativos están a la venta. Además, dispone de una pequeña bodega de producción propia de vino cien por cien albariño (unos 5.000 litros) que elaboran con uva de sus fincas y que se puede disfrutar y adquirir.

Otra de las virtudes de este complejo son los tratamientos de belleza y terapias a partir de distintas variedades de uvas tintas gallegas como la aromaterapia de vino albariño, las cremas hidratantes, exfoliantes, geles y jabones de orujo, el aceite de pepita de uva, las sales de baño con extracto de vid y aceites de semillas de uva, entre otros. La gama de productos de cosmética aprovecha las extraordinarias propiedades de los polifenoles, un antioxidante natural presente en una gran concentración en las uvas tintas que se cultivan en Galicia.

Los productos cosméticos se comercializan bien en un set completo, que incluye los siete productos de la gama, o de forma individualizada. Todos ellos se presentan en un envase de 200 centímetros cúbicos que evoca una botella de vino. En el desarrollo de estos productos se ha combinado la innovación y la investigación en el campo de la cosmética con los beneficios que aporta al organismo los compuestos naturales de la uva y del vino.

Datos principales

Ficha técnica

Nombre: Vintech (Salón del Vino, Técnicas y Equipamiento).

Lugar de celebración: recinto ferial Fexdega, en Vilagarcía de Arousa (Galicia).

Fecha: 26 al 28 de abril de 2010.

Horario: 10:30 a 19:30 horas.

Periodicidad: bienal.

Entrada: profesionales y público en general.

Número de **expositores:** más de 60

Superficie ocupada: 5.000 metros cuadrados.

Precio de la entrada: 3 euros.

Número de **visitantes** previstos: más de 6.000 personas.

Organizan:

Planner & Proceltha

Avda. Aeropuerto 772.

Teléfono: (+34) 986 48 79 28.

Fax (+34) 986 48 88 74.

36318 Vigo (Pontevedra)

Fundación Fexdega

A Maroma s/n

Teléfono: (+34) 986 56 60 12.

Fax (+34) 986 56 60 13.

36600 Vilagarcía de Arousa

Web: www.vintech.es.

Sectores participantes

Bodegas y cooperativas, productores, maquinaria agrícola, accesorios, riego, abonos, fertilizantes, fitosanitarios, viveros, maquinaria vinícola, equipamientos de laboratorio, productos químicos y enológicos, barricas y toneles, botellas, etiquetas y etiquetadoras, cápsulas, corchos y variantes, cajas, cartones, bag-in-box, complementos, informática, instituciones nacionales e internacionales y asociaciones interprofesionales.

Datos de interés del sector

- Los vinos españoles son cada vez más relevantes en el mercado internacional. Tras relegar en 2008 a Francia al tercer puesto en el ranking de países exportadores de vino por volumen, España mantuvo su segunda posición en 2009 muy cerca de Italia, de la que le separan tan sólo 300.000 hectáreas, lo que demuestra que el vino español mantiene una posición privilegiada en el exterior. (Fuente: Organización Internacional de la Viña y el Vino).

- Alemania es el principal importador de vinos españoles, con 1.734 millones en 2008, seguido de EE.UU. -1.000M- y Reino Unido, con 955 M. Cabe destacar el caso de Japón, cuyas compras se elevaron un 110% en litros, hasta rozar los 10 millones, de los que un 40% fueron cavas y espumosos. (Fuente: Organización Internacional de la Viña y el Vino).

- El consumo mundial de vino generó más de 150.000 millones de dólares (más de 118.000 millones de euros) en 2008. (Fuente: International Wine and Spirit Record-IWSR).

- El consumo de vino en los hogares españoles descendió un 8,6% en 2009 respecto al año anterior con 432 millones de litros, que alcanzaron un valor de 1.039 millones de euros, un 2,6% inferior al de 2008. El precio medio del vino creció un 6,6% hasta 2,4 euros por litro. (Fuente: Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV)).

- Los vinos españoles con denominación de origen registraron en 2009 un incremento del 3,6% en volumen y del 1,7% en valor, hasta alcanzar 137,1 millones de litros, por un importe de 506,1 millones de euros. Por el contrario, los vinos de mesa protagonizaron un verdadero colapso cayendo un 15,2%, hasta los 233,6 millones de litros. (Fuente: Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV)).

El sector vitivinícola gallego, en cifras

La facturación del sector vitivinícola representa más del 4 por ciento de la industria agroalimentaria gallega y supera de media los 130 millones de euros anuales, según datos de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia correspondientes al año 2008.

La industria cuenta con cerca de 650 bodegas, que dan empleo de manera directa a más mil trabajadores en la Comunidad gallega. Estos establecimientos, que en más de un 90 por ciento de los casos se sitúan en zonas rurales, representan casi un tercio de los establecimientos agroindustriales, y absorben en torno al 10 por ciento del empleo total de la agroindustria de Galicia.

De las 650 bodegas que hay en Galicia, 482 están inscritas en alguna de las cinco Denominaciones de Origen de vinos existentes en Galicia: 199 en Rías Baixas, 119 en Ribeiro, 94 en Ribeira Sacra, 41 en Valdeorras y 25 en Monterrei. El 95 por ciento del vino producido en Galicia está amparado por alguna de estas denominaciones, un porcentaje muy superior al de otras Comunidades autónomas.

En Galicia hay m3s de 229.000 titulares de explotaciones dedicadas a la producci3n de vino, que ocupan una superficie total de 32.600 hect3reas distribuidas en m3s de 720.000 parcelas. Las explotaciones gallegas tienen como peculiaridad su peque1o tama1o, ya que la media se sitúa en menos de 1.500 metros cuadrados por explotaci3n y menos de 500 metros cuadrados por parcela, lo que representa una “dificultad estructural”.

La extensi3n de vi1edos en Galicia supone el 3 por ciento de la superficie total en Espa1a, lo que sitúa a la Comunidad en el d3cimo puesto del ranking nacional. En contraposici3n, Galicia ocupa los primeros puestos en cuanto al n3mero de parcelas y titulares, con el doble de explotaciones que Castilla-La Mancha, que cuenta con la mitad de la superficie nacional.

Producci3n

En el a1o 2008, la D.O. Ribeiro, que cuenta con 6.028 viticultores y 119 bodegas, tuvo una producci3n total de 96.771 hectolitros, mientras que la D.O. R3as Baixas, con 6.577 viticultores y 201 bodegas, produjo 156.443 hectolitros. Por su parte, la D.O. Ribeira Sacra, en la que trabajan 2.836 personas en 98 bodegas, produjo m3s de 30.000 hectolitros; la D.O. Valdeorras, con 1.961 viticultores y 41 bodegas, tuvo una producci3n de 33.409 hectolitros; y la D.O. Monterrei, que da trabajo a 328 personas en 23 bodegas, produjo m3s de 8.000 hectolitros.

D.O. R3as Baixas

En 2009, la D.O. R3as Baixas ocupaba 3.650 hect3reas que se traducen en unas 20.824 parcelas, con 6.556 viticultores y 199 bodegas. La producci3n se cerr3 con 14 millones de litros calificados en 2009. Es una denominaci3n joven, pero con gran prestigio para la corta trayectoria que tiene y peque1a en comparaci3n con el resto de Espa1a, pero es la m3s grande de Galicia.

El pasado a1o, el Consejo Regulador de esta Denominaci3n de Origen export3 un total de 3.057.574,85 litros, lo que se traduce en un aumento del 1% en el volumen de las exportaciones respecto al ejercicio anterior. Con un valor cercano a los 16 millones de euros, estas cifras supusieron poner en el mercado de 57 pa3ses m3s de cuatro millones de botellas de vino. En la actualidad, 76 bodegas de esta Denominaci3n de Origen participan en los planes de exportaci3n, tres m3s que el pasado ejercicio. Estados Unidos continúa siendo el principal importador ya que concentra el 53,45% de las ventas, con un incremento del 3,4% con respecto al ejercicio 2008. Le siguen por importancia el Reino Unido, con 342.336 litros, Alemania, con m3s de 155.000 litros, y Puerto Rico, con 130.926 litros.

La uva albari1o es el aut3ntico pilar de esta Denominaci3n de Origen (representa el 95% del total de la producci3n) y ocupa la mayor parte de la superficie de vi1edo inscrito. Pero, adem3s, la D.O. R3as Baixas acoge otras variedades aut3ctonas: Loureira, Treixadura, Ca11o blanco, Torront3s y Godello; y en tintas, Ca11o Tinto, Sous3n, Menc3a, Espadeiro, Loureira tinta, y Brancellao. Este Consejo Regulador ampara los vinos R3as Baixas Albari1o, R3as Baixas Condado do Tea, R3as Baixas Rosal, R3as Baixas Val do Saln3s, R3as Baixas Ribeira del Ulla, R3as Baixas, R3as Baixas Barrica y R3as Baixas Tinto.

Los vinos de R3as Baixas poseen un color amarillo p3ldo con tonos pajizos y brillantes. En nariz tienen una intensidad arom3tica media-alta, con aromas fundamentalmente florales, as3 como con matices de frutas de hueso y recuerdos a pi3a.

Por su franqueza, estos aromas son f3ciles de identificar. En boca son vinos frescos, con una buena estructura y equilibrio. Poseen una acidez moderada y un final de boca muy persistente.

D.O. Ribeira Sacra

Esta Denominaci3n de Origen est3 integrada por 2.811 viticultores y 94 bodegas, ocupa 1.255 hect3reas y la producci3n alcanz3 los 5.276.000 kilos en 2009. La zona amparada por esta denominaci3n comprende parroquias de 17 municipios situados a lo largo de las riberas del Mi3o y Sil, en el sur de la provincia de Lugo y en el norte de la provincia de Ourense, y est3 constituida por las siguientes subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Mi3o y Ribeiras do Sil.

Est3 orientada a la producci3n de vinos tintos, aunque tambi3n elabora blancos. Es la uva Menc3a la m3s cultivada en la Ribeira Sacra, dando caldos de gran calidad, que destacan por sus aromas limpios, elegantes e intensos, su color cereza intenso, brillante y con un ribete p3rpura. Entre los vinos blancos, con una producci3n menor, destacan los que se obtienen de las variedades Godello, Albari3o y Treixadura.

D.O. Monterrei

La Denominaci3n de Origen Monterrei aument3 en 10.863 botellas la comercializaci3n en 2009, lo que supone un incremento del 1,16% en relaci3n a 2008. El pasado a3o se recogieron m3s de dos millones de kilos de uva, un 51,5% m3s que al ejercicio anterior.

La zona de producci3n de los vinos protegidos por esta Denominaci3n, integrada por 25 bodegas, engloba los ayuntamientos ourensanos de Monterrei, Oimbra, Ver3n, Castelo do Val, Vilardev3s y Ri3s, con dos subzonas: el Valle y la Ladera de Monterrei, que ocupan una extensi3n de 400 hect3reas.

Las principales variedades de uva para vinos blancos son Godello, Treixadura, Dona Branca, Albari3o, Loureira, Blanca de Monterrei y Ca3o Blanco, y para tintos, Menc3a, Arauxa, Merenzao, Ca3o Tinto y Sous3n.

La conjunci3n de peculiares suelos y clima permiten extraer unos vinos blancos de color amarillo p3ldo o paja. En nariz son potentes, con aromas frescos y a fruta madura. En cuanto a los vinos tintos poseen un intenso color morado, con tonos viol3ceos o cereza, sobresaliendo su potente aroma con notas de frutas del bosque y a frambuesa.

Las bodegas de Monterrei se caracterizan por la aplicaci3n de nuevas tecnolog3as en la elaboraci3n de los vinos y las buenas pr3cticas vit3colas, tales como la vendimia en verde o la reducci3n en el n3mero de tratamientos fitosanitarios que se emplean en comparaci3n con otras denominaciones del resto de Galicia.

D.O. Ribeiro

La Denominaci3n de Origen Ribeiro est3 situada en el borde noroccidental de la provincia de Ourense, en las confluencias de los valles formados por los r3os Mi3o, Avia, Arnoia y Barbanti3o. Cuenta con una extensi3n de 2.685 hect3reas de vi3edo ubicadas en los municipios de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Mi3o, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punx3n y Cortegada, y parte de los de Bobor3s, San Amaro, To3n, Carballi3o y Ourense.

El vi3edo se extiende desde los 75 hasta los 400 metros de altitud en valles y laderas a veces de acusada pendiente que es salvada por terrazas denominados socialcos o bocaribeiras que siguen las curvas de nivel. La producci3n media de la denominaci3n de origen es de 14 millones de kg. de uva blanca y 2 millones de kg. de uva tinta que es elaborada por 119 bodegas, de las cuales 84 se acogen a la figura de "Adega de Colleiteiro" (elaboran a partir de uvas de su propiedad, no pudiendo comprar uva y no excedi3ndose de un l3mite m3ximo de producci3n de 60.000 litros).

Los vinos de esta denominaci3n responden a una serie de combinaciones de aromas afrutados y florales que se elaboran con variedades aut3ctonas tradicionales (Trexadura, Torront3s, Loureira, Ca3o, Brancellao, Sous3n).

Los caldos blancos, que representan el 85% de la producci3n, son ligeros, frescos, secos, afrutados, de color paja p3lida, mientras que los tintos, el 15% de la producci3n, son de color rojo morado. El vino tostado es dulce y para su elaboraci3n se utiliza el mosto procedente de la selecci3n de las mejoras uvas.

D.O. Valdeorras

La zona amparada para la producci3n de vino con esta Denominaci3n de Origen se localiza en el nordeste de la provincia de Ourense y abarca los ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Pet3n, A R3a, Rubi3 y Vilamart3n de Valdeorras.

Las variedades de uvas son, en blancas, Dona Branca, Godello y Palomino y, en tinto, Brancellao, Menc3a, Merenzao, Sous3n, Garnacha, Gran Nefro y Tempranillo.

Los vinos blancos elaborados a partir de la variedad Godello poseen colores amarillo-paja con matices verdosos y sus aromas son intensos recordando alguna variedad de la manzana. Los monovarietales, elaborados con Menc3a, est3n datados de un color entre rojo-rub3 y picota y matices viol3ceos que identifican su juventud con sutiles expresiones arom3ticas de intensidad media que recuerdan a las frutas del bosque como la grosella, frambuesa y mora.

Novedades en el sal3n

Maquinaria vin3cola

La empresa barcelonesa **In Via**, fundada en 1912, se dedica desde sus comienzos a la fabricaci3n y comercializaci3n de todo tipo de maquinaria para el sector vin3cola: filtros de placas, dep3sitos inox, materiales filtrantes, etc. Actualmente, produce y distribuye desde su f3brica de Vilafranca del Pened3s una amplia gama de productos dirigidos a la industria vin3cola, ole3cola, alimentaria, qu3mica y cervecera. En el sal3n expondr3 diversos sistemas de filtraci3n, llenado y bombeo, bombas de rodete flexible, neum3ticas, mono y de vendimia, dep3sitos inox para vinificaci3n y almacenaje, sistemas de estabilizaci3n y refrigeraci3n, as3 como diferentes accesorios: mangueras, racorder3a inox, maquinaria para la vendimia y productos enol3gicos.

La firma cambadesa **Talleres FC Trigo**, que acude al sal3n con un stand de 150 metros cuadrados, se dedica desde 1995 a la reparaci3n y venta de maquinaria agr3cola en general (tractores, atomizadores arrastrados y suspendidos y remolques) de las marcas Fendt, Landini y Valdapana. Tambi3n ofrece servicios de cerrajer3a en forja y puertas automatizadas tanto en aluminio como en hierro. En el sal3n mostrar3 cuatro modelos de tractores y un atomizador arrastrado de la marca Atasa.

Situada en la comarca vitivin3cola del Pened3s, en la poblaci3n de Sant Sadurn d'Anoia, conocida como la "Capital del Cava", la empresa catalana **Maquinaria Moderna** comenz3 su actividad en 1954 centrada en la fabricaci3n y comercializaci3n de maquinaria para diversos fines. Posteriormente se fue especializando en el embotellado de vinos y cavas, en todas sus fases de elaboraci3n. Desde 2005, dispone de unas modernas instalaciones en el Pol3gono Industrial Can Ferrer I, en la misma poblaci3n, desde donde ofrece un servicio completo e integral de comercializaci3n, instalaci3n, reparaci3n y mantenimiento de maquinaria para todo el proceso de embotellado de vino y cava. Actualmente cuenta con m3s de 400 bodegas, de distintos tamaos y en diversas 3reas vitivin3colas de toda Espa3a y parte de Sudam3rica.

Ofrece una completa gama de servicios: desde l3neas embotelladoras manuales, semiautom3ticas, hasta las completamente autom3ticas, adem3s de otros complementos como contenedores met3licos, barricas de roble y sus durmientes, dep3sitos inox, comprobadores de presi3n, etc. Actualmente, Maquinaria Moderna mantiene estrechos lazos comerciales con prestigiosas firmas europeas, mayoritariamente francesas y alemanas, a las que representan en su 3rea de actividad.

Entre las novedades que comercializa destaca la maquinaria necesaria para la entrada de la vendimia en la bodega (mesas vibrantes, mesas de selecci3n, elevadores, bombas de pasta...). Ha realizado varios montajes de bodega llave en mano, incluyendo m3quinas de embotellado, de entrada de vendimia y dep3sitos de acero inoxidable. Asimismo, cuenta tambi3n con un servicio de camión embotellador m3vil para embotellar vino en las bodegas de los clientes, y comercializan tapones de corcho, rosca, pl3stico, botellas y otros complementos para el embotellado y maquinaria de segunda mano.

Con fuertes v3nculos cient3ficos y la cooperaci3n de los laboratorios de la Universidad de Oporto, la firma lusa **Sysadvance** cuenta con 30 a3os de experiencia en el campo de las tecnolog3as de separaci3n de gases. Adem3s ofrece soluciones en los 3mbitos industriales y m3dicos. En el 3rea industrial, proporciona las soluciones m3s avanzadas en nitr3geno y ox3geno con las unidades de generaci3n in situ, as3 como ozono e hidr3geno. En la Medicina, centra su actividad en la recuperaci3n de la anestesia de gas.

Su experiencia en la aplicaci3n de nitr3geno a la producci3n de vinos para la extracci3n de ox3geno est3 comprobada en 25 instalaciones de Portugal, Espa3a y Brasil en vinos de diferentes tipos. La instalaci3n de generadores de nitr3geno es la opci3n m3s barata y c3moda para incrementar valor al vino. La protecci3n del vino con nitr3geno es cada vez m3s un factor de distinc3n de calidad y la soluci3n para no tener costes excesivos.

Basados en la tecnolog3a PSA, los generadores que comercializa Sysadvance separan el nitr3geno de los restantes gases que existen en el aire comprimido y producen nitr3geno con purezas de hasta el cien por cien.

La empresa de Ribadumia **Talleres Arturo**, que ocupar3 un stand de cien metros cuadrados en Fexdega, se dedica a la venta y reparaci3n de maquinaria agr3cola. Cuenta con una extensa gama de productos para el trabajo, cuidado y tratamiento de las vi3as y un amplio almac3n de repuestos para reparar aver3as. En Vintech mostrar3 las 3ltimas t3cnicas para el tratamiento de las vi3as como atomizadores y nebulizadores de la marca Makato, as3 como diversos tractores Antonio Carraro para las vi3as, trituradoras para el desbroce de las vi3as y todos los restos agr3colas, e intercepas.

Fundada en 1987, la empresa portuguesa **Estabiliza3o de L3quidos Alimentares, Ela**, fue pionera en la prestaci3n de servicios enol3gicos. La peculiaridad de esta empresa reside en que sus equipos est3n instalados en unos camiones en los que ofrece distintos servicios en la propia bodega del productor. Actualmente dispone de unidades de filtraci3n, estabilizaci3n bitart3rica, pasteurizaci3n, 3smosis inversa, embotellado y acabado. Las novedades que incorpora este a3o son la nanofiltraci3n y la filtraci3n tangencial. El objetivo de esta firma es solucionar los problemas a los productores- embotelladores cuyas cantidades reducidas de vino no justifican econ3micamente la adquisici3n de equipamientos propios.

La empresa alavesa **Maquinaria para Bodegas** lleva m3s de treinta a3os dedicada a la fabricaci3n y automatizaci3n de maquinaria de recepci3n, prensado y distribuci3n de vendimia. Entre los productos que fabrica destacan las tolvas de recepci3n, despalilladoras, bombas de vendimia, prensas neum3ticas y verticales, vinificadores horizontales rotativos, bombas de pasta, cintas transportadoras, pupitres centralizadores donde se automatiza la maquinaria de elaboraci3n con el prensado y dep3sitos. En el sal3n Vintech expondr3 una prensa horizontal neum3tica, una bomba helicoidal, una bomba de pist3n el3ptico y un sulfit3metro autom3tico.

Maquinaria Atomizadora, Makato, con sede en Lleida, se ha convertido en una de las empresas insignia del sector de la protecci3n y mantenimiento de los cultivos mundiales. Se dedica a la fabricaci3n de atomizadores, equipos de poda, nebulizadores, compresores de poda, carretillas y pulverizadores hidr3ulicos, entre otra maquinaria.

La firma coru3esa **Equipamientos Selecta** comercializa equipos para el sector de la hosteler3a y lavander3a industrial de las marcas Fagor Industrial, Rona y Dudson.

Abonos, fertilizantes y fitosanitarios

Protecci3n Verde, de Carballo (A Coru3a), es distribuidor de semillas, productos fitosanitarios, fertilizantes, maquinaria agr3cola, piensos y abonos, pl3sticos, sistemas de riego e invernaderos de las marcas Basf, Scotts, Colombin, Yara y Masso.

Agroqu3micos Carballa, de Sanxenxo (Pontevedra), se dedica a la distribuci3n y comercializaci3n de productos fitosanitarios y semillas para el sector agr3cola y vitivin3cola. Son distribuidores para la provincia de Pontevedra de una amplia variedad de productos como insecticidas, fungicidas y herbicidas de Bayer Cropscience, semillas Fit3 para cultivos y semillas de jud3a Nunhems, taponos de corcho natural, aglomerados y sint3ticos Altec y Aratap y pulverizadores de espalda, tijeras y serruchos de poda de Sanz Hermanos.

Cajas y cartones

La firma **Equipos y Repuestos Azahar**, con sede en Castell3n, comercializa maquinaria y repuestos de diferentes marcas para variados sectores: baldosas cer3micas, m3rmar, granito y alimentaci3n c3rnica, adem3s de vender dos l3neas de productos multisectoriales: almacenes verticales inteligentes y l3neas de embalaje, que abarcan tanto compactadoras de palets y flejadoras, como encapuchadoras en fr3o y termoretr3tiles.

En Vintech mostrar3 como novedad las l3minas anti-slip, que se colocan entre los planos de carga de los palets de forma autom3tica o manual y evitan su desplazamiento. Estas l3minas son antideslizantes, aportan firmeza a la carga antes del flejado o precintado, hidr3fugos, poco permeables al aire, lo que contribuye a la protecci3n de los productos contra la humedad, suciedad y polvo, y econ3micos. Adem3s pueden ser reutilizados hasta cuatro veces y resultan muy eficaces en cualquier tipo de carga, bolsas pl3sticas, cajas...

El **Grupo San Cayetano**, de Valladolid, lleva m3s de 50 a3os dise3ando y fabricando envases para distintos sectores: vinos y licores, industria del dulce, precocinados, productos c3rnicos y embutidos, pescados y mariscos frescos y congelados, conservas vegetales, l3cteos y derivados. Cuenta con unas modernas instalaciones con capacidad para fabricar hasta 70 millones de metros cuadrados de todas las variedades de cart3n. Cuenta con delegaciones y almacenes en Portugal, Marruecos, Cuba, Panam3, Ir3n, Ecuador, Senegal, Sud3frica, Mozambique, Mauritania y Venezuela, entre otros. Est3 presente en m3s de 60 pa3ses con varios centros de producci3n, almacenamiento y distribuci3n, y es l3der mundial en la fabricaci3n de envases de productos congelados.

Fundada en 1955, la empresa portuguesa **Pl3sticos de Santo Antonio P.S.A. Plast** desarrolla y fabrica cajas, contenedores, palets, envases y embalajes de pl3stico. Ofrece servicios para la manutenci3n, log3stica, transporte y almacenaje, productos para la protecci3n del medio ambiente y envases con precinto inviolable de hasta 40 litros de capacidad. Actualmente suministra cajas para la vendimia a los mercados de Portugal, Espa3a, Francia, Italia y Grecia. Entre las principales ventajas de estas cajas es que son apilables, lo que evita la compresi3n de las uvas y la fermentaci3n prematura, y encajables cuando est3n vac3as por lo que ofrecen un mayor ahorro de espacio durante el transporte y almacenaje.

Desde Portugal tambi3n acude la firma **Plastinox**, especializada en la construcci3n y montaje de equipos para los sectores oliv3cola, vitivin3cola, l3cteo, qu3mico y petroqu3mico; montaje de estructuras, silos, tinas, cisternas, contenedores, tuber3as, industrias, y fabricaci3n en serie de piezas por dise1o o plano en diversos materiales: inox, lat3n, acero y cobre. En el sal3n mostrar3 una amplia variedad de productos como cubas, dep3sitos, tanques y lagares.

Comercial A. Bernabeu, de Madrid, se dedica desde hace m3s de 25 a1os a la producci3n, impresi3n y comercializaci3n de sistemas para envolver regalos, presentaciones y packaging. Es una referencia en Espa1a en la fabricaci3n y distribuci3n de bolsas de papel (con y sin asa), de pl3stico, papel de regalo, cinta decorativa, etiquetas (adhesivas y de cartulina), cajas y estuches para lotes y vino, etc., todo ello estandarizado y personalizado en diferentes tipos de impresi3n (flexograf3a, serigraf3a, offset, stamping, UV).

La empresa danesa **Mil-tek**, presente en 32 pa3ses, ha desarrollado desde hace m3s de 15 a1os prensas compactadoras neum3ticas de distintos tipos y tama1os para facilitar la labor de gesti3n de residuos (pl3stico, cart3n, latas y org3nicos) para eliminarlos de forma correcta. Mil-tek se implant3 en Espa1a hace varios a1os y ofrece, desde cada Comunidad aut3noma, soluciones a los problemas de gesti3n de residuos con prensas adecuadas a cada necesidad y para distintos sectores: industria, hospitales, comercio, hosteler3a, laboratorios, vin3cola, entre otros. Todas estas prensas tienen una gran capacidad para reducir el volumen de los residuos, adem3s de permitir mantener un lugar de trabajo limpio y ordenado y eliminar contenedores y otros recipientes de almacenaje, manipulaci3n y desplazamientos y sus correspondientes costes.

Las prensas neum3ticas funcionan por un sistema de aire comprimido, no tienen ning3n elemento o componente hidr3ulico o el3ctrico, lo que se traduce en una mayor fiabilidad con un bajo consumo energ3tico: una eficiencia de un 40 por ciento para cart3n y un 60 por ciento en pl3sticos gracias al sistema Ecodrivo. Entre los clientes con los que cuenta esta empresa destacan Bodegas Valmi1or, Eroski, Ikea, McDonald's, Aluminios Cortizo, Mondariz Balneario, DHL, entre otros. A Vintech acudir3 la delegaci3n de Mil-tek Galicia-Asturias, con sede en Baiona (Pontevedra) y almacenes en Vigo y A Coru1a.

Embalajes

La firma barcelonesa **Comercial Cydetrans** fabrica distintos tipos de embalajes y accesorios para su cierre como cajas de madera plegables de diferentes medidas, aros de madera encajables, embalajes de cart3n, palets de fibra y de pl3stico, fundas de aluminio, aislantes t3rmicos, cajas de cart3n de medida est3ndar y bolsas de protecci3n de palets. En maquinaria, comercializa flejadoras, enfardadoras semiautom3ticas y autom3ticas, retractiladoras, precintadoras, carros y m3quinas para flejes.

La empresa riojana **Embalajes Calahorra, Embacal**, se constituy3 en 1998 pero cuenta con una experiencia comercial desde 1993 dentro del sector del envase y embalaje, especialmente en la industria del vino. Comercializa una amplia variedad de productos para bodegas como cajas y estuches, bag in box, embalaje (pl3sticos de burbuja, espuma de polietileno, cart3n ondulado y papel, cajas de cart3n, etc.) y diversa maquinaria como cerradoras de cajas, enfardadoras, flejadoras, precintadoras y trenes de rodillos, entre otras.

La empresa barcelonesa **Exclusives Castells** inici3 su actividad en 1963 y se dedica a comercializar todo tipo de productos en lo que envases y embalajes se refiere: cajas de cart3n o de madera personalizadas, botellas de vidrio para licores, aceites, vinos y cavas y barricas de madera.

Etiquetas

Fundada en 1991, la empresa **Coruñesa de Etiquetas, Coreti**, con sede en Bergondo, fabrica todo tipo de etiquetas autoadhesivas y no adhesivas a color en papel, cartulina, PVC, t3rmicas y estampadas. Sus productos se dirigen principalmente a fabricantes de los sectores de la alimentaci3n, bebidas y la industria en general. Cuenta con delegaciones en Asturias, Ourense, Vigo y Oporto. La actual planta industrial, inaugurada en 2006, ocupa una superficie de 3.500 metros cuadrados. En ella dispone de los 3ltimos adelantos en los procesos productivos y dispone de maquinaria impresora en diferentes tecnolog3as: digital, offset, flexograf3a y serigraf3a. Todo ello la convierte en la f3brica de etiquetas española con la mayor diversidad de sistemas de impresi3n en bobina disponibles en el mercado. En total, produce en sus instalaciones cerca de 1.900 millones de etiquetas anuales en tres turnos de fabricaci3n.

Creada por Miguel Falc3n y Mario Otero en 1982, **Gr3ficas Saln3s**, con una experiencia de m3s de veinte añ3s en el sector gr3fico, est3 especializada en la producci3n de etiquetas para el sector vin3cola: etiquetado autoadhesivo, tipograf3a, flexograf3a, serigraf3a, estampaci3n, relieve serigr3fico y seco y barnizado. Ubicada en Cambados, cuenta, en la actualidad, con un importante potencial productivo y una cartera de clientes muy consolidada. Adem3s, la empresa ha diversificado su actividad hacia el packing y ofrece todo tipo de cartonaje: cajas, estuches, ba3les, envases, fundas, carpetones, entre otros productos.

La empresa barcelonesa **Etisa** comenz3 en 1982 a especializarse en el sector de las etiquetas adhesivas. Entre las novedades que presentar3 en el sal3n destacan las etiquetas con tecnolog3a de identificaci3n por radiofrecuencia (RFID), especialmente indicadas para barricas, log3stica y control de accesos; una nueva etiqueta, exclusiva en el mercado, para botellas h3medas y otra para bajas temperaturas, adem3s de etiquetas ecol3gicas, para vinos de alta gama y de seguridad para protecci3n de las marcas. Adem3s, comercializa etiquetas de terciopelo, aluminio, con micro-part3culas de titanio y con colores que cambian con las variaciones de temperatura. Recientemente, Etisa recib3 el galard3n “Etiqueta de Plata” en la feria del vino Vinitaly por un etiqueta con relieve para vinos espumosos.

La compañ3a francesa **Applic Estains**, con m3s de cien añ3s de antigüedad, es l3der mundial en diseño y elaboraci3n de etiquetas adhesivas de estaño de distintos colores para una gran variedad de soportes: vinos, cervezas, licores, cristaler3as, perfumes, cosm3ticos, estuches de embalaje, etc. La exportaci3n representa el 88 por ciento de su producci3n, destinada a cuarenta pa3ses de los cinco continentes: de Europa a Am3rica del Norte, de los pa3ses del Este a Australia pasando por Medio Oriente.

Corchos, cajas, botellas y variantes

El grupo portugu3s **Piedade**, con sede en la localidad de Fi3es, es uno de los l3deres mundiales en producci3n de selladores en corcho. Inici3 su actividad en 1963 y actualmente cuenta con unidades productivas industriales que controlan todo el proceso productivo: desde el origen de la materia primera hasta la comercializaci3n de productos transformados. Principalmente se dedica a la fabricaci3n de tapones de corcho de diferentes formatos y marcas: Pietec, Pietec XL, Piecap, Piccork, Bio, Elite, Piedade y Discosaga.

La empresa **Estal Packaging**, con sede en Gerona y creada en 1995, se dedica al dise1o y distribuci3n de productos destinados al embalaje de alimentos, y est3 especializada en los sectores de vino tranquilo y espumoso, destiler3a, aceites, vinagres y conservas. La firma cuenta con tres centrales en Espa1a, Portugal y Francia, una amplia red comercial por todo el pa3s y almacenes en distintas zonas estrat3gicas para gestionar los stocks.

Ofrece una amplia variedad de botellas (m3s de 2.000 modelos disponibles, con distintas capacidades -desde miniaturas de 4 cl. hasta botellones de 30 l.-, cierres -corcho, rosca, etc., bocas y hasta 13 colores distintos). Asimismo, la empresa representa en exclusiva desde sus inicios al Grupo P3chiney Emballage Alimentaire, hoy perteneciente al Grupo Alc3n, l3der mundial en c3psulas de sobretaponado en toda la Pen3nsula Ib3rica.

Sus principales productos son las c3psulas de aluminio, esta1o y de complejo para vinos y espumosos. La c3psula Stelvino es una c3psula de rosca mejorada t3cnicamente para uso exclusivo en vinos tranquilos. Fue creada en 1970 y, desde 2000, se consume en 10 pa3ses diferentes, principalmente los pa3ses anglosajones. Sus principales mercados son Estados Unidos, Australia, Sud3frica, Nueva Zelanda e Inglaterra.

Estal Packaging tambi3n fabrica envases compuestos cil3ndricos de cart3n, formando parte del Grupo Texpack desde 1982, y se ha posicionado como l3der nacional en este sector, exportando sus productos a Francia, Portugal y Reino Unido. El eje principal de estos productos es la ecolog3a y la biodegradabilidad. A partir de un respeto hacia el medio ambiente, consigue productos con la ligereza del pl3stico y una rigidez superior a la hojalata. Ofrece una amplia gama de sistemas de cierre de pl3stico, metal, membranas de aluminio y cart3n y los personaliza con diferentes colores y relieves en la tapa.

Productos qu3micos

Laboratorios Inteman, con sede en Vitoria, es una empresa l3der en el mercado nacional con m3s de 25 a1os dedicada a la fabricaci3n de productos qu3micos, biol3gicos y biotecnol3gicos. Trabaja principalmente para los sectores de mantenimiento industrial, construcci3n y servicios p3blicos. Cuenta con una amplia gama de productos cien por cien biol3gicos y est3 desarrollando m3s productos Bio a trav3s de su departamento de I+D+i.

Bodegas y cooperativas

Aroa Bodegas se dedica desde 1998 a la producci3n, elaboraci3n y comercializaci3n de vinos de alta calidad, procedentes de la agricultura ecol3gica, dentro de la D.O. Navarra. Desde sus inicios ha trabajado para el mercado exterior y cuenta con representaci3n en ocho pa3ses de Europa (Suecia, Dinamarca, Alemania, B3lgica, Suiza, Francia, Inglaterra y Espa3a), adem3s de EE.UU., M3xico y Canad3.

En la actualidad, tiene una producci3n limitada de 20 hect3reas de vi3edo de las variedades de Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot. Produce cerca de 70.000 botellas al a3o de vinos tintos, j3venes y crianzas con diferentes tiempos y reservas.

Aroa fue la bodega espa3ola m3s premiada en la pasada edici3n Millesime Bio 2009, principal feria europea de vinos de producci3n ecol3gica celebrada en Perpignan (Francia), con dos medallas de plata concedidas a sus vinos Aroa Jauna y Otare crianza. Adem3s, el Aroa Tempranillo y Aroa Goena obtuvieron dos medallas de bronce. En la edici3n de 2010, que tuvo lugar en Montpellier, logr3 dos medallas de oro. El Aroa Jauna 2005 crianza tambi3n fue escogido entre los diez mejores vinos de Navarra por el panel oficial de cata de la D.O. Navarra entre 198 caldos de crianza y obtuvo la medalla de oro en la mayor feria de productos ecol3gicos de Europa y referente a nivel mundial, la Biofach-Mundus Vini (Alemania), entre m3s de 600 vinos de 19 pa3ses de todo el mundo.

En 2009, Aroa comenz3 el proyecto de construcci3n de una nueva bodega, la primera en Europa neutra en emisiones de di3xido de carbono, con una inversi3n que supera los 2,4 millones de euros. Estas instalaciones se sit3an en el valle de Yerri, entre los t3rminos municipales de Grocin y Zurukuain, al pie de las sierras de Urbasa y And3a, en pleno Camino de Santiago. Hasta ese momento, Aroa Bodegas no dispon3a de instalaciones propias y elaboraba sus vinos en una antigua bodega familiar situada en Lakar, tambi3n en Tierra Estella. Para ello, est3 desarrollando de forma conjunta con la Asociaci3n EKO2PASS el estudio, la implementaci3n y certificaci3n de medidas correctoras de impacto y emisiones de CO2 en su proyecto de instalaciones.

Este objetivo pasa por conjugar el uso racional de la energ3a, con la instalaci3n de energ3as renovables (biomasa) y fijaci3n de CO2 por parte de los vi3edos con medidas de control y reducci3n de consumo e incorporaci3n de elementos m3s eficientes. La nueva bodega, que estar3 finalizada para la pr3xima campa3a de recogida de la uva, en septiembre de 2010, tendr3 una superficie de 1.500 metros cuadrados y permitir3 a Aroa pasar de su producci3n actual de 60.000-70.000 botellas a otra de 120.000. Pr3ximamente, presentar3 el primer rosado Aroa Larrosa 10 y, m3s adelante, incluir3 vinos blancos.

La **Asociaci3n de Bodegas Artesanales de las R3as Baixas**, creada en 1997, agrupa a 14 bodegueros tradicionales de la Denominaci3n de Origen R3as Baixas, principalmente de las zonas de Mea3o, Ribadumia y Cambados. Los vinos proceden, exclusivamente, de la uva de las propias explotaciones familiares. Para elaborarlos, los bodegueros acondicionaron sus antiguas casas solariegas de sus antepasados y siguen el proceso de pr3cticas artesanales adaptadas a las nuevas tecnolog3as. Dentro de las excelencias de los vinos "R3as Baixas", los artesanos re3nen unas caracter3sticas especiales porque detr3s de cada uno de ellos hay un gran esfuerzo, sabidur3a y una tradici3n pasada de generaci3n en generaci3n.

Las bodegas integradas en esta asociaci3n son A Bouzavella, Adonis, Cabaleiro do val, Casal de flores, Eira de arriba, O Forrollo, Lagar de Broull3n, Lagar de Candes, Lagar O Parral, Lagar do Rei, Pas, Rozas, Uvas de Ouro y Valdomero.

La **Adega Cooperativa de Cantanhede** se cre3 en 1954 en la zona centro de Portugal, una tierra de grandes vinos en la que se encuentra la gran mayor3a de los vi3edos de la Denominaci3n de Origen Bairrada. Cuenta en la actualidad con cerca de 1.400 viticultores asociados y 2.000 hect3reas de vi3as. Es el mayor productor de esta regi3n lusa, con una representaci3n entre un 20 y un 30 por ciento del total. El mercado exterior representa cerca del 20 por ciento del volumen de negocios, y sus productos est3n presentes en distintos mercados mundiales como Alemania, B3lgica, Luxemburgo, Suiza y Canad3, entre otros muchos.

La producci3n incluye vinos tranquilos con las Denominaciones de Origen Bairrada y Regional Beiras, espumantes, vinos de mesa en todas sus variantes: tinto, blanco y rosado, licores y aguardientes V3nica y Bagaceira. Predominan las uvas tintas Baga, Castel3o, Touriga Nacional y Ja3n y las uvas blancas Maria Gomes, Bical, Arinto y Cercial. En el sal3n presentar3 las siguientes marcas: Marqu3s de Marialva (tinto, blanco y rosado, espumoso y aguardiente), Beiras Vineyards (tinto) y Cantanhede (tinto y blanco).

Gestor3a, asesor3a e inform3tica

Ingenier3a de Sistemas Intensivos en Software (ISIS), de Madrid, est3 asociada al Grupo M3todos y Tecnolog3a (MTP) y su objetivo es mejorar la competitividad a trav3s del uso de la tecnolog3a. Son especialistas en la investigaci3n y desarrollo de redes inal3bricas de sensores y actuadores (WSAN, Wireless Sensor and Actuator Network). Dada la versatilidad de esta tecnolog3a, ofrecen soluciones en campos tan diversos como la eficiencia energ3tica, seguridad, soporte a la vida independiente, log3stica o industria.

En Vintech, presentar3 el proyecto Agromachinetech de I+D+i, llevado a cabo por ISIS Ingenier3a, Agronet Servicios Log3sticos y MTP, y financiado por el Ministerio de Comercio, Turismo e Industria y la Uni3n Europea (Fondo Europeo para el Desarrollo Regional). Su objetivo es la creaci3n de un sistema de inventariado inal3brico mediante RFID (identificaci3n por radiofrecuencia), una tecnolog3a que agiliza los procesos de inventariado y gesti3n debido a sus caracter3sticas y al componente que aporta de etiquetas inteligentes, permitiendo a las empresas del sector agrario conocer en todo momento y de forma automatizada su stock de productos y materiales y obtener informaci3n de utilidad. Asimismo, el sistema conecta de forma autom3tica el inventario del cliente con un servidor de compra-venta on-line, de manera que permite aumentar la rotaci3n de stock y su rendimiento.

Con s3lo colocar una simple etiqueta en cada elemento, se puede realizar el inventario en pocos minutos mediante un lector inal3brico. El software del sistema permite funciones como conocer diferencias de inventario, establecer fechas de entrada o salida, ficha t3cnica o cualquier otra informaci3n. Se puede utilizar para cualquier tipo de material: maquinaria, piezas, cajas, mobiliario, equipamiento inform3tico, etc.

Accesorios

MTL, de Portugal, se dedica desde 1985 al tratamiento y conservaci3n de la madera de pino, y est3 considerada la segunda empresa m3s importante de la Península Ibérica en esta actividad. A trav3s del proceso Bethel (vacío y presi3n), la madera consigue una mayor durabilidad y puede ser aplicada tanto en interiores como en exteriores. En la actualidad, la firma cuenta con dos fábricas en las localidades lusas de Monte Redondo, cerca de Leiria, y Castelo de Vide, y una amplia red comercial por todo el país. En el sal3n mostrar3 unos postes en madera de pino tratado para cualquier tipo de alambrada de viñedo.

Gomas y mangueras es una empresa con sede en Vilagarcía de Arousa (Pontevedra) dedicada a la venta de todo tipo de mangueras y flexibles (caucho, PVC, silicona, etc.) y los accesorios necesarios para su uso y montaje (racorería, bridas, abrazaderas, devanaderas...). Son distribuidores oficiales de la multinacional Trelleborg. Recientemente han adquirido una prensa hidr3ulica Finn-Power para poder racorar en sus almacenes mangueras de hasta cuatro centímetros.

Gabinete de prensa Planner & Proceltha

Beatriz Alvarino

649 67 34 45

balvarino@hotmail.com

prensa@planner.es

Prensa Fundaci3n Fexdega

Silvia Baña

986 56 60 12

comunicacion@fexdega.es

M3s informaci3n:

www.vintech.es