L'Arena

Quotidiano

Data 09-04-2013
Pagina 24/25
Foglio 1 / 3

www.ecostampa.it

:: Speciale Vinitaly

PRESENTATO UN SISTEMA DI RICONOSCIMENTO QR-CODE APPLICATO ALLE BOTTIGLIE DI VINO ED OLIO

Enolitech: tecnologie, tecniche ed attrezzature

Il mondo dell'Information and Communication Technology conquista anche Enolitech, il Salone internazionale delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle tecniche olivicole e olearie.

La manifestazione, giunta quest'anno alla 16ª edizione, è in programma presso Veronafiere fino a mercoledì 10 aprile, in contemporanea con Vinitaly e Sol&Agrifood.

Ad Enolitech, quest'anno, la cantina diventa digitale, grazie al debutto di Digitalic Village, un'area espositiva in cui l'innovazione tecnologica e informatica si mettono al servizio della filiera del vino.

Una collettiva di aziende, guidate dalla rivista di settore Digitalic, propone ai visitatori le ultime soluzioni 2.0, dalle infrastrutture wireless per la raccolta di dati tra le vigne, o per portare la connettività in cantina, fino ai software più moderni per la gestione del magazzino, le analisi del terreno o l'e-commerce.

Enolitech non è però "soltanto" questo.

Il Salone, infatti, rappresenta il punto d'incontro privilegiato tra aziende ed operatori che possono contare sulla più completa panoramica di macchinari, attrezzature e accessori per la produzione, l'imbottigliamento, il trasporto, la conservazione e la degustazione di vino e olio.

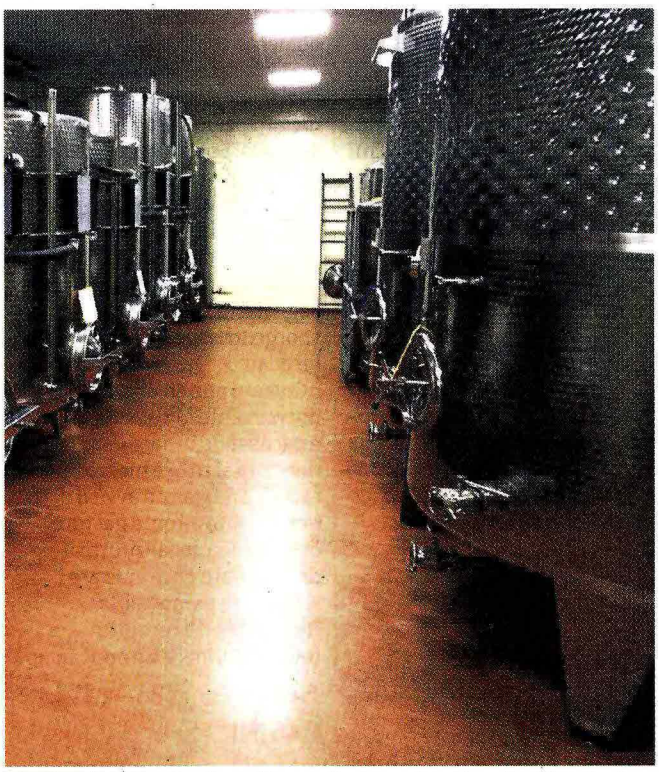
Si va dalle macchine per vigneto e uliveto, alle bottiglie e imbottigliatrici, passando per tappi, cavatappi, bicchieri e cantinette, fino ai complementi d'arredo per enoteche e wine bar e agli strumenti di lavoro pensati per i sommelier.

Una rassegna che si conferma, edizione dopo edizione, sempre ad alto tasso di innovazione e costantemente attenta a cogliere le tematiche di maggiore attualità, come quella della lotta alla contraffazione dei prodotti agroalimentari made in Italy.

Per tutelare gli investimenti in ricerca e sviluppo della aziende presenti e gli stessi visitatori, al servizio anticontraffazione di Veronafiere, fornito come di consueto durante la manifestazione, quest'anno si affianca quello della Direzione generale lotta alla contraffazione del ministero dello Sviluppo Economico.

Nella direzione della tutela del made in Italy e dei consumatori va anche la presentazione, in anteprima, di un sistema di riconoscimento del prodotto basato sulla tecnologia QR-code, applicata alle bottiglie di vino e di olio.

Ospitato nel padiglione F (ingresso Giulietta e Romeo), Enolitech si estende quest'anno su un'area espositiva coperta di oltre 12mila metri quadrati, consolidando il proprio ruolo a fianco di Vinitaly.



Enolitech, tecnologie e attrezzature per le aziende vitivinicole

Il settore delle attrezzature vinicole e per la produzione dell'olio è sempre stato presente a Veronafiere, all'interno di Fieragricola, sin dal lontano 1898.

Con la nascita di "Vinitaly", Enolitech si è staccato da Fieragricola, consentendo all'esposizione di iniziare un secondo percorso, maggiormente specializzato, rivolto direttamente agli operatori del settore vitivinicolo.

094141

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pasta Trend

L'Arena

Quotidiano

Data 09-04-2013
Pagina 24/25
Foglio 2 / 3

www.ecostampa.it

DIMINUISCE LA SUPERFICIE A VIGNETO, MA AUMENTANO I CONSUMI

Ultimi dati statistici sulla produzione **mondiale**

Continua a diminuire la superficie viticola mondiale, nel 2012 contratta dello 0,2% sul 2011. A pesare è la riduzione dello 0,8% (-32 mha sul 2011) registrata in Europa che ora conta una superficie di 4.212 mha. Tra i principali Paesi complici della riduzione Spagna (-14 mha), Italia (-7 mha) e Francia (-6 mha).

Superficie in aumento, invece, per il vigneto extra UE nel 2012: 3.363 mha e +0,3%.

Le condizioni climatiche e la riduzione del vigneto sono i fattori che peseranno sul dato produttivo mondiale del 2012, che dovrebbe attestarsi intorno ai 250 Mhl (esclusi succhi e mosti), con una flessione stimata del 6% sul 2011.

Per quanto riguarda il mappamondo produttivo, si attendono dati in crescita per Stati Uniti (20,55 Mhl, +7%), Sudafrica (10 Mhl; +3,6%), Cile (10,9 Mhl; +3,9%) e Australia (+ 4,1% - 11,5 Mhl) grazie ai vini bianchi.

Gli scambi mondiali di vino hanno raggiunto nel 2012 i 101,4 Mha, con i principali paesi esportatori (Italia, Spagna, Francia, Germania e Portogallo) che perdono quote in volume. Sul fronte dei consumi l'OIV stima una crescita di 1,4 milioni di hl; dato che conferma che il calo progressivo iniziato nel 2008 si è fermato.

Fonte OIV, punto di congiuntura vitivinicola mondiale.

Grande affluenza a Vinitaly 2013

Il calo della superficie a vigneto riguarda soprattutto i Paesi europei

UN SALONE DI GRANDE INTERESSE, CHE SI SVOLGE IN CONTEMPORANEA CON VINITALY

Sol&Agrifood: il meglio dell'agroalimentare italiano

L'agroalimentare italiano non conosce confini e traina le esportazioni, che con un incremento dell'8% nel 2012, rispetto al 2011, sono salite complessivamente a 25 miliardi di euro.

Sol&Agrifood, in contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, propone una serie di iniziative dedicate al business. Tra queste il GDO Buyers Club per incontrare la grande distribuzione, il Buyers Club Online e il Walk Around Oil Tasting, dove i trader esteri hanno potuto degustare, il primo giorno di manifestazione, gli oli extravergine di oliva vincitori del concorso Sol d'Oro. Continua la collaborazione con Unaprol che, per l'internazionalizzazione dell'olio d'oliva extravergine italiano di alta qualità, illustra i dati aggiornati sul mercato mondiale del settore e presenta un focus sulle Dop dell'olio d'oliva extravergine ed uno studio pilota di lotta alla contraffazione, realizzato insieme a Inea.

Grande spazio alla pasta con PastaTrend Preview, anteprima della manifestazione che sarà organizzata nel 2014 da Veronafiere e Avenue Media, ma non mancano le altre specialità alimentari del Belpaese: dolci, prodotti da forno, salumi, conserve, prodotti ittici, formaggi, olio extravergine di oliva, mieli, cioccolata, legumi e birre artigianali, nell'ampio stand gestito da Assobirra.

In un salone che vuole fare business, ma anche cultura del prodotto, entra di diritto il polo di degustazione tenuto dal Centro Studi Assaggiatori, che propone il Grappa & C. Tasting, tradizionale banco d'assaggio che fornisce ogni anno le tendenze sensoriali nel settore degli spirits (grappe, amari, liquori), il Coffee Experience e la nuova sezione Narratori del Gusto Special Guests dedicato ai vini da dessert.

Immagine di una passata edizione di SOL, salone dedicato all'olio extra vergine di oliva

Grande evento dedicato ad un settore trainante dell'economia italiana

094141

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pasta Trend

L'Arena

Quotidiano

Data 09-04-2013
Pagina 24/25
Foglio 3 / 3

www.ecostampa.it

LE NOSTRE AZIENDE VINCONO 13 MEDAGLIE SU 15

Sol d'Oro: un trionfo per l'olio made in Italy

L'11ª edizione del Sol d'Oro ha visto competere oltre 200 campioni di 9 Paesi (Argentina, Cile, Uruguay, Libano, Grecia, Portogallo, Spagna, Slovenia e Croazia, oltre all'Italia) giudicati da un autorevole panel di giudici internazionali provenienti da Spagna, Cile, Slovenia, Grecia e Italia.

Le categoria di oli sono passate da tre (fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso) a cinque, con l'inserimento degli oli extravergine di oliva biologici e di quelli monovarietali.

Delle 15 medaglie disponibili, 13 se le è aggiudicate l'Italia, battendo un'agguerrita concorrenza e confermando la straordinaria qualità e varietà della nostra produzione.

Veronafiere, organizzatore del concorso, ha ideato numerose iniziative sul fronte promozionale e di marketing.

Novità assoluta è la Guida agli Oli Stellari, con la scheda tecnica redatta dal panel internazionale dei giudici distribuita ai buyer e ai delegati esteri di Veronafiere nel corso di Sol&Agrifood, in programma fino a mercoledì 10 aprile 2013.

Particolarità della guida è di rappresentare la prima pubblicazione al mondo contenente una selezione di oli extravergine di oliva basata su blind tasting (degustazioni alla cieca).

Gli oli vincitori, come già previsto da alcuni anni dal regolamento della competizione, riportano sulla bottiglia il bollino "Sol d'Oro," che attesta il premio assegnato e l'inconfutabile qualità del prodotto. I vincitori del Sol d'Oro 2013 sono: Oli fruttato leggero: Az. Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti); Oli fruttato medio: Az. Agricola Laura De Parri di Canino (Viterbo); Oli fruttato intenso: Franci s.n.c. di Montenero d'Orcia (Grosseto);Oli biologici: Almazaras de la Subbetica s.c.a. di Carcabuey Priego de Cordoba (Spagna); Oli monovarietali: Az. Agricola Cetrone Alfredo di Sonnino (Latina).

Una degustazione di olio extra vergine d'oliva

094141

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.