

A Veronafiere dal 22 al 25 marzo il Salone Internazionale delle Tecniche per Viticoltura e Olivicoltura

**ENOLITECH 2015,
UNO SGUARDO SULLE TECNOLOGIE PER LE CANTINE E I FRANTOI DEL DOMANI,
FRA GREEN-ECONOMY E CONTINUA INNOVAZIONE**

La manifestazione rappresenta la più completa vetrina di macchinari, attrezzature e accessori per la produzione, l’imbottigliamento, il trasporto, la conservazione e la degustazione di vino e olio. Duecento gli espositori; in aumento quelli esteri, in particolare da Francia, Svizzera, Stati Uniti, Taiwan e Germania.

Roma, 26 febbraio 2015 - L’azienda vinicola o olearia del futuro? Sempre più ecosostenibile, automatizzata e interconnessa. Da 18 edizioni, Enolitech, Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l’Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie anticipa le innovazioni tecnologiche applicate alla filiera del vino e dell’olio (www.enolitech.it). Dal 22 al 25 marzo, in contemporanea con Vinitaly e Sol&Agrifood, 200 aziende presentano, nel Padiglione F di Veronafiere, le ultime tendenze del settore e il meglio della produzione Made in Italy e internazionale. In aumento gli espositori stranieri, in particolare da Francia, Svizzera, Stati Uniti, Taiwan e Germania.

La parola d’ordine è sostenibilità ambientale ed efficienza: applicando i principi della green-economy si prospettano risparmi energetici fino al 30%. L’obiettivo è implementare un modello produttivo in grado di sposare la qualità del vino e dell’olio, con la tutela dell’ambiente. Ecco allora la necessità per l’azienda di dotarsi, oltre che di pannelli solari o impianti geotermici, di un depuratore delle acque utilizzate nei processi di vinificazione che per la prima volta debutta ad Enolitech: la presenza di zuccheri, alcol e residui organici in soluzione viene eliminata dai reflui così da poter essere riutilizzati anche per l’irrigazione.

Il riciclo delle bottiglie ormai non riguarda più solo vetro e tappi di sughero perché nel Salone si trovano espositori che si occupano di recuperare e dare nuova vita persino alle etichette, mentre risparmi su trasporto e stoccaggio si possono ottenere da nuovi pallets riciclabili e biodegradabili in grado di ridurre gli ingombri del 66%.

Il mondo biologico e biodinamico, già rappresentato da alcuni anni a Vinitaly, ad Enolitech si propone con prodotti naturali in grado di potenziare le capacità di autodifesa delle viti e degli ulivi, riducendo la dipendenza dai fitofarmaci.

Enolitech, che nel 2014 ha registrato 41mila visitatori da 66 nazioni, rappresenta il punto d’incontro tra aziende ed operatori specializzati che possono contare sulla più completa vetrina 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, fino ai complementi d’arredo per enoteche e wine bar e agli strumenti di lavoro pensati per sommelier, canale horeca e wine lover. Proprio per queste categorie è pensato l’innovativo sistema che consente di mescere il vino di una bottiglia senza stapparla e quindi alterare le proprietà organolettiche o l’invecchiamento: a rendere possibile questa “magia” un brevetto basato su un ago e su una capsula di gas argon. Erogazione completamente automatizzata, invece, per il “bancomat del vino”, un distributore pubblico, sull’esempio di quelli per il latte e per l’acqua, che offre al consumatore una bottiglia take-away.

Enolitech è anche offerta dei più avanzati sistemi informatici sviluppati per le moderne cantine o frantoi 2.0: dai software di gestione degli ordini e del magazzino fino alle applicazioni della tecnologia wireless che permette ad uno smartphone di interagire con un’etichetta dotata di microchip come strumento di anticontraffazione o geomarketing, con il monitoraggio della distribuzione e delle statistiche delle zone di consumo.

Tra gli espositori 2015 anche i partner tecnici Zafferano con i suoi calici (10.500 i bicchieri messi a disposizione per Vinitaly e Vinitaly and the City) e Winterhalter per le macchine lavabicchieri.

Attento alle esigenze di chi investe in innovazione, Enolitech offre ai suoi espositori anche quest’anno il Servizio anticontraffazione a tutela della proprietà industriale ed intellettuale dei prodotti esposti.

Servizio Stampa Veronafiere:

Tel: + 39 045 829 82 42 – 82 85 – 82 10 | E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: [@pressVRfiere](https://twitter.com/pressVRfiere) | www.enolitech.it