



R.I.V.E. 2018

Ritorna a fine anno l'unico appuntamento italiano dedicato alla filiera del vino: la seconda edizione di **R.I.V.E.** è in programma alla **Fiera di Pordenone dal 27 al 29 novembre**. Con l'edizione 2018 R.I.V.E. diventa a **cadenza biennale** e punta all'**internazionalità** dell'offerta.

Viticoltura ed enologia sono i due macro settori di riferimento della manifestazione che offre un panorama completo dell'intero settore.

L'INTERA FILIERA DEL VINO

Quello che rende unica R.I.V.E., è la sua **completezza**: negli spazi di Fiera di Pordenone esporranno produttori che rappresentano tutti gli step della filiera del vino, dalla coltivazione in campo all'imbottigliamento e alla vendita, passando per strumenti software e consulenze in ambito agronomico ed enologico. R.I.V.E. sarà la piazza dove recarsi per trovare le ultime innovazioni in ambito tecnico e tecnologico, dove incontrare i migliori esperti e dove formarsi sulle ultime tendenze. **Target della fiera** sono viticoltori, responsabili di aziende di trasformazione di semilavorati, vinificatori, cantine private e sociali, enologi, consulenti ed esperti della viticoltura e della vinificazione.

Con questa seconda edizione R.I.V.E. punta a consolidare il proprio **ruolo di Salone internazionale**, e a diventare l'appuntamento di riferimento degli anni pari nel calendario fieristico per le aziende del settore.

RISULTATI DELLA PRIMA EDIZIONE

Le aspettative per la seconda edizione di R.I.V.E sono altissime, confortate dagli ottimi risultati dell'edizione zero dell'evento che si è tenuta a dicembre 2017 con la partecipazione di **120 espositori e 200 marchi rappresentati**. Il riscontro del pubblico è stato molto positivo con migliaia di visitatori provenienti da **18 regioni italiane e altrettanti stati esteri**.

Se la maggioranza dei **visitatori italiani** proviene dal Nord-Est (70%), buona è stata anche la presenza di visitatori del Centro Italia (16%), seguiti da quelli del Nord-Ovest (11%) e dal Sud-Isole (3%).

Sul **fronte estero**, invece, spicca la partecipazione da parte dei visitatori provenienti dall'Europa Orientale (85,6%), seguita da quelli dell'Europa Orientale (6,9%), America del Nord (2,9%), Asia (2,3%), Africa (1,7%) ed America del Sud (6,6%). Presenti, tra gli altri, ad esempio, Stati Uniti ed Algeria. Eterogenea anche la tipologia dei visitatori che hanno preso parte a R.I.V.E. e ai convegni promossi nell'ambito di Enotrend: aziende agricole (55%), cantine (16%) aziende della distribuzione, cooperative e consorzi, enologi e consulenti, servizi, università e ricerca (29%).

SETTORI MERCEOLOGICI

R.I.V.E. 2018 ospiterà produttori e fornitori di servizi esponenti di tutti i settori della filiera del vino: **Vivaismo viticolo**: produzione e progettazione di macchinari e materiali per le varie fasi di preparazione delle barbatelle, pulizia del portainnesto, paraffinatura, conservazione in celle frigorifere. Tecniche di innovazione tecnologica per un settore chiave del mondo vitivinicolo.

Viticoltura: macchinari ed attrezzature per la coltivazione della vite, dalla fase di messa a dimora delle barbatelle innestate fino all'espanto, comprese la concimazione e l'irrigazione del terreno, inclusa la fase di vendemmia.

Vite: trattamento ed utilizzo dei materiali per la coltivazione dei vitigni, materie prime, prodotti chimici e biologici per il trattamento fitosanitario per la lotta contro i patogeni nelle diverse fasi fenologiche: riposo vegetativo, apertura delle gemme, formazione dei grappoli e fioritura.

Vinificazione: macchine, attrezzature e prodotti per la trasformazione dell'uva in vino e per il successivo processo di affinamento: impianti per la filtrazione ed il lavaggio, contenitori di fermentazione ed invecchiamento, botti, barili, barrique, tini.

Commercializzazione del prodotto: prodotti per il confezionamento del vino: contenitori (in vetro, PET, Bag in Box), etichette, tappi, capsule, packaging, stampa. Macchine per l'imbottigliamento, l'ispezione, la misurazione del prodotto ai fini della commercializzazione.

Enologia: tutti i servizi, le attrezzature, i prodotti trasversali, i software per la viticoltura e la cantina. Servizi specifici enologici: biotecnologie, consulenza, vitigni territoriali, conservazione del vino, degustazione.

Altri servizi: attrezzature, software e sistemi per la gestione della cantina. Consulenze enologiche, laboratori di analisi. Prodotti e sistemi per la conservazione del vino e la degustazione professionale.

INFORMAZIONI TECNICHE

R.I.V.E. 2018 si terrà nei giorni 27-28-29 novembre 2018 nel complesso fieristico di Pordenone, in Viale Treviso 1.

Per partecipare come **ESPOSITORE**, compilare e spedire **questo modulo**.

L'ingresso come **VISITATORE** è aperto a tutti gli operatori del settore, è **gratuito**, e richiede una semplice registrazione.

Per richiedere l'accesso come **STAMPA**, inoltrare la domanda a smaldarelli@fierapordenone.it o ufficiostampa@advisionair.it.

Tutte le informazioni su www.exporive.com

SU PORDENONE FIERE

Pordenone Fiere è un quartiere fieristico composto da nove padiglioni, con 30 mila mq. di area espositiva interna e 70 mila mq. di area espositiva scoperta. Ogni anno vengono realizzate circa 25 manifestazioni, sia professionali sia rivolte al grande pubblico, oltre a numerosi eventi, congressi e iniziative sportive. In posizione strategica e aperta verso i mercati dell'Europa orientale, la Fiera è facilmente raggiungibile in meno di un'ora dagli aeroporti di Venezia, Trieste e Lubiana. Per info e contatti: www.fierapordenone.it

IL PROGETTO ENOTREND blog.enotrend.it

Come nella prima edizione, anche R.I.V.E. 2018 non è solo un'occasione di incontro tra domanda e offerta ma si sviluppa anche attraverso **Enotrend**, il progetto che fa da contenitore del valore aggiunto di **R.I.V.E. 2018**: uno spazio dedicato a **workshop, approfondimenti e seminari sulle nuove tendenze in tema di cultura della vite, innovazioni tecniche, ricerca & sviluppo**.

Il progetto promuove un luogo di scambio virtuale della conoscenza e diverse occasioni di incontro reale tra esperti ai massimi livelli.

Enotrend nasce da un rinnovato **Comitato Scientifico** composto da 11 prestigiosi nomi dell'Accademia e del mondo enologico italiano, presieduto dal professor Attilio Scienza.

Il Comitato Scientifico di Enotrend

Presidente Prof. ATTILIO SCIENZA

Docente di Biologia e Genetica della Vite presso l'Università di Milano. Premio AEI per la ricerca scientifica nel 1991, Premio Internazionale Morsiani nel 2006. Membro del C.S. Editoriale di: Journal International des Sciences de la vigne et du vin, *Bordeaux*; Journal of Wine Research, *London*; Vignevini, *Bologna*; Rivista di Viticoltura ed Enologia, *Conegliano Veneto*; Vitis, *Geilweilerhof*.

Componenti

Prof. PAOLO BALSARI

Docente di Meccanica Agraria presso l'Università di Torino.

Prof. VASCO BOATTO

Docente presso il dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali, Economia e Politica Agraria e Forestale dell'Università di Padova.

Prof. OSVALDO FAILLA

Docente di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree presso l'Università di Milano.

Prof. MATTIVI FULVIO

Docente di Viticoltura ed Enologia (Facoltà Centro Agricoltura, Alimenti, Ambiente) presso Università di Trento

MICHELE MORGANTE

Direttore scientifico dell'IGA, Istituto di Genomica Applicata di Udine.

RIZZI RODOLFO

Presidente Assoenologi Friuli Venezia Giulia e consigliere nazionale Assoenologi

MARCO STEFANINI

Agronomo ed enologo della FEM, Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

Prof. RAFFAELE TESTOLIN

Docente di Frutticoltura e Risorse Genetiche in Agricoltura presso l'Università di Udine.

Prof. GIOVANNI BATTISTA TORNIELLI

Docente di Viticoltura presso l'Università di Verona.

Prof. RICCARDO VELASCO

Direttore di Crea viticoltura ed enologia Conegliano Veneto

Enotrend: blog, seminari, convegni, workshop

La **parte virtuale** del progetto **Enotrend** è continuamente attiva con il blog in cui trovare notizie e informazioni aggiornate sulla viticoltura, la vinificazione e l'enologia, con i preziosi contributi del Comitato Scientifico.

Negli **anni pari Enotrend** sarà ospitato negli spazi di **R.I.V.E.**, dove prenderà vita sotto forma di **workshop** in cui enologi ed agronomi potranno confrontarsi ed ampliare la loro formazione sotto la guida di un **Comitato Scientifico** composto da illustri studiosi provenienti da quotati Istituti di Ricerca e prestigiose Università italiane. Negli **anni dispari Enotrend** sarà un **evento autonomo**, con **convegni, workshop, meeting**, in sede itinerante non solo nel Triveneto, ma anche in tutta Italia.