



.com

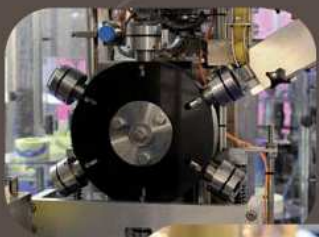
# VITeff

11<sup>a</sup> edición

del 19 al 22 de octubre de 2011

Epernay  
Francia

The sparkling wine technology exhibition



¡ATRÉVASE,  
INNOVE  
para usted  
y con usted!

Dossier  
de  
Prensa



REIMS - ÉPERNAY

Un evento organizado por  
la Cámara de Comercio e  
Industria de Reims y Epernay

## ■ ÍNDICE

<b>VITeff</b> > Un evento de referencia para el sector	Página 05
<b>2010 /2011</b> > 10 años de VITeff por la Cámara de Comercio e Industria de Reims ▪ Epernay	Página 06
<b>VITeff 2011</b> > ¡Un programa chispeante: internacional, innovador, y sabroso!	
<b>Programación por temática:</b>	
▪ <b>Proceso y Saber Hacer</b> > En el corazón de los sectores	Página 08
▫ <b>Innovación</b> > Premios y Recorridos	Página 12
▪ <b>Evolución de los mercados</b> > Rumbo a la esfera internacional	Página 13
▪ <b>De la efervescencia al placer</b> > El Champán: una cultura	Página 16
<b>El Programa</b> > Día a Día	Página 19
<b>El VITeff vigila</b> > Un observatorio del mercado, para anticipar	Página 22
<b>Memorándum</b> > ¿Dónde?, ¿cuándo?, ¿qué?, ¿cómo?	Página 24
<b>Los colaboradores 2011</b> > Gracias	Página 25
<b>Anexos</b>	Página 26

- Contacto con la prensa CCI Reims•Epernay

Véronique Perini / Sabrina Lhomme – Encargada del marketing, de la comunicación y de las relaciones públicas

T: 03 26 50 62 25 – F: 03 26 50 62 59 - @: [veronique.perini@reims.cci.fr](mailto:veronique.perini@reims.cci.fr) / [sabrina.lhomme@reims.cci.fr](mailto:sabrina.lhomme@reims.cci.fr)

[www.reims.cci.fr](http://www.reims.cci.fr)



## ■ VITEFF > ¡Un evento de referencia para el sector!

VITeff es el **Salón Internacional de las Técnicas Efervescentes** (Sparkling Wine Technology Exhibition), ya se trate de Champán, del Vino de aguja o de otros vinos espumosos reconocidos en el mundo.

### Algunas fechas-clave:

- **1950** ➤ La **primera edición del VITeff** se celebró, con el nombre de “Salón de las técnicas Champenoises”. Se convirtió en VITeff en 1991.
- **2001** ➤ La Cámara de Comercio e Industria de Reims-Epernay adquiere el VITeff;
- **2003** ➤ El VITeff toma un nuevo impulso gracias al acompañamiento de las colectividades territoriales, tanto a nivel financiero con subvenciones del Ministerio francés de Agricultura y Alimentación, Pesca, Medio rural y Ordenación del territorio, del Consejo Regional de Champaña-Ardenas, del Consejo General del Marne y de la Mancomunidad de Épernay Pays-de-Champagne, como a nivel humano con la implicación de diferentes equipos;
- **2005** ➤ El VITeff se celebra por primera vez en el Millésimum de Epernay, coincidiendo con su inauguración;
- **2007** ➤ El VITeff se impone como el evento internacional ineludible para el sector de los vinos espumosos, con el apoyo de colaboradores dedicados;
- **2009** ➤ 375 expositores, 23.000 visitantes, el 93% de visitantes satisfechos. Sudáfrica es el centro de atención y las personalidades del sector mundial acuden a la cita en Epernay.

### Pequeña retrospectiva en imágenes sobre el VITeff a través de su logotipo ...



1999...



...2001...



...2005...



...2010!



## ■ 2001 / 2011 > 10 años de VITeff por la Cámara de Comercio e Industria Reims - Epernay

La CCI de Reims-Épernay siempre ha estado interesada por el sector de los profesionales relacionados con el champán y el potencial de desarrollo que representa, tanto para el propio sector como para el territorio. Así pues, en 2000, como respuesta a la demanda de las empresas de la cuenca esparnaciense adquirió el VITEFF, para realizar esta cita internacional e ineludible de los profesionales relacionados con el champán y de todo el sector de los vinos espumosos.

El VITeff es portador de una cultura global. Así pues, la CCI lleva a cabo este evento, en nombre de un sector económico, para crear valor añadido a partir de TODO lo que proporciona la notoriedad y la imagen mundial de la región de Champaña, incluso más allá del Champán en sí mismo: saber hacer, servicios, formación, redes y cultura que contribuye a crear valor para el territorio y sus actores.

En efecto, ¿cómo se puede producir valor, haciendo que el saber hacer, las competencias y las actividades relacionadas generen más valor para el territorio a partir de un producto como el Champán? Utilizando su proyección cultural, turística, educativa, formadora, etc. Este es un objetivo primordial de la CCI con el VITeff.

## ■ VITEFF 2011 > ¡Un programa chispeante: internacional, innovador y sabroso!



En esta 11ª edición, la cita internacional de las tecnologías de los vinos espumosos abre sus puertas del miércoles 19 al sábado, 22 de octubre, con 3 temáticas principales: “los procesos y el saber hacer”, “la evolución de los mercados” y “de la efervescencia al placer” adaptados a los ejes innovación y ámbito internacional...

Consciente de la necesidad que tienen las empresas de ser cada vez más competitivas e innovadoras, VITeff, gracias a la ayuda de todos sus colaboradores, presenta una tribuna, donde los expertos y profesionales pueden debatir sobre las últimas tendencias y evoluciones. Es el lugar donde se pueden encontrar nuevos colaboradores, iniciar nuevos negocios, intercambiar opiniones sobre sus actividades, prepararse para la apertura de nuevos mercados, informarse sobre las formaciones, estar atento a los grandes retos, compartir una visión común de futuro, etc.



A lo largo de los años, este evento se ha declarado resueltamente orientado hacia la esfera internacional y la innovación. Actualmente, esta gran plataforma de encuentros pone en red:

- 429 expositores para 2011,
- de los cuales 26 empresas extranjeras (España, Suiza, Polonia, Alemania e Italia),
- 13 delegaciones extranjeras (Sudáfrica, Inglaterra, Argentina, Bélgica, Brasil, Bulgaria, Chile, China, España - Cava, de Italia - Francia Corta, de Serbia y Estados Unidos),
- 14 importadores procedentes de Alemania, Italia y Suecia que acuden para reunirse con 17 productores de champán,
- numerosos representantes de la AREV (Asociación de Regiones Europeas Vitícolas) procedentes de toda Europa,
- la Federación Nacional de Vinos de aguja y su Consejo de Administración,
- estudiantes internacionales: 100 chinos y 20 europeos en el marco del lanzamiento de la Red Europea de Formación Vitivinícola,
- 800 personas del Espacio Empleo Formación que valoriza las profesiones y formaciones vitivinícolas, y las industrias vinculadas al champán,
- 23.000 visitantes de todas las nacionalidades (cifra de la edición 2009).

La progresión del número de expositores, una cifra nunca alcanzada hasta ahora en la historia del VITeff, ha llevado a los equipos organizadores a desplazar los muros del Millésium para, de este modo, permitir la apertura y la inauguración del nuevo Pabellón "Capsule".

La innovación es un componente esencial del ADN del VITeff. Naturalmente, ocupa un lugar destacado en la programación de forma muy concreta. Entre en el universo de los que innovan: nuevas patentes, productos, etc. Por primera vez, y gracias a un recorrido identificado, destacarán del resto.

Y, mucho más allá de un salón organizado en torno a las tecnologías de los vinos espumosos, VITeff también quiere ser portador de una cultura mucho más global. Por supuesto, encontramos todo el saber hacer de las técnicas del sector de actividad que se representa, pero también toda una cultura que reúne a los profesionales. La de la región y la exigencia de una historia y un arte de vivir.

Nuestro compromiso con el medio ambiente continúa este año, en particular con una recogida de tapones organizada por la Joven Cámara de Comercio.

Desde el punto de vista práctico, la página web del VITeff mejora con el tiempo y, a partir de ahora, propone nuevos servicios y funcionalidades, dedicados a los expositores y visitantes: plano del salón on line, inscripción on line, posibilidad de enviar e-invitaciones, mejor legibilidad de su página web (nuevo logotipo, carta, interfaz, goodies descargables), etc.

La página web VITeff Vigila también ha experimentado un profundo cambio de imagen. Encontrará toda la información útil sobre: el mercado de la efervescencia, las tendencias y actualidades, las cifras clave, el atlas, las formaciones, las innovaciones, etc. No dude en consultar la página web <http://veille.viteff.com/-Veille-> para estar a la vanguardia de la actualidad.

Y, durante el salón, encuentre el VITeff en las redes sociales:

- conviértase en Amigo: <http://www.facebook.com/VITeff2011>
- conviértase en Seguidor: <http://twitter.com/#!/VITeff>

## ■ PROCESO Y SABER HACER > En el corazón de los sectores

Las tecnologías y el saber hacer son la base de la excelencia de los champanes y de los vinos espumosos. Esta parte de la programación del VITeff realza, sobre todo, la excelencia, como un espejo con múltiples facetas. Una receta compleja de elaborar donde se mezclan muchos ingredientes: innovación, formación, evolución de la legislación, normas, desarrollo sostenible, etc.

### 2ª Convocatoria del proyecto Anaxagore: una herramienta de innovación destinada al sector vitícola

La Conferencia de presentación de la **2ª Convocatoria del proyecto Anaxagore**, coordinada por Dominique Lebrun, se celebrará el 19 de octubre a las 9:30 h en el Pabellón Programmation. Iniciada por el Comité Internacional del Vino de Champaña (CIVC), el polo de competitividad Industrias y Agro-recursos (IAR), CARINNA y el Consejo Regional de Champaña-Ardenas, Anaxagore tiene como objetivo hacer emerger nuevos proyectos y nuevas aplicaciones centradas en la valorización de los agro-recursos, en colaboración directa con las necesidades y actividades del sector vitivinícola. Este programa es objeto de una estrecha colaboración con la agencia regional para la investigación y la innovación (CARINNA).

En una primera etapa tratará sobre las **herramientas de innovación** y, después, sobre el **funcionamiento del programa ANAXAGORE**, para terminar con un **análisis de los resultados** y las **necesidades del sector**. Se presentará la **estrategia del Polo IAR** para el sector de la viña y el vino.

=> Entrada libre – inscripción en la página web.

### Lanzamiento oficial de la “Red de formaciones vitivinícolas de las Regiones europeas vitícolas”

**Este lanzamiento**, llevado a cabo en el marco del **Recorrido Inaugural** del 19 de octubre, en el recinto de la Carpa Espacio Empleo Formación “**Red de formaciones vitivinícolas de las Regiones europeas vitícolas**”, **será realizado oficialmente por la AREV**, en colaboración con la *Mancomunidad de Epernay Pays de Champagne* (CCEPC) y la *Maison de l’Emploi et des Métiers d’Epernay* (Casa del Empleo y de los Oficios de Epernay y de su Región). Los representantes y estudiantes procedentes de establecimientos de formación de los países miembros de la AREV integrarán una mesa redonda entre profesores y estudiantes del conjunto de los establecimientos y países representados.

Un grupo de **27 jóvenes constituido por: 7 alemanes, 4 franceses, 13 italianos y 3 españoles** tendrá como misión trabajar conjuntamente en un procedimiento activo de intercambios en el marco de talleres o en reunión plenaria. El objetivo de la mañana es la toma de conciencia de los jóvenes participantes que, además, representa la participación en un programa de movilidad internacional.

El 19 de octubre a las 14:00 h tendrá lugar, en el Pabellón Champagne Sala Prestige una videoconferencia de la Red Europea de formaciones vitivinícolas AREV. => *Entrada libre*

## Reunión: "Estudio europeo sobre los impactos socioeconómicos y territoriales de la liberalización de los derechos de plantaciones vitícolas"

La AREV ha invitado a todos los miembros del CEPV (Comité Europeo de profesionales del Vino) a asistir, el 19 de octubre a las 14:00 h, a la conferencia del Doctor Etienne MONTAIGNE, Administrador científico CIHEAM-IAMM (Centro Internacional de Estudios Superiores Agronómicos Mediterráneos - Instituto Agronómico Mediterráneo de Montpellier). Presentará un balance sobre su **estudio de los impactos de la liberalización de los derechos de plantación vitícolas**.

=> *Reunión privada reservada para los miembros del CEPV*

### Permanencia Innovación

Toda la jornada en el Pabellón Rendez-vous d'affaires: un espacio dedicado al **acompañamiento en la ayuda a los proyectos innovadores** presentará sus actividades y estará a disposición de los visitantes para citas individuales sin necesidad de preinscripción.

=> *Entrada libre*

### Jornada Técnica de los Enólogos

La Unión de enólogos de la región de Champaña organiza su tradicional jornada abierta a todos los profesionales del sector vitivinícola sobre el tema "**Nitrógeno de la vid al vino**", el 20 de octubre a las 8:30 en el Pabellón Champagne Anfiteatro, bajo la presidencia de Dominique Moncomble.

Se abordarán las siguientes temáticas: diferentes formas de nitrógeno en los mostos y los vinos, el metabolismo nitrogenado en las levaduras y sus consecuencias enológicas, los mostos con carencia de nitrógeno y sus tratamientos, ¿qué productos enológicos se deben utilizar frente a las carencias de nitrógeno?, impacto de la composición nitrogenada de los mostos sobre el perfil aromático de los vinos, factores que influyen en la nutrición nitrogenada de la viña, posibles correcciones en la viña en vez de en la bodega, diferentes medidas del estatus nitrogenado de la viña y del futuro estatus nitrogenado de los mostos

=> *Conferencia de pago y previa reserva (con comida 150 € sin comida 120 € / Tarifa especial Jóvenes diplomados o desempleados, con comida 70 € sin comida 40 €)*

### Mesa redonda: Enoturismo

En el plató de televisión del jueves 20 de octubre a las 10:00 h, se reunirán Adriana VERDI, del Instituto de Economía Agrícola de São Paulo, Jean-Paul BACHY, presidente de la AREV y Joan CAPELLADES, Director de la Oficina de Turismo de Saint Sadurni d' Anogia, en Cataluña, para debatir sobre la temática del enoturismo.

### Workshop IFV: Viticultura sostenible, herramientas de puesta en práctica y transmisión de experiencia

El jueves 20 de octubre a las 14:00 h, en el Pabellón Champagne Anfiteatro, se celebrará el **Workshop organizado por el Instituto Francés de la Viña y del Vino en colaboración con el Comité Interprofesional del Vino de Champaña y la**

**Adepta, sobre el tema de la “viticultura sostenible, herramientas de puesta en práctica y transmisión de experiencia”,** coordinado por Joël ROCHARD, acompañado por Lisa FRANCONI de la Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance, Adriana VERDI del Instituto de Economía Agrícola de la Provincia de São Paulo y Denis de FROIDMONT encargado de los expedientes vitícolas en la Comisión Europea en Bruselas y experto OIV.

=> *Entrada libre*

### **Plató de TV: Agua-Viña y Vino: viticultura y calidad del agua del futuro**

Jueves 20 de octubre a las 16:00 h, en el Plató de TV, tendrá lugar la conferencia “Agua-Viña y Vino: viticultura y calidad del agua del futuro” organizada por **la Agencia del agua Sena Normandía, el Instituto Vitícola de Champaña y el CFPPA (centro de formación) de Avize con Didier PINÇONNET.**

=> *Entrada libre*

### **Conferencia: Vigile su salud**

El viernes 21 de octubre a las 10:00 h, en la Carpa Programmation: La **SITMAFGR** organizará una conferencia sobre el tema “**Vigile su salud**” que se inscribe en la campaña de sensibilización de los viticultores en la utilización de elementos de protección industrial y que contará con la intervención de la MSA y la DIRECCTE.

=> *Entrada libre*

### **Conferencia: “Preparar su transmisión para realizarla con éxito”**

El viernes, 21 de octubre a las 10:00 h, en el Pabellón Champagne Anfiteatro, tendrá lugar la Conferencia del **Sindicato General de Viticultores de Champaña sobre el tema del “acompañamiento sucesorio”**. Inscrito en la lógica de las problemáticas vinculadas a la propiedad territorial, esta conferencia quiere complementar la organizada por la Agencia de Champaña de Gestión y Contabilidad.

El jueves, 20 de octubre a las 15:00 h, Pascual FERAT, Presidente del **Sindicato General de Viticultores**, hará un análisis sobre **el acompañamiento sucesorio** y sobre las problemáticas abordadas durante la última Junta General del SGV en el Plató de TV.

=> *Entrada libre*

### **Conferencia: Champaña Vitícola en 2020, perspectivas de regulación**

Viernes 21 de octubre: El Consejo General de la Marne organizará una conferencia sobre “**Champaña Vitícola en 2020, perspectivas de regulación**” impartida por el Profesor Théodore GEORGOPOULOS, Conferenciante en la Facultad de Derecho de Reims y Responsable del Programa “VINO y DERECHO” en presencia de Yves BENARD, Presidente de la OIV y del INAO, y Pascal FERAT, Presidente del SGV.

=> *Entrada libre* – Todas las informaciones en la página web.

### **Conferencia: “Depuración de los efluentes vitivinícolas: balances y perspectivas**



Viernes 21 de octubre a las 15:00 h, Anfiteatro/Salón Municipal: La Agencia del Agua Sena Normandía organizará una conferencia que tendrá como título: **“Depuración de los efluentes vitícolas y vinícolas: balances y perspectivas”**.

### Conferencia: La reforma de la fiscalidad del patrimonio

El viernes 21 de octubre a las 16:00 h, en la Carpa Programmation, tendrá lugar la Conferencia de la **Asociación de Champaña de Gestión y Contabilidad sobre el tema de “La reforma de la fiscalidad del patrimonio”** impartida por Hervé LEPELLETIER (AG2C). Esta reforma debe hacer que los viticultores reflexionen antes en la transmisión de su explotación y de su patrimonio. La conferencia, además de presentar las novedades, será práctica, dando ejemplos con cifras de transmisión y de optimización.

=> *Entrada libre*

### Champán: Una efervescencia de sectores

Para la undécima edición del VITeff, la Mancomunidad Épernay Pays de de Champagne y la Casa del empleo y de los oficios de Épernay y su región, renueva la operación **“El Champán, una efervescencia de sectores”**, dando cuerpo a la programación con la implantación de una plataforma de servicio con múltiples colaboradores.

Se dedicará un espacio de cerca de 400 m<sup>2</sup> a la valorización de las actividades y las formaciones de la viña, la bodega, y las industrias conexas al Champán. Se articulará en torno a 2 polos:

- Un polo demostración, que adoptará la forma de un auténtico recorrido de formación partiendo de la vid y siguiendo el conjunto de las etapas de producción del Champán.
- Un polo encuentros, que reúne al conjunto de los actores del empleo, la formación y la inserción de la Cuenca de Empleo de Épernay: “Espacio Información – Empleo – Orientación”, “Espacio Formación”.

=> *Entrada libre*

### Conferencias expositores

Conferencia: **“Descubra la automatización del futuro para su producción”**. Qué ventajas ofrece la **nueva generación de software de automatización** y cómo ayuda a resolver las tareas con mayor eficacia. Viernes 21 de octubre a las 10:00 h, Sala Prestige, Pabellón Champagne, organizado por **ELECTRO- REIMS y SIEMENS**.

=> *Entrada libre*.

Mesa redonda: **“Valores, valor: cómo elegir bien”**, organizada por **Cohésis Vigne**, el viernes 21 de octubre a las 16:30 h - Pabellón Champagne Anfiteatro.

**¿Cómo crear valor, de la viña a la comercialización? Ser proactivo, desmarcarse desplegar un procedimiento global.** Mesa redonda coordinada por Anne Claire le SANN qui reunirá a: Patrick STENPIEN, APPLICOM, asesoramiento y formación, Jacky CHAPUT, viticultor en Arrentières, Karine de GUILLEBON, directora de COHESIS VIGNE, y Philippe SECONDE, Presidente de COHESIS VIGNE, y contará con numerosos testimonios de viticultores.

=> *Entrada libre*.

## ■ INNOVACIÓN > Premios y recorridos

### ➤ 20º Premio a la Innovación 2011

En 1984, la ciudad de Epernay creó un concurso para recompensar a la empresa más innovadora en el ámbito conexo al champán. Había nacido **el Premio a la Innovación** que este año celebra su **20ª edición**. Organizando cada dos años por la Mancomunidad Epernay Pays de Champagne (CCEPC) en colaboración con la región Champaña Ardenas, el Premio a la Innovación distingue a los expositores más innovadores del VITeff.

El jurado del Premio a la Innovación está formado por expertos en el ámbito de los vinos espumosos, la viticultura, la innovación, la empresa, el medio ambiente o la seguridad.

Al término de la inauguración del VITeff, el miércoles, 19 de octubre de 2011 a las 14:00 h en el plató de TV, se recompensará a los 3 galardonados designados el pasado mes de junio por el jurado de expertos (ver más abajo los galardonados).

#### **Galardonados con los Premios a la Innovación 2011**

**Categoría Viticultura: Empresa OONYX (Courteron, Aube),**

por su material de corte de los sarmientos de vid acoplado a una caldera de biomasa.

**Categoría Desarrollo Sostenible: Destilería Jean GOYARD (AY, Marne),**  
por su trabajo de recogida de la madera del viñedo.

**Categoría Embalaje y Acondicionamiento: Oeno Concept (Mardeuil, Marga),**  
por su kit de calce para las cajas metálicas de embotellado, almacenamiento y removido comúnmente denominadas "Gyro".

### ➤ Recorrido innovación: Premios del público

Por primera vez, durante toda la duración del VITeff, los visitantes tendrán a su disposición el **recorrido de la innovación** donde se premiarán unos cuarenta nuevos productos.

Durante 4 días, podrán votar, en el stand "Premio a la Innovación", por su producto favorito entre las **11 empresas seleccionadas por el jurado: PEPINIERES MERCIER, GOYARD, OONYX, CHAMPAGEL, CHAYOUX, SOYEUX, EOS, LE SANGLIER, OENO CONCEPT y SIMES**. La empresa que reciba más votos obtendrá el "premio del público" el sábado 22 de octubre a las 14:00 h en el plató de TV.

La empresa galardonada recibirá el "Premio del Público" así como un cheque de 2.000,00 €.

## ■ EVOLUCIÓN DE LOS MERCADOS > Rumbo a la esfera internacional

VITeff 2011 centra ampliamente su estrategia en el plano internacional, reforzando así su posicionamiento en el conjunto de las técnicas de efervescencia en el mundo. Es evidente que, el desarrollo de una empresa no sólo pasa por la innovación, sino también por su desarrollo en la esfera internacional. Para favorecer los contactos entre los profesionales del sector de los vinos espumosos de todo el mundo, VITeff 2011 propone reuniones internacionales como citas de expertos y numerosas posibilidades de encontrarse con profesionales de dimensión internacional.

Así, VITeff refuerza cada vez más este aspecto de su programación:

- Argentina es el invitado de honor, con la presencia de delegaciones de visitantes y personalidades argentinas,
- se refuerza la colaboración con la AREV (Asociación Europea de Regiones Vitícolas); estarán presentes numerosos representantes europeos vitícolas y actores de la formación de las regiones europeas vitícolas,
- 26 empresas extranjeras presentes (España, Suiza, Polonia, Alemania e Italia),
- 12 delegaciones extranjeras procedentes de: Sudáfrica, Inglaterra, Argentina, Bélgica, Brasil, Bulgaria, Chile, China, España, Italia, Serbia y Estados Unidos,
- 14 importadores procedentes de Alemania, Italia y Suecia que acuden para encontrarse con 17 productores de champán,
- estudiantes internacionales: 100 chinos y 20 europeos en el marco del lanzamiento de la Red Europea de formación vitivinícola,

### Invitado de honor: Argentina

**Argentina**, que produjo 34 millones de botellas de vino espumoso en 2007 (el 2% de la producción mundial de vinos), será el invitado de honor, con la presencia, de Francisco LOPEZ SASTRE - Ministro de Medio Ambiente y desarrollo sostenible de la Provincia de Salta en Argentina y su excelencia Aldo FERRER - Embajador de Argentina en Francia para acompañar la delegación de productores de vinos espumosos de la misma región. **Esta delegación** se ha organizado en colaboración con el Credit Agricole - CIB y la ADEPTA.

### 9 ° Encuentros Espacio Champán: ¿China sucumbirá a los vinos espumosos?

Miércoles, 19 de octubre de 2011 las 14:00 h, en el Pabellón Champagne Anfiteatro. Los 9<sup>os</sup> Encuentros Espacio Champán del Crédit Agricole du Nord proponen su conferencia sobre el tema: "[¿China sucumbirá a los vinos espumosos?](#)"

De forma general, la recuperación económica está en marcha, el lujo brilla de nuevo gracias a los países emergentes que son actualmente los nuevos relevos de crecimiento. Una certeza, el desarrollo de las ventas de vinos y licores experimenta una aceleración especialmente acentuada en China.

¿Sabrá aprovechar el Champán esta oportunidad y afirmar sus ambiciones en la conquista de este nuevo país? ¿Sabremos dar las respuestas adecuadas y hacernos visibles ante estos nuevos consumidores potenciales?

➤ **1ª parte: “El aumento del consumo en los países emergentes, el caso de China”.**

J.L MARTIN, Estudios Económicos Gpe, Responsable Países Emergentes Credit Agricole SA.

➤ **2ª parte: Mesa redonda “China: un mercado lleno de promesas pero específico y exigente”.** Localización e identificación de las cuencas de crecimiento económico. Percepciones y expectativas de los consumidores respecto al Champán. Estrategias y métodos de negociaciones: dificultades que se deben superar y oportunidades que hay que aprovechar. Jia PENG, Fundadora y Directora del centro World Wine Education en Shanghai. Dr. Huai-yuan HAN, Especialista en economía china, miembro del polo de investigación “The Wine, Place and Value Research”, Profesor en Reims Management School, y Frédéric MAIRESSE, Director General de Champaña Barones de Rothschild.

=> *Entrada libre*

### Los desayunos internacionales

En su papel como Cámara de Comercio e Industria y con objeto de **optimizar los contactos, los intercambios y las posibilidades de colaboraciones internacionales para sus expositores**, el equipo de VITeff organizará desayunos entre las delegaciones extranjeras y el conjunto de los expositores, el jueves y el viernes por la mañana.

### Jornada “Internacional”: La Cita para exportar

Jueves 20 de octubre a partir de las 10:00 h, en la Carpa Programmation/Pabellón Rendez-vous d'affaires; a las 10:00 h se celebra la **Jornada “Internacional”**. Este programa está dirigido tanto **a los visitantes como a los expositores y propone 3 tipos de encuentros**:

- **Citas individuales países** en colaboración con el Crédit Agricole du Nord-Est, UBIFRANCE, las Aduanas, la COFACE y el CIVC. Encuentros con expertos de Alemania, Argentina, Brasil, China, Dinamarca, Finlandia, Italia, países de Europa Central, Suecia, Suiza, Estados Unidos, etc.
- **Citas individuales técnicas** en colaboración con el Crédit Agricole du Nord-Est, UBIFRANCE, las Aduanas, la COFACE y el CIVC, el SGV, etc.
- **Mesa redonda “Un acompañamiento regional para su desarrollo internacional”**, incluyendo las Ayudas... en colaboración con el Crédit Agricole du Nord-Est, UBIFRANCE y el Consejo Regional de Champaña- Ardenas...

## Cata descriptiva

El jueves 20 de octubre a las 17:00 h en el Pabellón Restaurante Jéroboam tendrá lugar la **cata descriptiva preparada por la Unión de Enólogos de Francia Región de Champaña de vinos espumosos de Argentina, con la presencia de productores argentinos.**

## Jornada Encuentros de Importadores: Desarrolle sus ventas en Alemania, Suecia e Italia

Viernes 21 de octubre, Pabellón Balthazar, a partir de las 9:30 h, la **CCI International** propone a productores de champán encuentros con **importadores alemanes, suecos e italianos**. Esta misión tiene como principal objetivo **permitir que las empresas se posicionen en mercados a su alcance en sus comienzos en la esfera internacional**. Se organizará una **cata colectiva** para establecer los primeros contactos con los compradores de estos 3 países. Esta operación puntual dará lugar a otras misiones en estos mercados, lo que garantiza un seguimiento comercial de estas empresas (para más información remitirse a la página web de VITeff)

=> *Coste Provisional: 600, 00 €, IVA no incluido, es decir 717,6 €, IVA incluido*

## ■ DE LA EFERVESCENCIA AL PLACER > El Champán: una cultura...

En su 11ª edición, el VITeff prosigue su voluntad de valorizar el patrimonio cultural en torno al Champán. Es la ocasión para todos de descubrir el champán en todas sus formas, catar las cosechas atípicas, saborear las especialidades gastronómicas regionales, reinterpretar la historia de una región y abrirse a su patrimonio literario... También es una gran oportunidad para dejarse sorprender por un viaje inédito.

### Candidatura al Patrimonio Mundial de la Unesco

El miércoles, 19 de octubre a las 16:00 h en el plató de TV tendrá lugar la presentación de la candidatura para la inscripción en la lista del Patrimonio Mundial de la Unesco para la educación, la ciencia y la cultura como paisaje cultural: **“Vivir y hacer vivir los Paisajes del Champán”**. A continuación, a las 17:00 h tendrá lugar la firma de la carta de gestión de los Paisajes del champán por la profesión vitivinícola y cargos electos en el stand del Sindicato General de Viticultores.

=> *Entrada libre*

### Entrega de los premios a los galardonados del 33º concurso de Champanes de propiedad

El miércoles 19 de octubre a las 17:00 h, en la Carpa programmation tendrá lugar la entrega de los Premios a los galardonados del **“33º Concurso de Champanes de Propiedad”** por el Sindicato General de Viticultores.

Este concurso, organizado conjuntamente por el Sindicato General de Viticultores de Champaña y la Cámara de Comercio e Industria de Reims y Épernay, ha premiado 70 cosechas de viticultores y cooperativas. Una oportunidad para los galardonados de valorizar sus cosechas ante el gran público y su clientela.

Los diplomas y medallas se entregarán el miércoles 19 de octubre en el VITeff durante una original ceremonia. Geoffrey ORBAN y Bruno MARLOIS dirigirán la entrega con el tema de los acordes del champán y la música.

=> *Entrada libre*

### Entrega de los premios a los galardonados del 22º concurso de vinos de champán de los Viticultores independientes de Francia

El jueves 20 de octubre a las 17:00 h, en la Carpa programmation, **se entregarán los premios a los galardonados del 22º concurso de vinos de champán de los Viticultores independientes de Francia** en presencia del diputado europeo Joseph DAUL.

=> *Entrada libre*

### Descubrimiento de los sentidos

Todos los días, entrada Pabellón Bulle: Descubrimiento de los sentidos con la Asociación el Universo del Sabor en Champaña en colaboración con su homólogo de Alsacia.

=> *Entrada libre*

## Talleres Culinarios

**Los talleres culinarios** propuestos por Geoffrey Orban - Educavin proponen a los participantes probar 4 aperitivos en el Polo gastronómico Pabellón Champagne. Cada aperitivo tendrá una **armonía clásica y audaz. Los champanes catados son los galardonados en el 33º Concurso de Champanes de Propiedad.** La idea es realizar cada sesión en torno a 4 adaptaciones de un elemento principal (diferentes tipos de preparaciones/guarniciones). A continuación figuran las 8 temáticas propuestas:

### Miércoles 19 de octubre:

- 11:00-12:45 h: Armonía Vieiras / Champanes
- 13:00-14:15 h: Armonía Aves / Champanes

### Jueves 20 de octubre:

- 11:00-12:45 h: Armonía Salmón / Champanes
- 13:00-14:15 h: Armonía Quesos / Champanes

### Viernes 21 de octubre:

- 11:00-12:45 h: Armonía Sopa fría / Champanes
- 13:00-14:15 h: Armonía Foie gras / Champanes

### Sábado 22 de octubre:

- 11:00-12:45 h: Armonía Carne fría / Champanes
- 13:00-14:15 h: Armonía Chocolate / Champanes

*Tarifa: 10,00 €, IVA incluido, por taller / 12 personas como máx. por taller*

*Se recomienda presentarse al menos 5 minutos antes del comienzo de los talleres*

## Los Talleres Gastronómicos de Jean Claude PELLETIER

Todos los días a las 16:00, entrada Pabellón Champagne Espacio Gastronómico, Jean Claude PELLETIER de la Academia Nacional de Cocina, con el apoyo del Consejo Regional representado por Catherine COUTANT, nos presentará sus **recetas realizadas a base de productos regionales: andouillette, morcilla blanca, col, tomme des Ardennes y biscuit rose...** Los **combinará con el Champán del colaborador, el Champán Nicolas Feuillate.** Los participantes asisten en directo a la elaboración de la receta y la degustan al final del proceso.

¡Recetas para degustar sin moderación!

- **19 de octubre: Crépinettes de andouillettes con dos tipos de col - crema de mostaza a la miel** acompañadas de la Cuvée 225 Brut Millésime 2004
- **20 de octubre: Cazuelitas de pasta gratinada con morcilla blanca “de Vouzier” y trufas al Champán** acompañadas del Grand Cru Blancs de Blancs Millésime 2004
- **21 de octubre: Aligot al Tomme fresco de Ardennes y con trufas al Champán** acompañado del Grand Cru Blanc de Noirs Millésime 2002
- **22 de octubre: Faisselle Rians al praliné y biscuit roses – Sartenada con frutas al nougat** acompañada de la Cuvée 225 Rosé Millésime 2005

=> *Precio del taller: 10,00 euros, IVA incluido / 12 personas como máx. por taller*

## Los encuentros Literarios

Todos los días las 10:00 h, entrada Pabellón Champagne, donde se desarrollan **Los Encuentros Literarios** del Sindicato General de Viticultores. Cada día proponen una temática diferente sobre el Champán: dedicatorias, fotos y reuniones con autores:

- 19 de octubre: Gastronomía, Patrimonio y Paisajes de la región de Champaña,
- 20 de octubre: Ciencia del Champán, Vinificación, Cata,
- 21 de octubre: Historia del Champán, Pueblos de Champaña
- 22 de octubre: Cómic y Champán.

=> *Entrada libre*

### Mesa redonda: Los libros y el Champán, ¿un mundo en efervescencia?

Viernes 21 de octubre a las 18:00 h, en el plató de TV, una mesa redonda sobre **“Los libros y el Champán ¿un mundo en efervescencia?”** moderada por Jean BATILLIET (Periodista).

=> *Entrada libre*

### Conferencia: “1911-2011, del desequilibrio al consenso”

El sábado 22 de octubre a las 10:30 h en la Sala Prestige, conferencia impartida por Claire DESBOIS-THIBAUT sobre la temática de la **Conmemoración de las revueltas del viñedo en 1911**. Historiadora y viticultora, ha trabajado en particular en la exposición de la Villa Bissinger en Áy, que relata a través de una conferencia los acontecimientos que transformaron el viñedo hace 100 años.

=> *Entrada libre*

### Exposición 1911: La Revolución en Champaña

Todos los días, a las 10:00 h Entrada Pabellón Champagne: **Exposición 1911, “La Revolución en Champaña”**. Dos revueltas para una misma miseria... Hace ya 100 años, el viñedo se sublevó. De esta revolución surgiría la actual región de Champaña, cuyas particularidades le han dado la fuerza y el prestigio de su denominación. Esta exposición reconstituye el desarrollo de estas revueltas, sus contextos y sus consecuencias, y rinde homenaje a las mujeres y los hombres que participaron en estas horas sombrías de las que terminó surgiendo la luz. (Organizada y montada por la Villa Bissinger, en colaboración con el Sindicato General de Viticultores).

=> *Entrada libre*

## EL PROGRAMA > Día a día

MIÉRCOLES 19 DE OCTUBRE DE 2011			
Hora	Evento		Sala
9:30 h	<b>Conferencia de presentación de la 2ª Convocatoria del proyecto Anaxagore</b> , iniciada por el Comité Internacional del Vino de Champaña (CIVC), el Polo de Competitividad Industrias y Agro-recursos (IAR), CARINNA y el Consejo Regional de Champaña-Ardenas		
	<b>Inauguración Oficial en presencia de:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Michel GUILLOT – Prefecto de la Región Champaña-Ardenas y Marne</li> <li>➤ Sr. Francisco LOPEZ SASTRE – Ministro de Medio ambiente y desarrollo sostenible de la Provincia de Salta en Argentina</li> <li>➤ Su excelencia Aldo FERRER – Embajador de Argentina en Francia</li> <li>➤ Denis de FROIDMONT – Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural</li> <li>➤ Jean-Paul BACHY – Presidente del Consejo Regional de Champaña-Ardenas</li> <li>➤ René-Paul SAVARY – Presidente del Consejo General del Marne</li> <li>➤ Laurent MADELINE – Presidente de la Mancomunidad Épernay Pays de Champagne.</li> <li>➤ François CRAVOISIER – Presidente de la CCIR Champaña-Ardenas</li> <li>➤ Jean-Paul PAGEAU – Presidente de la CCI de Reims Epernay</li> <li>➤ Franck LEROY – Alcalde de Épernay</li> <li>➤ Yves BENARD – Presidente de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)</li> <li>➤ Pascal FERAT – Presidente del SGV (Sindicato General de Viticultores)</li> <li>➤ Ghislain DE MONTGOLFIER – Presidente de la UMC (Union des Maisons de Champagne)</li> <li>➤ Joan AMAT I SOLE – Presidente del Instituto del Cava</li> <li>➤ Lisa FRANCONI – de la Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance</li> <li>➤ Adriana VERDI – Instituto de Economía Agrícola de São Paulo</li> <li>➤ Thierry COSTE – Presidente del Grupo de trabajo “vino” del Copa – Cogeca</li> <li>➤ Alexandre GARCIA GASCO – Presidente del Grupo Consultivo Viticultura</li> <li>➤ Numerosos representantes de la AREV (Asociación de Regiones Europeas Vitícolas)</li> </ul>		
14:00 h	<b>1/ Recorrido inaugural: Presentación del Recorrido innovación</b> <b>2/ Entrega del Premio Innovación 2011</b> que celebrará su 20º aniversario organizado por la Mancomunidad de Épernay Pays de Champagne en colaboración con la Región Champaña-Ardenas y el Club de Empresarios de Champaña.		Pabellón Champagne Anfiteatro Plató de TV
	<b>Recorrido inaugural</b> – Lanzamiento oficial de la “Red de formaciones vitivinícolas de las Regiones europeas vitícolas” por la AREV en colaboración con la Mancomunidad de Epernay Pays de Champagne y la Maison de l’Emploi et des Métiers.		Carpa Espacio Empleo Formación
Toda la jornada	<b>Permanencia Innovación:</b> espacio dedicado al acompañamiento y ayuda de los proyectos innovadores con cita individual, organizado por la CCIR de Champaña-Ardenas		Pabellón Rendez-vous d’affaires
14:00 h	<b>Conferencia “Balance: Estudio europeo sobre los impactos socioeconómicos y territoriales de la liberalización de los derechos de plantaciones vitícolas”</b> impartida por el Doctor Etienne MONTAIGNE, Administrador científico CIHEAM-IAMM (Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos - Instituto Agronómico Mediterráneo de Montpellier)		Carpa Programmation
14:00 h	<b>9<sup>º</sup> Encuentros Espacio Champaña – Conferencia sobre el tema: “¿China sucumbirá a los vinos espumosos?”</b> organizada por el Crédit Agricole du Nord- Est.		Pabellón Champagne Anfiteatro
14:00 h	<b>Visita al salón por delegaciones extranjeras:</b> Sudáfrica, Argentina, Austria, Bélgica, Brasil, Bulgaria, Chile, China, España, Italia, Europa Central, Serbia, Eslovenia, Estados Unidos, etc.		Entrada Carpa Pabellón Bulle
16:00 h	<b>Carta de compromiso de los paisajes del champán en la clasificación de la Unesco</b> con el Sindicato General de Viticultores después de las 17:00 h en el stand del SGV (Sindicato General de Viticultores)		Plató TV
17:00 h	<b>Entrega de los Premios a los galardonados del “33º Concurso de los Champanes de Propiedad por el Sindicato General de Viticultores.</b> Con la participación de <b>Geoffrey ORBAN y Bruno MARLOIS</b>		Carpa Programmation
20:30 h	<b>Cena de gala</b> en las bodegas de Champán de Nicolas Feuillatte y la CCIRE	off	CVC Nicolas Feuillatte

JUEVES 20 DE OCTUBRE DE 2011			
Hora	Evento		Sala
8:30 h	<b>Jornada técnica de los Enólogos – Conferencia “Nitrógeno, de la vid al vino”</b> por la Unión de Enólogos de Francia Región Champaña		Pabellón Champagne Anfiteatro
10:00 h	“Desayuno encuentros” entre delegaciones extranjeras y expositores		Pabellón Balthazar
10:00 h	<b>Jornada Internacional.</b> Programa destinado a los visitantes y expositores que propone 3 tipos de encuentros: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Citas individuales países. Encuentros con expertos de Alemania, Argentina, Brasil, China, Dinamarca, Finlandia, Italia, países de Europa Central, Suecia, Suiza, Estados Unidos, etc.</li> <li>➤ Citas individuales técnicas</li> <li>➤ Conferencia sobre el tema “Un acompañamiento regional para su desarrollo internacional”, Ayudas, etc.</li> </ul>		Carpa Programmation / Pabellón Rendez-vous d'affaires
10:00 h	<b>Mesa redonda sobre el tema del Enoturismo</b> moderada por Vitisphère con Adriana VERDI del Instituto de Economía Agrícola de São Paulo, Jean-Paul BACHY, Presidente de la Región Champaña-Ardenas y la AREV, y Joan CAPELLADES, Director de la Oficina de Turismo de Saint Sadurn d'Anoia en Cataluña.		Plató de TV
14:00 h	<b>Workshop “Viticultura sostenible, herramientas de implementación y transmisión de experiencia”</b> organizado por el Instituto francés de la Viña y el Vino, moderado por Joël ROCHARD acompañado de Lisa FRANCONI de la Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance, Adriana VERDI del Instituto de Economía Agrícola de la Provincia de São Paulo y Denis de FROIDMONT encargado de los expedientes vitícolas en la Comisión Europea en Bruselas y experto de la OIV.		Pabellón Champagne Anfiteatro
14:00 h	Videoconferencia <b>Red Europea de las formaciones vitivinícolas AREV</b>		Pabellón Champagne sala Prestige
15:00 h	<b>Conferencia sobre el acompañamiento sucesorio y las problemáticas abordadas durante la última Junta General del SG,</b> intervención de Pascal FERAT- Presidente del Sindicato General de Viticultores		Plató de TV
16:00 h	<b>Visita al salón</b> por el diputado europeo Joseph DAUL		Entrada Carpa Pabellón Bulle
16:00 h	<b>Agua-Viña y Vino: “viticultura y calidad del agua del futuro”</b> por la Agencia del Agua Sena Normandía, el Instituto Vitícola de Champaña y el CFPPA de Avize con Didier PINÇONNET - Director Territorial Valle del Marne de la Agencia del Agua Sena-Normandía con Stephen BONNESOEUR / Director del Establecimiento Público Local de Enseñanza y Formación Profesional Agrícola y Vitícola de Avize – Director del instituto vitícola de Champagne - Catherine DELBECQUE / Directora del Centro de Formación Profesional y de Promoción Agrícola (CFPPA) de Avize - Nicolas ROBERT / Director de la explotación vitícola de AVIZE. A continuación de este plató de televisión tendrá lugar la firma del protocolo de acuerdo entre la AESN y los Establecimientos de Avize en el stand de la Agencia del Agua Sena Normandía.		Plató de TV
17:00 h	<b>Cata descriptiva preparada por la Unión de Enólogos de Francia</b> Región Champaña de vinos espumosos de Argentina, con la presencia de productores argentinos.		Pabellón Restaurante Jeroboam
17:00 h	<b>Entrega de los premios a los galardonados en el 22º concurso de vinos de champán de los Viticultores independientes de Francia,</b> con la presencia del diputado europeo Joseph DAU		Carpa Programmation
VIERNES 21 DE OCTUBRE DE 2011			
Hora	Evento		Sala
9:30 h	<b>Encuentros de importadores alemanes, suecos e italianos con los productores de champán</b>		Pabellón Balthazar
10:00 h	<b>Conferencia “Vigile su salud”</b> organizada por la SITMAFGR que se inscribe en la campaña de sensibilización de los viticultores en la utilización de los elementos de protección industrial, con la intervención de la MSA y la DIRECTE.		Carpa Programmation
10:00 h	<b>Conferencia “Preparar su transmisión para tener éxito”</b> del Sindicato General de Viticultores de Champaña sobre el tema en presencia de Etienne BENEDETTI(Servicio jurídico del SGV, Hervé LEPELLETIER, perito contable (AG2C), el Sr. Daniel BAUCHET (Notario) y Pascal FERAT, Presidente del SGV.		Pabellón Champagne Anfiteatro
10:00 h	<b>Conferencia Expositor: “Descubra la automatización para el futuro de su producción”</b> organizada por Electro Reims		Sala Prestige
	<b>Conferencia “Champaña vitícola en 2020: perspectivas y regulación” sobre los derechos de plantación</b> organizada por el Consejo General e impartida por el Profesor Théodore GEORGOPOULOS		
15:00 h	<b>Conferencia “Depuración de los efluentes vitícolas y vinícolas: balances y perspectivas”</b> por la Agencia del Agua de Sena-Normandía		Anfiteatro / Hôtel de Communauté
16:00 h	<b>Conferencia “La reforma de la fiscalidad del patrimonio”</b> de la Asociación de Gestión y Contabilidad de Champaña presentada por Hervé LEPELLETIER (AG2C)		Carpa Programmation

### VIERNES 21 DE OCTUBRE DE 2011 (continuación)

	<b>Mesa redonda sobre “Champaña vitícola en 2020: Perspectivas de regulación”</b> organizada por Théodore GEORGOPOULOS, con Yves BENARD, Presidente de la OIV y del INAO, y Pascal FERAT, Presidente del SGV.	
16:30 h	<b>Conferencia de expositor en torno a una mesa redonda: “Valores, valor: cómo elegir bien”</b> dirigida por Claire le SANN y organizada por Cohesis Vigne	Pabellón Champagne Anfiteatro
17:00 h	<b>Mesa redonda “Desarrollo en la esfera internacional de las empresas relacionadas con el sector del champán”</b> con la participación del Club de Empresarios de Champaña y Didier EXBRAYAT del Consejo Regional de Champaña-Ardenas.	Plató de TV
18:00 h	<b>Mesa redonda “Los libros y el champán, ¿un mundo en efervescencia?”</b> moderada por Jean BATILLIET (Periodista) con Daniel RONDEAU (sin confirmar- Embajador de Francia en Malta, Periodista y Novelista), Michel JOLYOT (Fotógrafo, Estudio Jolyot-Reims), Jean-Marie PINCON (Autor, Periodista), Catherine COUTANT (Autora, Editora), René VAZART (Autor, Editor), Geoffrey ORBAN (Autor, Fundador de Educavin, Enólogo) y Claire DESBOIS-THIBAUT (Autora, Doctora en historia, Encargada del CEVIN)	Plató de TV

### SÁBADO 22 DE OCTUBRE DE 2011

Hora	Evento	Sala
10:30 h	<b>Conferencia “1911-2011, del desequilibrio al consenso, historia y recuerdos”</b> impartida por Claire DESBOIS-THIBAUT en colaboración con la región de Champaña Vitícola y el Sindicato de Viticultores.	Sala Prestige
14:00 h	<b>Entrega del Premio Público del Premio Innovación 2011</b> de la Mancomunidad de Epernay Pays de Champagne en colaboración con la Región Champaña-Ardenas.	Plató de TV

### TODOS LOS DÍAS

Hora	Evento	Sala
	<b>Descubrimiento de los sentidos</b> con la Asociación el Universo del Gusto en Champaña en colaboración con su homóloga de Alsacia	Entrada Pabellón Bulle
	<b>Recorrido Innovación</b> que valorizará a las empresas que proponen nuevas patentes, nuevos productos o innovaciones a través de un recorrido iniciático con voto del público sobre la innovación más pertinente. La entrega de este Premio Público tendrá lugar el último día en el plató de TV.	Pabellones Bulle, Champagne y Capsule
	<b>Plató de TV VITeff en colaboración con el Crédit Agricole du Nord-Est:</b> Encuentros, debates y entrevistas a personalidades, participantes internacionales y el conjunto de responsables profesionales del sector: OIV, Unión de Enólogos, AREV, Consorcio de Francia corta, Instituto del Cava, Federación de Vinos de aguja de Francia y de Luxemburgo, etc.	
	<b>“La región de Champaña, Una efervescencia de Sectores”</b> propuesta por la Mancomunidad de Epernay Pays de Champagne y la Casa del empleo y los oficios de Epernay. Este espacio se dedicará a la valorización de los oficios y las formaciones de la viña, de la bodega y de las industrias relacionadas con el Champán.	Carpa Espacio Empleo Formación
10:00 h	<b>Los Encuentros literarios del Sindicato General de Viticultores</b> , propondrá cada día una temática sobre el Champán: dedicatorias, fotografías y encuentros con autores: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1<sup>er</sup> días en torno a la Gastronomía, Patrimonio y Paisaje de la región de Champaña,</li> <li>➤ 2<sup>o</sup> día sobre la Ciencia del Champán, Vinificación y Cata,</li> <li>➤ 3<sup>er</sup> día sobre la Historia del Champán y los pueblos de la región de Champaña</li> <li>➤ 4<sup>o</sup> día sobre el Cómic y el Champán.</li> </ul>	Entrada Pabellón Champagne
10:00 h	<b>Exposición: 1911, “1911-2011, del desequilibrio al consenso”.</b> Hace ya 100 años, el viñedo se sublevó. De esta revolución surgiría la actual región de Champaña, cuyas particularidades le han dado la fuerza y el prestigio de la denominación. Esta exposición reconstituye el desarrollo de estas revueltas, sus contextos, sus consecuencias y rinde homenaje a las mujeres y los hombres que participaron en estas horas sombrías de las que terminó surgiendo la luz. (40 carteles, extractos de una exposición creada por la Villa Bissinger-CEVIN, con el apoyo del Sindicato General de Viticultores.)	Entrada Pabellón Champagne
11:00 h 14:15 h	<b>Talleres Culinarios</b> dirigidos por Geoffrey ORBAN que propondrá una adaptación de combinaciones platos y champán.	Entrada Pabellón Champagne Espacio Gastronómico
14:00 h	<b>Entrega del “Premio del público a la innovación”</b>	Plató de TV
16:00 h	<b>Talleres Gastronómicos “Productos regionales”</b> dirigidos por Jean Claude PELLETIER de la Academia Nacional de Cocina, con el apoyo del Consejo Regional de Champaña-Ardenas representado por Catherine COUTANT.	Entrada Pabellón Champagne Espacio Gastronómico



## ■ EL VITEFF VIGILA > ¡Un observatorio del mercado para anticipar!



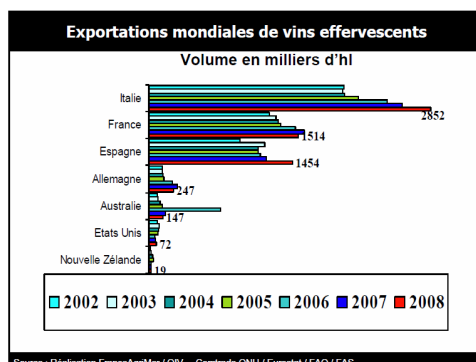
El VITEff se articula al mismo tiempo en torno a su **salón internacional de técnicas efervescentes**, y a una **actividad de vigilancia continua** que proporciona a la red, al conjunto de los profesionales del sector y a la prensa, numerosas y valiosas informaciones sobre el mercado mundial de la efervescencia. Esta vigilancia es una mina de informaciones para anticipar y responder adaptándose a las necesidades de los mercados.

Estos datos pueden consultarse en la página web:  
<http://veille.viteff.com/-EN->

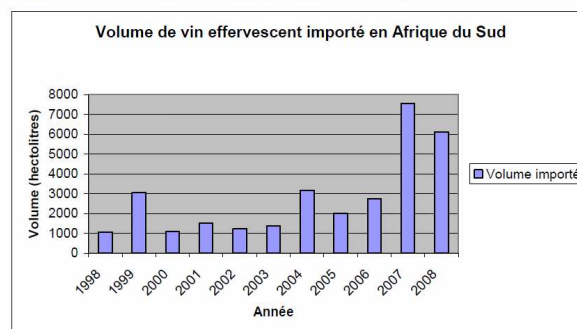
A continuación figuran algunos ejemplos de datos disponibles:

### Estudios económicos

- Estudio y datos económicos del mercado mundial de los vinos espumosos, entre 1975 y 2008 por France Agrimer
- Estudios sobre vinos espumosos en Sudáfrica por Serfac Consultant...



Importation des vins effervescents en Afrique du Sud :



### Información económica

#### ➤ El mercado de los vinos de aguja franceses continúa su progresión:

En 2009, se produjeron 66 millones de botellas de vinos de aguja, de las cuales la mitad en Alsacia, el 20% en Borgoña y el 18% en Pays de la Loire, y el mercado experimenta un **crecimiento continuo del 7% anual** desde hace 20 años. Los volúmenes exportados son de 15 millones de botellas, sobre todo de vinos de aguja de Alsacia y de Loira. Con un precio medio de venta de 7,00 € la botella, los vinos de aguja se sitúan como vinos festivos, incluso si ciertas cosechas alcanzan el doble de este precio.

Fuente: VSB



## ➤ Mercado de los vinos espumosos de las grandes y pequeñas superficies

Ventas de marcas de vinos espumosos AOC (Denominación de origen controlada) (excluyendo champanes) en las grandes y pequeñas superficies de mediados de septiembre de 2009 a mediados de septiembre de 2010, en hipermercados y supermercados.

Marques	Dénomination	Millions de cols
Jaillance	Clairette de Die	2,6
Wolfberger	Crémant d'Alsace	2,3
Freixenet	Cava espagnol	2,1
Veuve Ambal	Crémant de Bourgogne	1,0
Arthur Metz	Crémant d'Alsace	0,9
Félicien Brou	Vouvray	0,7
Ackerman	Saumur	0,7
Blanc Foussy	Touraine	0,7
Mlle Ladubay	Saumur	0,6
Cave de Montlouis	AOC Montlouis	0,5
Villa Véroni	Asti Spumante	0,5

Source : panel distributeurs d'après fabricants pour Rayon Boissons.

## ➤ Mercado del champán de las grandes y pequeñas superficies

Cifras relativas a las ventas de champanes en hipermercados y supermercados durante el período comprendido entre el 24/05/2009 y el 23/05/2010 (evoluciones durante un año). Fuente: revista RAYON BOISSONS

- BRUT SANS ANNEE  
30,2 millions de litres (+ 15,4 %) 698 millions d'euros (+ 9,8 %)
- DEMI-SEC  
2,6 millions de litres (- 1,9 %) 57 millions d'euros (- 1,4 %)
- MILLESIME  
1 million de litres (+ 33,4 %) 35 millions d'euros (+ 22,5 %)
- TOTAL CHAMPAGNE  
36 millions de litres (+ 13,9 %) 859 millions d'euros (+9,2 %).

Source : [www.rayon-boissons.com](http://www.rayon-boissons.com) - 9 septembre 2010.

## ➤ Lineal espumosos en las grandes y pequeñas superficies 2009

- Champagne : 41 % de l'espace
- Autres AOC : 21,8 %
- Cuves closes : 18,3 %
- Effervescents aromatisés : 3,4 %
- Effervescents étrangers : 3,5 %

Source : [www.vinetbulles.fr](http://www.vinetbulles.fr) - 6 septembre 2010

## Ficha de Países

Las fichas de países tratan las especificidades del mercado: viñedo, producción, normativa, consumo, importaciones, exportaciones, organizaciones profesionales, potencial de desarrollo, informaciones varias, etc. ¡Son tantas las claves que hay que tener en cuenta para abordar un mercado y tener éxito!


Unos ejemplos de fichas de países en la página web vigilancia: Brasil, Hungría, Polonia, Ucrania, República Checa, Rumania, Rusia, etc.

 **Fiche Pays Veille**

VINS EFFERVESCENTS :  
FICHE PAYS : UKRAINE

SOMMAIRE :

1- LE VIGNOBLE DES VINS EFFERVESCENTS.....	2
2 - LA PRODUCTION D'EFFERVESCENTS.....	2
3 - LA REGLEMENTATION SPECIFIQUE AUX EFFERVESCENTS.....	2
4 - LA CONSOMMATION D'EFFERVESCENTS.....	3
5 - LES IMPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	3
6 - LES EXPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	3
7 - LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DE LA FILIERE DES EFFERVESCENTS (DONT LES TERROIRS).....	4
8 - LE POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT VITI-VINICOLE (Voir Cahier des Charges).....	4
9 - POUR INFO.....	4

 **Fiche Pays Veille**

VINS EFFERVESCENTS :  
FICHE BRESIL

SOMMAIRE :

1 - LE VIGNOBLE DES VINS EFFERVESCENTS.....	1
2 - LA PRODUCTION D'EFFERVESCENTS.....	5
3 - LA REGLEMENTATION SPECIFIQUE AUX EFFERVESCENTS.....	8
4 - LA CONSOMMATION D'EFFERVESCENTS.....	9
5 - LES IMPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	11
6 - LES EXPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	13
7 - LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DE LA FILIERE DES EFFERVESCENTS (DONT LES TERROIRS).....	14
8 - LE POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT VITI-VINICOLE.....	15
9 - POUR INFO.....	16

## ■ **MEMORÁNDUM > ¿Dónde?, ¿cuándo?, ¿qué?, ¿cómo?**

**11º VITeff, Salón internacional de las técnicas efervescentes,  
del miércoles 19 al sábado 22 de octubre de 2011**

**De 10:00 h a 19:00 h / En el Millesium Épernay – Pierry**

Dirección: 1 rue Jean Bagnost - 51530 PIERRY - [www.lemillesium.com](http://www.lemillesium.com)

**Organización: Jean-Marc CECCON, Comisario general**

CCI de Reims et d'Épernay - 5, rue des Marmouzets - 51100 Reims

Tel.: +33 (0)3 26 50 66 73 - E-mail: [jean-marc.cecon@reims.cci.fr](mailto:jean-marc.cecon@reims.cci.fr)

**Colaboradores: Sofia RIBEIRO, Responsable de Marketing**

CCI de Reims et d'Épernay - 5, rue des Marmouzets - 51100 Reims

Tel.: +33 (0)3 26 50 62 61 - E-mail: [sofia.ribeiro@reims.cci.fr](mailto:sofia.ribeiro@reims.cci.fr)

**Relaciones con la prensa: Véronique PERINI / Sabrina LHOMME, Encargada de Comunicación y Relaciones públicas**

CCI de Reims et d'Épernay - 5, rue des Marmouzets - 51100 Reims

Tel.: +33 (0)3 26 50 66 62 -

E-mail : [veronique.perini@reims.cci.fr](mailto:veronique.perini@reims.cci.fr) / [sabrina.lhomme@reims.cci.fr](mailto:sabrina.lhomme@reims.cci.fr)

**Oficina VITeff en Alemania: Marie REINE ZABE**

Tel.: + 49 06 81 99 63 865 - [viteff@e-netmail.com](mailto:viteff@e-netmail.com)

**Oficina VITeff en España: Laura LAPASCUA**

Tel.: + 34 91 307 21 00 - [llapascua@lachambre.es](mailto:llapascua@lachambre.es)

**Oficina VITeff en Italia: Chiara STEFAN**

Tel.: +33 (0)4 72 00 32 43 - [c.stefan@ccielyon.com](mailto:c.stefan@ccielyon.com)

### **El VITeff**

**Periodicidad**

Bienal

**Superficie de exposición**

10.700 m<sup>2</sup> de superficie cubierta  
11.200 m<sup>2</sup> de superficie al aire libre  
es decir, un total de **21.900 m<sup>2</sup>**

**Página web**

[www.viteff.com](http://www.viteff.com) / [www.viteff.eu](http://www.viteff.eu)

**Todas las informaciones sobre el VITeff en**

**<http://www.viteff.com/-EN->**



# ■ LOS COLABORADORES 2011 > Gracias



Merci à nos partenaires

VITeff 2011 - 11<sup>e</sup> édition

Avec le parrainage de :



## Organisation



## Avec le partenariat de



## et le soutien de



## Collège scientifique et technique

sous le haut patronage de l'OIV



## Institutions et organismes



## Medias



## Le VITeff remercie aussi





The sparkling wine technology exhibition

**11<sup>a</sup> edición**  
**del 19 al 22**  
**de octubre de 2011**  
 9h30 - 18h30  
**Epernay - Francia**

## CONTACTENOS

**General Commissioner**  
 Jean-Marc CECCON  
 jean-marc.cecon@reims.cci.fr

**Marketing Manager**  
 Sofia RIBEIRO  
 sofia.ribeiro@reims.cci.fr

**Press Relations**  
 Sabrina LHOMME  
 sabrina.lhomme@reims.cci.fr

**Agente Oficial de VITeff España**  
 Cámara Franco-Española  
 de Comercio e Industria  
 Laura Lapascua - Tel: 91 307 21 00  
 llapascua@lachambre.es



**Oficina VITeff in Alemania**  
 Marie Reine Zabe - viteff@e-netmail.com

**Oficina Italiana VITeff**  
 Chiara STEFAN - c.stefan@ccielyon.com

Para más información, entra en:  
**www.viteff.com**



**REIMS ■ ÉPERNAY**

Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims ■ Epernay  
 5 rue des Marmouzets . BP 2511 . 51070 REIMS CEDEX

# VITeff 2011 - 11<sup>a</sup> edición

Con la colaboración de



Organisation

Chambre  
de Commerce  
et d'Industrie



**REIMS ■ ÉPERNAY**

Avec le partenariat de

RÉGION  
**CHAMPAGNE  
ARDENNE**



et le soutien de



Collège scientifique et technique

sous le haut patronage  
de l'OIV



Institutions et organismes



Medias



Le VITeff remercie aussi



## "Le Millesium"

Dirección Postal  
 Le Millesium  
 1 rue Jean Bagnost  
 51530 PIERRY  
 Tel : +33 (0)3 26 56 95 00



Información Sat-Nav  
 Le Millesium  
 Avenue du Général Marguerite  
 51100 Epernay  
 Coordenadas : N 49,02458 - E 3,956859

Un evento de la Cámara de Comercio e Industria de Reims y de Epernay