



.com

# VITeff

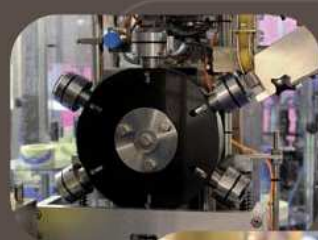
11<sup>a</sup> edizione

dal 19 al 22  
ottobre 2011

Epernay  
Francia

The sparkling wine  
technology exhibition

OSARE,  
INNOVARE  
per voi  
e con voi !



**Cartella  
Stampa**



REIMS ■ ÉPERNAY

Un evento della Camera  
di Commercio e Industria  
di Reims e Epernay

# INDICE

<b>VITeff</b> > Un punto di riferimento per la filiera!	Pag. 05
<b>2010/2011</b> > 10 anni di VITeff con la CCI Reims • Epernay	Pag. 06
<b>VITeff 2011</b> > Un programma spumeggiante: internazionale, innovativo, gustoso!	
<b>Il programma per temi:</b>	
▪ <b>Processo e know-how</b> > L'essenza dei mestieri	Pag. 08
▫ <b>Innovazione</b> > Premi e Percorso	Pag. 12
▪ <b>Evoluzione dei mercati</b> > Focus sull'estero	Pag. 13
▪ <b>Dall'effervescenza al piacere</b> > Lo Champagne e la sua cultura	Pag. 16
<b>Il Programma</b> > Giorno per giorno	Pag. 19
<b>VITeff monitoraggio</b> > Un osservatorio che anticipa il mercato	Pag. 22
<b>Promemoria</b> > Dove, quando, cosa, come?	Pag. 24
<b>I partner 2011</b> > Ringraziamenti	Pag. 25
<b>Allegati</b>	Pag. 26

- Contatto stampa CCI Reims•Epernay  
Véronique Perini / Sabrina Lhomme – Responsable marketing, comunicazione e PR  
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 punto di riferimento per la filiera!

VITeff è il **Salone Internazionale delle Tecniche di spumantizzazione** (Sparkling Wine Technology Exhibition), che si tratti di Champagne, Crémant o di altri vini spumanti noti in tutto il mondo.

### Alcune informazioni essenziali:

- **1950** ➤ **Prima edizione di VITeff**, che porta il nome di “Salone delle Tecniche Champenoise”. Diventa VITeff nel 1991.
- **2001** ➤ la Camera di Commercio e dell’Industria di Reims-Epernay rileva VITeff;
- **2003** ➤ nuovo slancio per VITeff grazie al sostegno delle comunità territoriali, sia a livello finanziario, con sovvenzioni del Ministero dell’Agricoltura, dell’Alimentazione, della Pesca, della Ruralità e dell’Assetto del territorio, del Consiglio Regionale di Champagne-Ardenne, del Consiglio Generale della Marne, e della Comunità di Comuni di Épernay Pays-de-Champagne, ma anche a livello umano con il coinvolgimento dei diversi team;
- **2005** ➤ VITeff si svolge per la prima volta presso il Millésium di Epernay, che inaugura;
- **2007** ➤ VITeff si impone come l’evento internazionale imprescindibile per la filiera dei vini spumanti, con il sostegno di partner dedicati;
- **2009** ➤ 375 espositori, 23.000 visitatori, 93% di visitatori soddisfatti... Il Sudafrica è l’ospite d’onore e tutte le personalità della filiera mondiale si danno appuntamento a Epernay.

### Colpo d’occhio sul logo VITeff...



1999...



...2001...



...2005...



...2010 !



## ■ 2001/2011 > 10 anni di VITeff con la CCI Reims-Épernay

Da sempre la CCI de Reims-Épernay si interessa della filiera dell'indotto dello Champagne e al potenziale di sviluppo che rappresenta sia per la filiera, sia per il territorio. Per questo nel 2000 ha rilevato VITeff, in risposta alla domanda delle aziende del bacino di Épernay, trasformandolo in un appuntamento internazionale e imprescindibile dei professionisti legati al settore dello champagne e a tutta la filiera dei vini spumanti.

Il salone VITeff veicola una cultura globale. La CCI sostiene pertanto questo evento in nome di una filiera economica, per creare valore aggiunto partendo da TUTTO ciò che contribuisce alla fama e all'immagine mondiale della regione della Champagne, ben oltre lo Champagne in sé: know-how, servizi, formazione, reti, cultura che crea valore per il territorio e i suoi attori.

In effetti, come fare a produrre valore, affinché il know-how, le competenze e le attività connesse abbiano in primo luogo una ricaduta positiva sul territorio, partendo da un prodotto come lo Champagne? Bisogna mettere a frutto la sua autorità culturale, turistica, educativa, formativa, ecc. È questo l'obiettivo principale a cui tende la CCI attraverso il salone VITeff.

## ■ VITeff 2011 > Un programma spumeggiante: internazionale, innovativo, gustoso!



Per questa 11<sup>a</sup> edizione, l'appuntamento internazionale con le tecnologie dei vini spumanti si svolgerà da mercoledì 19 a sabato 22 ottobre, con 3 temi principali: "processi e know-how", "l'evoluzione dei mercati" e "dall'effervescenza al piacere" declinati in senso innovativo e internazionale.

VITeff, consapevole della necessità, da parte delle aziende, di continuare ad accrescere la propria competitività e capacità di innovazione, grazie alla collaborazione di tutti i suoi partner, mette a disposizione uno spazio nel quale esperti e professionisti possono discutere delle ultime tendenze e sviluppi. È il luogo ideale per incontrare nuovi partner, cogliere nuove opportunità commerciali, scambiarsi opinioni sulle proprie attività, prepararsi ad affrontare nuovi mercati, informarsi su corsi di formazione, aprirsi a nuove sfide, condividere la visione del futuro...



Nel corso degli anni, questo evento ha consolidato il proprio orientamento internazionale e innovativo. Attualmente questa grande piattaforma di incontri mette in contatto:

- 429 espositori per il 2011,
- di cui 26 aziende straniere presenti (Spagna, Svizzera, Polonia, Germania, Italia),
- 13 delegazioni straniere (Sudafrica, Inghilterra, Argentina, Belgio, Brasile, Bulgaria, Cile, Cina, Spagna - Cava, Italia - Franciacorta, Serbia, Stati Uniti),
- 14 importatori dalla Germania, dall'Italia e dalla Svezia, che vengono a incontrare 17 produttori di champagne,
- numerosi rappresentanti dell'AREV, provenienti da tutta l'Europa,
- la Federazione nazionale e il Consiglio di Amministrazione dei Crémant,
- studenti stranieri: 100 cinesi e 20 europei, nell'ambito del lancio della Rete Europea della Formazione Vitivinicola,
- 800 persone dello Spazio Impiego Formazione, che valorizzano i mestieri e le attività formative vitivinicole, e di aziende connesse allo champagne,
- 23.000 visitatori di tutte le nazionalità (dato dell'edizione 2009).

Il costante aumento del numero di espositori, mai raggiunto nella storia di VITeff, ha spinto gli organizzatori ad abbattere i muri del Millésium, per consentire l'apertura e l'inaugurazione del nuovissimo padiglione "Capsule"!

L'innovazione è un componente fondamentale del DNA di VITeff che, Naturalmente, occupa un posto privilegiato e molto concreto al centro del programma. Entra nell'universo degli innovatori: nuovi brevetti e nuovi prodotti che saranno valorizzati per la prima volta, grazie a un percorso ben preciso!

Oltre ad essere il salone delle tecnologie dei vini spumanti, VITeff intende promuovere una cultura molto più ampia. Vi si trovano tutti i know-how tecnici del settore di attività rappresentato, ma anche, nella sua interezza, la cultura che riunisce i professionisti: la cultura del *terroir*, della necessità, di una storia e di un'arte di vivere ben precisa.

Il nostro impegno per l'ambiente continua anche quest'anno, in particolare con una raccolta di tappi organizzata dalla Jeune Chambre de Commerce.

A livello pratico, il sito web di VITeff migliora con gli anni: attualmente offre nuovi servizi e funzionalità dedicati a espositori e visitatori: piantina dal salone, iscrizione on line, possibilità di inviare inviti, maggiore leggibilità (nuovo logo, carta, interfaccia, risorse scaricabili).

Anche il sito VITeff Monitoraggio ha subito un restyling completo. Vi si possono trovare tutte le informazioni utili sul mercato degli spumanti, sulle ultime tendenze, sull'attualità, sulle cifre chiave, sull'atlante, sulle attività formative e sulle innovazioni. Consultate il sito <http://veille.viteff.com/-Veille-> per essere sempre aggiornati!

Durante il salone, VITeff è anche sui social network:

- diventa fan: <http://www.facebook.com/VITeff2011>
- seguici su: <http://twitter.com/#!/VITeff>



## ■ **PROCESSO E KNOW-HOW > L'essenza dei mestieri**

Tecnologia e know-how rappresentano il nucleo dell'eccellenza degli champagne e dei vini spumanti. Questa parte del programma di VITeff valorizza soprattutto l'eccellenza, intesa come specchio a più facce. Una ricetta di difficile realizzazione, in cui si fondono numerosi ingredienti: innovazione, formazione, evoluzione della legislazione, norme, sviluppo sostenibile.

### **2<sup>a</sup> Chiamata al progetto Anassagora: uno strumento innovativo destinato alla filiera viticola**

La Conferenza di presentazione della **2<sup>a</sup> Chiamata al progetto Anassagora**, moderata da Dominique Lebrun, si svolgerà il 19 ottobre alle 9.30 nel Padiglione *Programmation*. Il progetto Anassagora, avviato dal Comitato Champagne (CIVC) e dal polo di competitività Industrie e Risorse Agricole (IAR), da CARINNA e dal Consiglio Regionale della Champagne-Ardenne, si pone l'obiettivo di far emergere nuovi progetti e applicazioni incentrati sulla valorizzazione delle risorse agricole, in collegamento diretto con le esigenze e le attività della filiera vitivinicola. Questo programma è oggetto di una stretta collaborazione con l'agenzia regionale per la ricerca e l'innovazione (CARINNA).

La conferenza tratterà in primo luogo gli **strumenti innovativi**, quindi il **funzionamento del programma ANASSAGORA** e, infine, farà il **punto dei risultati** e dei **bisogni della filiera**. Sarà inoltre presentata la **strategia del Polo IAR** per la filiera vitivinicola.

=> Ingresso libero – iscrizione sul sito.

### **Lancio ufficiale della "Rete di attività formative vitivinicole delle Regioni viticole europee"**

Nell'ambito del **Percorso Inaugurale** del 19 ottobre, all'interno del Tendone Spazio Impiego Formazione, **l'AREV**, in collaborazione con la *Comunità dei Comuni Epernay Pays de Champagne* (CCEPC) e la Casa dell'Impiego e dei Mestieri di Epernay e della sua Regione **lancerà ufficialmente** la "**Rete di attività formative vitivinicole delle Regioni viticole europee**". I rappresentanti e gli studenti provenienti dagli istituti di formazione dei paesi membri dell'AREV parteciperanno a una tavola rotonda con gli insegnanti di tutti gli istituti e paesi rappresentanti.

Un gruppo di **27 giovani, composto da 7 tedeschi, 4 francesi, 13 italiani, 3 spagnoli**, lavorerà insieme in un approccio attivo di scambio nell'ambito di laboratori o in sessione plenaria. L'obiettivo della mattina è far sì che i giovani diventino consapevoli dei vantaggi offerti dalla partecipazione a un programma di mobilità internazionale.



Il 19 ottobre, alle ore 14, nel Padiglione Champagne, Sala Prestige, avrà luogo una videoconferenza della Rete Europea di attività formative vitivinicole AREV. => *ingresso libero*

## Riunione: "Studio europeo sugli impatti socioeconomici e territoriali della liberalizzazione dei diritti di impianto viticoli"

Il 19 ottobre, alle 14, L'AREV ha invitato tutti i membri del CEPV (Comitato Europeo dei Professionisti del Vino) ad assistere alla conferenza del Dottor Etienne MONTAIGNE, Amministratore scientifico CIHEAM-IAMM (Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici Mediterranei - Istituto Agronomico Mediterraneo di Montpellier). Il Dottor Montaigne presenterà una sintesi del suo **studio sugli impatti della liberalizzazione dei diritti di impianto viticoli**.

=> *Riunione privata riservata ai membri del CEPV*

### Servizio Innovazione

Il Padiglione RDV d'affaires ospiterà per tutto il giorno uno spazio dedicato all'**assistenza nei progetti innovativi**, che presenterà le proprie attività e sarà a disposizione dei visitatori per incontri individuali senza bisogno di preiscrizione.

=> *ingresso libero*

### Giornata tecnica degli Enologi

L'Unione degli enologi della regione della Champagne organizza la tradizionale giornata aperta a tutti i professionisti della filiera vitivinicola sul tema "**Azoto: dalla vite al vino**", che si terrà il 20 ottobre alle 8.30 nel Padiglione Champagne Amphithéâtre, e che sarà presieduta da Dominique Moncomble.

Saranno affrontati i seguenti argomenti: diverse forme di azoto nei mosti e nei vini; il metabolismo azotato dei lieviti e le conseguenze enologiche; i mosti carenti di azoto e i trattamenti connessi; quali prodotti enologici per affrontare le carenze azotate? E ancora: l'impatto della composizione azotata dei mosti sul profilo aromatico dei vini; i fattori che influenzano la nutrizione azotata della vite; le possibili correzioni alla vite o in cantina; le diverse misure dello stato azotato della vite e del futuro stato azotato dei mosti

=> *Conferenza a pagamento e su prenotazione (150 € pranzo incluso, 120 € pranzo escluso/Tariffa speciale giovani diplomati o in cerca di occupazione: 70 € pranzo incluso, 40 € pranzo escluso)*

### Tavola rotonda: enoturismo

Giovedì 20 ottobre, alle 10, nello studio televisivo, saranno presenti Adriana VERDI, Istituto di Economia Agricola di San Paolo, Jean-Paul BACHY, Presidente dell'AREV, Joan CAPELLADES, Direttore dell'Ufficio del Turismo di Sant Sadurni d'Anoia in Catalogna, per confrontarsi sul tema dell'**enoturismo**

### Workshop IFV: Viticoltura sostenibile, strumenti applicativi e feedback

Giovedì 20 ottobre alle 14, nel Padiglione Champagne Amphithéâtre, avrà luogo il **Workshop organizzato dall'Istituto francese della Vite e del Vino, in partnership con il Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne e dell'Adepta, sul tema della "viticoltura sostenibile, strumenti applicativi e feedback"**, moderato da Joël ROCHARD, con la presenza di Lisa FRANCONI, della Wine Institute

Durable California Sustainable Winegrowing Alliance, di Adriana VERDI, dell'Istituto di Economia Agricola della Provincia di San Paolo e di Denis de FROIDMONT, responsabile dei fascicoli viticoli presso la Commissione europea di Bruxelles ed esperto OIV.

=> *ingresso libero*

### Studio televisivo: Acqua, Vite e Vino: viticoltura e qualità dell'acqua di domani

Giovedì 20 ottobre alle 16, nello studio TV avrà luogo la conferenza " Acqua, Vite e Vino: viticoltura e qualità dell'acqua di domani", a cura dell'**Agence de l'eau Seine Normandie**, del **Liceo Viticolo della Champagne** e del **CFPPA di Avize** con **Didier PINÇONNET**.

=> *ingresso libero*

### Conferenza: Occhio alla salute

Venerdì 21 ottobre, ore 10, Tendone Programmation: **SITMAFGR** organizzerà una conferenza sul tema "**Occhio alla salute**", nell'ambito della campagna di sensibilizzazione dei viticoltori all'uso degli elementi di protezione industriale. Interverranno MSA e DIRECCTE.

=> *ingresso libero*

### Conferenza: "Preparare una successione vincente"

Venerdì 21 ottobre, alle 10, nel Padiglione Champagne Amphithéâtre, avrà luogo la Conferenza del **Sindacato Generale dei Viticoltori (SGV) della Champagne sul tema "l'accompagnamento successorio"**. Questa conferenza, che rientra nella logica delle problematiche legate alla proprietà fondiaria, vuole essere complementare a quella organizzata dall'Agenzia di Gestione e Contabilità della Champagne.

Giovedì 20 ottobre, nello studio TV, alle ore 15, Pascal FERAT, Presidente del **Sindacato Generale dei Viticoltori**, terrà un intervento sull'**accompagnamento successorio** e sulle problematiche affrontate durante l'ultima assemblea generale dell'SGV.

=> *ingresso libero*

### Conferenza: La Champagne viticola nel 2020, prospettive di regolamentazione

Venerdì 21 ottobre il Consiglio Generale della Marne organizzerà una conferenza sulla "**Champagne viticola nel 2020, prospettive di regolamentazione**", **coordinata da** Théodore GEORGOPOULOS, Professore Associato presso la Facoltà di Giurisprudenza di Reims e responsabile del programma "VINO & DIRITTO", con la partecipazione di Yves BENARD, Presidente dell'OIV e dell'INAO, e Pascal FERAT, Presidente dell'SGV.

=> *Ingresso libero* – Tutte le informazioni sul sito.

## Conferenza: "Depurazione degli effluenti vitivinicoli: bilanci e prospettive"

Venerdì 21 ottobre alle 15, nella sala Amphithéâtre/Hôtel de Communauté, L'Agence de l'Eau Seine Normandie organizzerà una conferenza dal titolo: "**Depurazione degli effluenti vitivinicoli: bilanci e prospettive**".

## Conferenza: la riforma della fiscalità del patrimonio

Venerdì 21 ottobre alle 16, nel Padiglione Programmation, avrà luogo la conferenza dell'**Associazione di Gestione e Contabilità della Champagne sul tema "La riforma della fiscalità del patrimonio"**. Relatore: Hervé LEPELLETIER (AG2C). Questa riforma deve condurre i viticoltori a riflettere in anticipo sulla successione della loro azienda e del loro patrimonio. La conferenza, oltre a presentare le novità, avrà un taglio pratico, con esempi in cifre di successione e ottimizzazione.

=> *ingresso libero*

## Lo Champagne, spumeggiante di mestieri

Per l'undicesima edizione di VITeff, la Comunità dei Comuni Épernay-Pays de Champagne e la Casa dell'Impiego e dei Mestieri di Epernay e della sua regione ripetono l'operazione "**Lo Champagne, spumeggiante di mestieri**", arricchendo il programma grazie alla realizzazione di una piattaforma di servizio multi-partnership.

Uno spazio di circa 400 m<sup>2</sup> sarà dedicato alla valorizzazione dei mestieri e della formazione relativi alla vite, alla cantina e alle industrie connesse allo Champagne. Lo spazio sarà suddiviso in 2 poli:

- Un polo dimostrativo, caratterizzato da un vero e proprio percorso formativo, a partire dal piede della vite, lungo tutte le tappe di produzione dello Champagne.
- Un polo incontri, che riunisce tutti gli attori dell'impiego, della formazione e dell'inserimento del Bacino d'Impiego Épernay: "Spazio Informazioni – Impiego – Orientamento", "Spazio Formazione".

=> *ingresso libero*

### Conferenze espositori

Conferenza: "**Scoprire l'automazione per la produzione del futuro**". Quali vantaggi offre **la nuova generazione di software di automazione** e in che modo tali strumenti permettono di svolgere il lavoro in modo più efficace. Venerdì 21 ottobre alle 10, Sala Prestige, Padiglione Champagne, organizzazione **ELECTRO-REIMS e SIEMENS**.  
=> *ingresso libero*.

Tavola rotonda: "**Valori, valore: come fare le scelte giuste**", organizzata da **Cohésis Vigne**, venerdì 21 ottobre alle 16.30 - Padiglione Champagne Amphithéâtre. **Come creare valore, dalla vite alla commercializzazione? Essere proattivi, distinguersi, sviluppare un approccio globale**. Tavola rotonda coordinata da Anne Claire le SANN, a cui parteciperanno Patrick STENPIEN, APPLICOM, consulenza e formazione, Jacky CHAPUT, viticoltore di Arrentières, Karine de GUILLEBON, direttrice di COHESIS VIGNE, Philippe SECONDE, Presidente di COHESIS VIGNE, e numerosi viticoltori con le loro testimonianze.  
=> *ingresso libero*.

## ■ INNOVAZIONE > Consegna di premi e percorso

### ➤ 20° Premio all'innovazione 2011

Nel 1984, la città di Epernay crea un concorso per premiare l'azienda più innovativa nel settore dello champagne. Nasce così il **Premio all'Innovazione**, che quest'anno festeggia il **20° anniversario**. Organizzato ogni due anni dalla Comunità dei Comuni Epernay Pays de Champagne (CCEPC), in collaborazione con la regione Champagne Ardenne, il Premio all'Innovazione mette in luce gli espositori più innovativi di VITeff.

La giuria del Premio all'Innovazione è composta da esperti nel settore dei vini spumanti, della viticoltura, dell'innovazione, dell'impresa, dell'ambiente o della sicurezza.

Mercoledì 19 ottobre 2011, alle 14, al termine dell'inaugurazione di VITeff, nello studio TV saranno premiati i 3 vincitori decretati lo scorso giugno dalla giuria di esperti (vedere sotto).

#### I vincitori del Premio all'innovazione 2011

**Categoria Vitecoltura: Azienda OONYX (Courteron, Aube),**  
per l'attrezzatura di taglio dei sarmenti di vite associata a una caldaia a biomassa.

**Categoria Sviluppo Sostenibile: Distilleria Jean GOYARD (AY, Marne),** per il lavoro di raccolta del legno del vigneto.

**Categoria Imballaggio e Condizionamento: Oeno Concept (Mardeuil, Marne),**  
per il kit di calettatura per casse metalliche di messa in bottiglia, stoccaggio e scuotitura comunemente denominate "gyro".

### ➤ Percorso innovazione: Premio del pubblico

Per la prima volta, per tutta la durata del VITeff, i visitatori avranno a disposizione il **percorso dell'innovazione**, che presenterà una quarantina di nuovi prodotti.

Durante i 4 giorni del salone, nello stand "Premio all'Innovazione", sarà possibile votare il prodotto preferito tra le **11 aziende selezionate dalla giuria: PEPINIERES MERCIER, GOYARD, OONYX, CHAMPAGEL, CHAYOUX, SOYEUX, EOS, LE SANGLIER, OENO CONCEPT, SIMES**. L'azienda che riceverà più voti si aggiudicherà il "premio del pubblico" sabato 22 ottobre alle 14 nello studio TV.

All'azienda vincitrice sarà consegnato il trofeo "Premio del Pubblico" e un assegno del valore di 2000 €.

## ■ EVOLUZIONE DEI MERCATI > Focus sull'estero

VITeff 2011 basa molto la propria strategia sull'estero, consolidando in questo modo il posizionamento nell'ambito di tutte le tecniche di spumantizzazione nel mondo. È evidente che lo sviluppo di un'azienda non passa solo attraverso l'innovazione, ma anche attraverso lo sviluppo a livello globale. Per favorire i contatti tra i professionisti della filiera dei vini spumanti di tutto il mondo, VITeff 2011 propone degli incontri internazionali, degli appuntamenti con esperti e numerose possibilità di scambio con i professionisti su scala internazionale.

VITeff dà sempre più spazio a questo aspetto:

- l'Argentina è l'ospite d'onore, con delegazioni di visitatori e personalità del paese sudamericano
- la partnership con l'AREV (Associazione Europea delle Regioni Viticole) si rafforza, grazie alla presenza di numerosi rappresentanti viticoli e di attori della formazione delle regioni viticole europee
- saranno presenti 26 aziende straniere (Spagna, Svizzera, Polonia, Germania, Italia)
- 12 delegazioni straniere provenienti da Sudafrica, Inghilterra, Argentina, Belgio, Brasile, Bulgaria, Cile, Cina, Spagna, Italia, Serbia, Stati Uniti
- 14 importatori dalla Germania, dall'Italia e dalla Svezia, che vengono a incontrare 17 produttori di champagne
- studenti stranieri: 100 cinesi e 20 europei, nell'ambito del lancio della Rete Europea della Formazione Vitivinicola.

### Ospite d'onore: Argentina

**L'Argentina**, che nel 2007 ha prodotto 34 milioni di bottiglie di vini spumanti (il 2% della produzione mondiale di vini), sarà l'ospite d'onore, con la presenza di Francisco LOPEZ SASTRE, Ministro dell'Ambiente e dello sviluppo sostenibile della Provincia di Salta in Argentina, e di Sua Eccellenza Aldo FERRER, Ambasciatore argentino in Francia, per accompagnare la delegazione di produttori di vini spumanti della stessa regione. **La delegazione** è organizzata in collaborazione con il Crédit Agricole - CIB e Adepta.

### Incontri "Espace Champagne" - 9° edizione: la Cina cederà all'effervescenza?

Mercoledì 19 ottobre 2011, alle ore 14, Padiglione Champagne Amphithéâtre. La 9° edizione degli incontri "Espace Champagne" del Crédit Agricole du Nord propone una conferenza sul tema: "**La Cina cederà all'effervescenza?**"

Assistiamo a una timida ripresa economica; i prodotti di lusso registrano un aumento delle vendite, grazie ai paesi emergenti, che sono i nuovi motori della crescita. Un fatto è certo: l'incremento della vendita di vini e alcolici è particolarmente pronunciato in Cina.

Lo Champagne sarà in grado di approfittare di questa occasione, realizzando i propri obiettivi alla conquista del nuovo mercato? Riusciremo a fornire le risposte giuste e a farci conoscere da questi nuovi potenziali consumatori?

➤ **1ª parte: "La crescita dei consumi nei paesi emergenti: il caso della Cina."**

J.L MARTIN, Studi Economici Gpe, Responsabile Paesi Emergenti Crédit Agricole S.A.

➤ **2ª parte: Tavola rotonda "La Cina: un mercato promettente, particolare ed esigente."** Localizzazione e identificazione dei bacini di crescita economica.

Percezioni e attese dei consumatori nei confronti dello Champagne. Strategie e metodi di negoziazione: ostacoli da rimuovere e opportunità da cogliere. Jia PENG, Fondatrice e Direttrice del centro World Wine Education di Shanghai. Dr. Huai-yuan HAN, Esperto di economia cinese, membro del polo di ricerca "The Wine, Place and Value Research", Professore presso la Management School di Reims. Frédéric MAIRESSE, Direttore Generale Champagne Barons de Rothschild.

=> *ingresso libero*

### Colazioni internazionali

In qualità di Camera di Commercio e dell'Industria, e allo scopo di **ottimizzare gli incontri, gli scambi e le possibilità di collaborazioni internazionali per gli espositori**, giovedì e venerdì mattina il team VITeff organizzerà delle colazioni riservate agli espositori e alle delegazioni straniere.

### Giornata "Internazionale": appuntamento con l'export

Giovedì 20 ottobre, a partire dalle 10, il Tendone Programmation/Padiglione RDV d'affaires ospiterà la **Giornata "Internazionale"**. L'evento è rivolto sia **ai visitatori che agli espositori, e propone 3 tipi di incontri:**

- **Incontri individuali regionali**, in collaborazione con il Crédit Agricole du Nord-est, UBIFRANCE, le dogane, la COFACE e il CIVC. Incontri con gli esperti dei seguenti paesi: Germania, Argentina, Brasile, Cina, Danimarca, Finlandia, Italia, paesi dell'Europa Centrale, Svezia, Svizzera, Stati Uniti...
- **Incontri tecnici individuali**, in collaborazione con il Crédit Agricole du Nord-Est, UBIFRANCE, le dogane, la COFACE, il CIVC, l'SGV.
- **Tavola rotonda "Un accompagnamento regionale per lo sviluppo internazionale"**, compresi gli Aiuti, in collaborazione con il Crédit Agricole du Nord-Est, UBIFRANCE e il Consiglio Regionale di Champagne- Ardenne.

## Degustazione descrittiva

Giovedì 20 ottobre alle 17 nel Padiglione Restaurant Jéroboam avrà luogo la **degustazione descrittiva - preparata dall'Unione degli Enologi di Francia, Regione Champagne – dei vini spumanti argentini, in presenza dei produttori argentini.**

## Giornata degli incontri con gli importatori: sviluppare le vendite in Germania, Svezia e Italia

Venerdì 21 ottobre, nel Padiglione Balthazar, a partire dalle 9.30, la **CCI Internazionale** propone ai produttori di champagne un incontro con **importatori tedeschi, svedesi e italiani**. L'obiettivo principale di questo evento è **permettere alle imprese di esordire su mercati esteri alla loro portata**. Per allacciare i primi contatti con gli acquirenti di questi 3 paesi, sarà organizzata una **degustazione collettiva**. Questa operazione mirata darà luogo ad altri interventi sui mercati target, garantendo un follow-up commerciale a queste aziende. (Per maggiori informazioni, consultare il sito VITeff)

=> *Costo previsto: 600 € tasse escluse; 717,60 € tasse incluse*

## ■ DALL'EFFERVESCENZA AL PIACERE > Lo Champagne e la sua cultura

Anche nell'11<sup>a</sup> edizione, VITeff porta avanti la volontà di valorizzare il patrimonio culturale legato allo Champagne. È l'occasione ideale per scoprire lo champagne in tutti i suoi aspetti, degustando *cru* insoliti accompagnati da specialità gastronomiche regionali, rivisitando la storia di un territorio e aprendosi al suo patrimonio letterario... Ed è anche una piacevole occasione per lasciarsi sorprendere da un viaggio inedito!

### Candidatura al Patrimonio mondiale dell'Umanità dell'Unesco

Mercoledì 19 ottobre, alle 16, nello studio TV, avrà luogo la presentazione della candidatura all'iscrizione nella lista del Patrimonio mondiale dell'Umanità dell'Unesco per l'educazione, la scienza e la cultura, in qualità di paesaggio culturale: **"Vivere e far vivere i Paesaggi dello Champagne."** Alle 17, nello stand del Sindacato Generale dei Viticoltori, seguirà **la firma della carta di gestione dei Paesaggi dello champagne da parte dei professionisti della vitivinicoltura e dei loro rappresentanti eletti.**

=> *ingresso libero*

### Consegna dei premi ai vincitori del 33° concorso de gli Champagne della proprietà

Mercoledì 19 ottobre, alle 17, nel tendone programmation, avrà luogo la consegna dei premi ai vincitori del **"33° Concorso degli Champagne della proprietà"** da parte del Sindacato Generale dei Viticoltori.

Il concorso, organizzato congiuntamente dal Sindacato Generale dei Viticoltori della Champagne e dalla Camera di Commercio e dell'Industria di Reims e di Épernay, ha individuato 70 cuvée di viticoltori e cooperative. Per i vincitori è l'occasione per valorizzare le loro cuvée presso pubblico e clienti.

Gli attestati e le medaglie saranno consegnati mercoledì 19 ottobre al VITeff nel corso di un'inedita cerimonia. Geoffrey ORBAN e Bruno MARLOIS accompagneranno la consegna sul tema dell'armonia tra champagne e musica.

=> *ingresso libero*

### Consegna dei premi ai vincitori del 22° concorso de gli Champagne dei viticoltori indipendenti di Francia

Giovedì 20 ottobre, alle 17, nel tendone programmation, avrà luogo la consegna dei **premi ai vincitori del 22° concorso degli champagne dei viticoltori indipendenti di Francia**, alla presenza del deputato europeo Joseph DAUL.

=> *ingresso libero*

### La scoperta dei sensi

Tutti i giorni, all'ingresso del Padiglione Bulle: alla scoperta dei sensi con l'Associazione *l'Univers du Goût* della Champagne e la sua omologa alsaziana.

=> *ingresso libero*

## Laboratori golosi

I **laboratori golosi** di Geoffrey Orban - Educavin propongono ai partecipanti di assaggiare 4 stuzzichini presso il Polo gastronomico Padiglione Champagne. Ogni stuzzichino sarà presentato in un **abbinamento classico e inedito**. **Gli champagne degustati saranno i vincitori del 33° concorso degli i Champagne della proprietà**. L'idea è di organizzare, per ogni appuntamento, 4 declinazioni diverse di un elemento principale (diversi tipi di ricette/contorni). Ecco gli 8 temi proposti:

### Mercoledì 19 ottobre:

- 11-12.45: Abbinamento capesante/champagne
- 13-14.15: Abbinamento pollame/champagne

### Giovedì 20 ottobre:

- 11-12.45: Abbinamento salmone/champagne
- 13-14.15: Abbinamento formaggi/champagne

### Venerdì 21 ottobre:

- 11-12.45: Abbinamento zuppa fredda/champagne
- 13-14.15: Abbinamento foie gras/champagne

### Sabato 22 ottobre:

- 11-12.45: Abbinamento carne fredda/champagne
- 13-14.15: Abbinamento cioccolato/champagne

*Prezzo: 10€ tasse incluse per laboratorio/max. 12 persone per laboratorio  
Si consiglia di presentarsi almeno 5 minuti prima dell'inizio dei laboratori*

## I laboratori gastronomici di Jean Claude PELLETIER

Tutti i giorni alle 16, all'ingresso del Padiglione Champagne Espace Gastronomique, Jean Claude PELLETIER, dell'Accademia Nazionale di Cucina, con il sostegno del Consiglio Regionale, rappresentato da Catherine COUTANT, presenterà le sue **ricette, realizzate a base di prodotti regionali: andouillette (salsiccia di trippa), salsiccia bianca, cavolo, toma delle Ardenne e biscotto rosa...** Le ricette saranno **abbinare allo Champagne partner, lo Champagne Nicolas Feuillate**. I partecipanti assisteranno alla preparazione della ricetta, che degusteranno alla fine.

Ricette da gustare senza freni!

- **19 ottobre: Crépinette di andouillette ai due cavoli – salsa di senape al miele**, accompagnate dalla Cuvée 225 Brut Millésime 2004
- **20 ottobre: Coupelle di pasta gratinata con salsiccia bianca "de Vouzier" e tartufi di Champagne**, accompagnate dal Grand Cru Blancs de Blancs Millésime 2004
- **21 ottobre: Aligot con toma fresca delle Ardenne e tartufi di Champagne**, accompagnato dal Grand Cru Blanc de Noirs Millésime 2002
- **22 Ottobre: Faisselle Rians (formaggio) con praline e biscotti rosa – Passato in padella con torroncini**, accompagnato dalla Cuvée 225 Rosé Millésime 2005

*=> Prezzo del laboratorio: 10 euro tasse incluse/max. 12 persone per laboratorio*

## Gli incontri letterari

Tutti i giorni, alle 10, all'ingresso del Padiglione Champagne, avranno luogo **gli incontri letterari** del Sindacato Generale dei Viticoltori. Ogni appuntamento propone un tema diverso sullo Champagne: dediche, ritratti e incontri con gli autori.

- 19 ottobre: Gastronomia, Patrimonio e Paesaggi della Champagne
- 20 ottobre: Scienza dello Champagne, Vinificazione, Degustazione,
- 21 ottobre: Storia dello Champagne, Villaggi della Champagne
- 22 ottobre: Fumetti e Champagne.

=> *ingresso libero*

### Tavola rotonda: i libri e lo Champagne. Un mondo spumeggiante?

Venerdì 21 ottobre, alle 18, nello studio TV, avrà luogo la tavola rotonda **“I libri e lo Champagne. Un mondo spumeggiante?”**. Modera Jean BATILLIET, giornalista.

=> *ingresso libero*

### Conferenza “1911-2011: dallo squilibrio al consenso”

Sabato 22 ottobre, alle 10.30, nella Sala Prestige, Claire DESBOIS-THIBAUT terrà una conferenza sulla **Commemorazione delle rivolte dei viticoltori del 1911**. Storica e viticoltrice, si è occupata in particolare dell'esposizione di Villa Bissinger ad Äy. La conferenza rievcherà i fatti che, 100 anni fa, portarono alla sollevazione dei viticoltori.

=> *ingresso libero*

### Esposizione “1911: La Rivoluzione della Champagne”

Tutti i giorni alle 10, all'ingresso del Padiglione Champagne: **Esposizione “1911: La Rivoluzione della Champagne”**. Due insurrezioni per combattere la stessa situazione di miseria. Sono già trascorsi 100 anni dalla rivolta dei viticoltori. Da questa rivoluzione sarebbe nata la Champagne moderna, le cui peculiarità rappresentano la forza e il prestigio della denominazione. La mostra ripercorre lo svolgimento, il contesto e le conseguenze delle insurrezioni, rendendo omaggio alle donne e agli uomini che hanno vissuto queste ore buie, da cui in seguito è scaturita la luce. (Organizzazione e allestimento a cura di Villa Bissinger, in collaborazione con il Sindacato Generale dei Viticoltori).

=> *ingresso libero*

## Il Programma > **Giorno per giorno**

MERCLEDÌ 19 OTTOBRE 2011			
Ora	Evento		Sala
9.30	<b>Conferenza di presentazione della 2<sup>a</sup> Chiamata al progetto Anassagora</b> , avviato dal Comitato Champagne (CIVC) e dal polo di competitività Industrie e Risorse Agricole (IAR), da CARINNA e dal Consiglio Regionale della Champagne-Ardenne.		
	<b>Inaugurazione ufficiale alla presenza di:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Michel GUILLOT – Prefetto della Regione Champagne-Ardenne e della Marne</li> <li>➤ Francisco LOPEZ SASTRE – Ministro dell’Ambiente e dello sviluppo sostenibile della Provincia di Salta in Argentina</li> <li>➤ Sua Eccellenza Aldo FERRER – Ambasciatore argentino in Francia</li> <li>➤ Denis de FROIDMONT – Commissione europea, Direzione Generale dell’Agricoltura e dello Sviluppo Rurale</li> <li>➤ Jean-Paul BACHY – Presidente del Consiglio Regionale della Champagne-Ardenne</li> <li>➤ René-Paul SAVARY - Presidente del Consiglio Regionale della Marne</li> <li>➤ Laurent MADELINE - Presidente della Comunità dei Comuni Epernay-Pays de Champagne.</li> <li>➤ François CRAVOISIER – Presidente della CCIR Champagne-Ardenne</li> <li>➤ Jean-Paul PAGEAU - Presidente della CCI Reims Epernay</li> <li>➤ Franck LEROY – Sindaco di Épernay</li> <li>➤ Yves BENARD – Presidente dell’OIV</li> <li>➤ Pascal FERAT – Presidente dell’SGV</li> <li>➤ Ghislain DE MONTGOLFIER – Presidente dell’UMC</li> <li>➤ Joan AMAT I SOLE - Presidente dell’Istituto del Cava</li> <li>➤ Lisa FRANCONI – Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance</li> <li>➤ Adriana VERDI - Istituto di Economie Agricola di San Paolo</li> <li>➤ Thierry COSTE – Presidente del Gruppo di lavoro "vino" del Copa – Cogeca</li> <li>➤ Alexandro GARCIA GASCO – Presidente del Gruppo Consultivo Viticoltura</li> <li>➤ Numerosi rappresentanti dell’AREV</li> </ul>		
14	<b>1/ Percorso inaugurale: Presentazione del Percorso innovazione</b> <b>2/ Consegna del Premio all’Innovazione 2011</b> , che festeggia il 20° anniversario ed è organizzato dalla Comunità dei Comuni Epernay Pays de Champagne, in collaborazione con la regione Champagne-Ardenne e il Club degli imprenditori della Champagne.		Padiglione Champagne Amphithéâtre Studio TV
	<b>Percorso Inaugurale</b> – Lancio ufficiale della "Rete di attività formative vitivinicole delle Regioni viticole europee" da parte dell’AREV, in collaborazione con la Comunità dei Comuni Epernay Pays de Champagne e la Casa dell’Impiego e dei Mestieri.		Tendone Spazio Impiego Formazione
Tutto il giorno	<b>Servizio Innovazione:</b> spazio dedicato all’assistenza nei progetti innovativi, con incontri individuali, organizzato dalla CCIR Champagne-Ardenne		Padiglione RDV d’affaires
14	<b>Conferenza "Sintesi: Studio europeo sugli impatti socioeconomici e territoriali della liberalizzazione dei diritti di impianto viticoli"</b> con il Dottor Etienne MONTAIGNE, Amministratore scientifico CIHEAM-IAMM (Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici Mediterranei - Istituto Agronomico Mediterraneo di Montpellier).		Tendone Programmation
14	<b>9° edizione degli incontri "Espace Champagne" - Conferenza sul tema: "La Cina cederà all’effervescenza?"</b> organizzata dal Crédit Agricole du Nord-Est.		Padiglione Champagne Amphithéâtre
14	<b>Visita al salone da parte di delegazioni straniere:</b> Sudafrica, Argentina, Austria, Belgio, Brasile, Bulgaria, Cile, Cina, Spagna, Italia, Europa Centrale, Serbia, Slovenia, Stati Uniti...		Ingresso Tendone Padiglione Bulle
16	<b>Dichiarazione di impegno dei paesaggi dello champagne relativa all’inserimento nella lista dell’Unesco</b> , con il Sindacato Generale dei Viticoltori e, alle 17, nello stand SGV		Studio TV
17	<b>Consegna dei premi ai vincitori del "33° Concorso degli Champagne della Proprietà"</b> da parte del Sindacato Generale dei Viticoltori. Con la partecipazione di <b>Geoffrey ORBAN e Bruno MARLOIS</b>		Tendone Programmation
20.30	<b>Cena di gala</b> organizzata dallo Champagne Nicolas Feuillate e dalla CCIRE	off	CVC Nicolas Feuillate

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE 2011			
Ora	Evento		Sala
8.30	<b>Giornata tecnica degli Enologi- Conferenza "Azoto: dalla vite al vino".</b> L'Unione degli Enologi di Francia, Regione Champagne, organizza la tradizionale Giornata Tecnica <sup>1</sup>		Padiglione Champagne Amphithéâtre
10	"Incontri a colazione" tra delegazioni straniere ed espositori		Padiglione Balthazar
10	<b>Giornata "Internazionale".</b> Programma per visitatori ed espositori, con 3 tipologie di incontri: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Incontri individuali regionali, con esperti dei seguenti paesi: Germania, Argentina, Brasile, Cina, Danimarca, Finlandia, Italia, paesi dell'Europa Centrale, Svezia, Svizzera, Stati Uniti...</li> <li>➤ Incontri tecnici individuali</li> <li>➤ Conferenza sul tema "Accompagnamento regionale per lo sviluppo internazionale", gli aiuti...</li> </ul>		Tendone Programmation / Padiglione RDV d'affaires
10	<b>Tavola rotonda sul tema dell'Enoturismo</b> , coordinata da Vitisphère, con Adriana VERDI, Istituto di Economia Agricola di San Paolo, Jean-Paul BACHY, Presidente della Regione Champagne-Ardenne e dell'AREV, Joan CAPELLADES, Direttore dell'Ufficio del Turismo di Sant Sadurni d'Anoia in Catalogna.		Studio TV
14	<b>Workshop "Viticoltura sostenibile, strumenti applicativi e feedback"</b> , organizzato dall'Istituto francese della Vite e del Vino, moderato da Joël ROCHARD, con la presenza di Lisa FRANCONI, della Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance, Adriana VERDI, dell'Istituto di Economia Agricola della Provincia di San Paolo, e Denis de FROIDMONT, responsabile dei fascicoli viticoli presso la Commissione europea di Bruxelles ed esperto OIV.		Padiglione Champagne Amphithéâtre
14	Videoconferenza <b>Rete Europea di attività formative vitivinicole AREV</b>		Padiglione Champagne sala Prestige
15	<b>Conferenza sull'accompagnamento successorio e sulle problematiche affrontate durante l'ultima assemblea generale dell'SG.</b> Interviene Pascal FERAT- Presidente del Sindacato Generale dei Viticoltori		Studio TV
16	<b>Visita del salone</b> da parte del deputato europeo Joseph DAUL		Ingresso Tendone Padiglione Bulle
16	<b>Acqua, Vite e Vino: "viticoltura e qualità dell'acqua di domani":</b> a cura dell'Agence de l'eau Seine Normandie, del Liceo Viticolo della Champagne e del CFPPA di Avize, con Didier PINÇONNET - Direttore Territoriale Valli della Marne dell'Agence de l'Eau Seine-Normandie; Stephen BONNESOEUR / Direttore dell'Istituto Pubblico Locale di Insegnamento e Formazione Professionale Agricola e Viticola di Avize – Preside del liceo viticolo della Champagne; Catherine DELBECQUE / Direttrice del Centro di Formazione Professionale e di Promozione Agricola (CFPPA) di Avize; Nicolas ROBERT / Direttore dell'azienda viticola di AVIZE. L'evento sarà seguito dalla firma del protocollo d'intesa tra l'AESN e gli Istituti di Avize nello stand dell'Agence de l'Eau Seine Normandie.		Studio TV
17	<b>Degustazione descrittiva predisposta dall'Unione degli Enologi di Francia - Regione Champagne</b> – dei vini spumanti argentini, in presenza di produttori argentini.		Padiglione Restaurant Jeroboam
17	<b>Consegna dei premi ai vincitori del 22° concorso de gli champagne dei Viticoltori indipendenti di Francia</b> , alla presenza del deputato europeo Joseph DAUL.		Tendone Programmation
VENERDÌ 21 OTTOBRE 2011			
Ora	Evento		Sala
9.30	<b>Gli importatori tedeschi, svedesi e italiani incontrano i produttori di champagne</b>		Padiglione Balthazar
10	<b>Conferenza "Occhio alla salute"</b> , organizzata da SITMAFGR nell'ambito della campagna di sensibilizzazione dei viticoltori all'uso degli elementi di protezione industriale. Interverranno MSA e DIRECTE.		Tendone Programmation
10	<b>Conferenza "Preparare una successione vincente"</b> , a cura del Sindacato Generale dei Viticoltori della Champagne, con la partecipazione di Etienne BENEDETTI (Ufficio legale dell'SGV), Hervé LEPELLETIER, esperto contabile (AG2C), Maître Daniel BAUCHET (Notaio), Pascal FERAT, Presidente dell'SGV.		Padiglione Champagne Amphithéâtre
10	<b>Conferenza espositore: "Scoprire l'automazione per la produzione del futuro"</b> , organizzata da Electro Reims		Sala Prestige
	<b>Conferenza: "La Champagne viticola nel 2020, prospettive e regolamentazione" sui diritti di impianto</b> , organizzata dal Consiglio Generale e moderata dal Professor Théodore GEORGOPOULOS		
15	<b>Conferenza: "Depurazione degli effluenti vitivinicoli: bilanci e prospettive"</b> , Agence de l'Eau Seine Normandie		Amphithéâtre / Hôtel de Communauté
16	<b>Conferenza "La riforma della fiscalità del patrimonio"</b> dell'Associazione di Gestione e Contabilità della Champagne, con Hervé LEPELLETIER (AG2C)		Tendone Programmation

<sup>1</sup> N.d.T. :La phrase est incomplète.

VENERDÌ 21 OTTOBRE 2011 (continua)			
	<b>Tavola rotonda "La Champagne viticola nel 2020, prospettive di regolamentazione"</b> organizzata da Théodore GEORGOPOULOS, con Yves BENARD, Presidente de l'OIV e dell'INAO, Pascal FERAT Presidente du SGV.		
16.30	<b>Conferenza espositore nell'ambito della tavola rotonda: "Valori, valore: come fare le scelte giuste"</b> , moderatrice Claire le SANN, organizzazione di Cohesis Vigne		Padiglione Champagne Amphithéâtre
17	<b>Tavola rotonda "Sviluppo globale delle aziende connesse alla filiera dello Champagne"</b> , con la partecipazione del Club degli Imprenditori della Champagne e di Didier EXBRAYAT, Consiglio Regionale della Champagne-Ardenne.		Studio TV
18	<b>Tavola rotonda: "I libri e lo Champagne. Un mondo spumeggiante?"</b> Moderata da Jean BATILLIET (giornalista), con Daniel RONDEAU (- in attesa di conferma - Ambasciatore francese a Malta, giornalista, scrittore), Michel JOLYOT (Fotografo, Laboratorio Jolyot-Reims), Jean-Marie PINCON (Autore, giornalista), Catherine COUTANT (Autrice, Editrice), René VAZART (Autore, Editore), Geoffrey ORBAN (Autore, Fondatore di Educavin, Enologo), Claire DESBOIS-THIBAULT (Autrice, Dottoressa in storia, Responsabile del CEVIN)		Studio TV

SABATO 22 OTTOBRE 2011			
Ora	Evento		Sala
10.30	<b>Conferenza "1911-2011: dallo squilibrio al consenso, storia e memoria"</b> , moderata da Claire DESBOIS-THIBAULT, in collaborazione con la Champagne Viticola e il Sindacato dei Viticoltori.		Sala Prestige
14	<b>Consegna del Premio del Pubblico - Premio all'innovazione 2011</b> della Comunità dei Comuni Epernay-Pays de Champagne in collaborazione con la regione Champagne-Ardenne		Studio TV

TUTTI I GIORNI			
Ora	Evento		Sala
	<b>Scoperta dei sensi</b> con l'Associazione l'Univers du Goût della Champagne e la sua omologa alsaziana		Ingresso Padiglione Bulle
	<b>Percorso Innovazione</b> , che valorizzerà le imprese che propongono nuovi brevetti, nuovi prodotti o innovazioni attraverso un percorso iniziatico con voto del pubblico all'innovazione più pertinente. La consegna del Premio del Pubblico avrà luogo l'ultimo giorno nello studio TV.		Padiglione Bulle, Champagne e Capsule
	<b>Studio TV VITeff in collaborazione con il Crédit Agricole du Nord-Est:</b> incontri, dibattiti, interviste di personalità, ospiti internazionali e professionisti della filiera: OIV, Unione degli Enologi, AREV, Consorzio per la tutela del Franciacorta, Istituto del Cava, Federazioni dei Crémant di Francia e del Lussemburgo...		
	<b>"La Champagne, spumeggiante di mestieri"</b> su iniziativa della Comunità dei Comuni Epernay-Pays de Champagne e della Casa dell'Impiego e dei Mestieri di Epernay. Questo spazio sarà dedicato alla valorizzazione dei mestieri e della formazione relativi alla vite, alla cantina e alle industrie connesse allo Champagne.		Tendone Spazio Impiego Formazione
10	<b>Gli incontri letterari del Sindacato Generale dei Viticoltori</b> proporranno tutti i giorni un tema diverso attinente allo Champagne: dediche, ritratti e incontri con gli autori: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1° giorno: Gastronomia, Patrimonio e Paesaggi della Champagne,</li> <li>➤ 2° giorno: Scienza dello Champagne, Vinificazione, Degustazione</li> <li>➤ 3° giorno: Storia dello Champagne, Villaggi della Champagne</li> <li>➤ 4° giorno: Fumetti e Champagne.</li> </ul>		Ingresso Padiglione Champagne
10	<b>Esposizione: "1911-2011: dallo squilibrio al consenso."</b> Sono già trascorsi 100 anni dalla rivolta dei viticoltori. Da questa rivoluzione sarebbe nata la Champagne moderna, le cui peculiarità rappresentano la forza e il prestigio della denominazione. La mostra ripercorre lo svolgimento, il contesto e le conseguenze delle insurrezioni, rendendo omaggio alle donne e agli uomini che hanno vissuto queste ore buie, da cui in seguito è scaturita la luce. (40 pannelli, tratti da un'esposizione ideata per la Villa Bissinger-CEVVIN, con il sostegno del Sindacato Generale dei Viticoltori.)		Ingresso Padiglione Champagne
11-14.15	<b>Laboratori golosi</b> condotti da Geoffrey ORBAN, che proporrà diversi abbinamenti tra piatti e champagne.		Ingresso Padiglione Champagne Espace Gastronomique
14	<b>Consegna del "Premio del Pubblico all'innovazione"</b>		Studio TV
16	<b>Laboratori gastronomici "Prodotti regionali"</b> , condotti da Jean Claude PELLETIER, dell'Accademia Nazionale di Cucina, con il sostegno del Consiglio Regionale della Champagne-Ardenne, rappresentato da Catherine COUTANT.		Ingresso Padiglione Champagne Espace Gastronomique

# VITEFF MONITORAGGIO > Un osservatorio che anticipa il mercato



VITEff è allo stesso tempo il **salone internazionale delle tecniche di spumantizzazione** e un'intensa attività di **monitoraggio** che fornisce alla rete, a tutti i professionisti della filiera e alla stampa molte informazioni preziose sul mercato mondiale dei vini spumanti. L'attività di monitoraggio è una miniera di informazioni che consentono di anticipare e rispondere adeguatamente alle esigenze dei mercati.

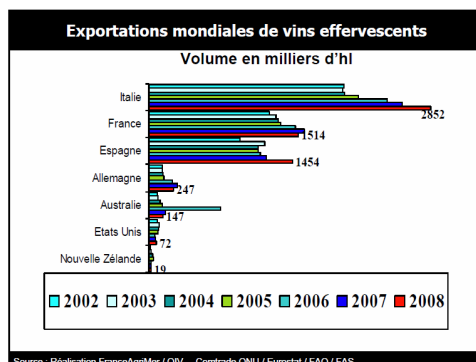
I dati possono essere consultati sul sito:

<http://veille.viteff.com/-EN->

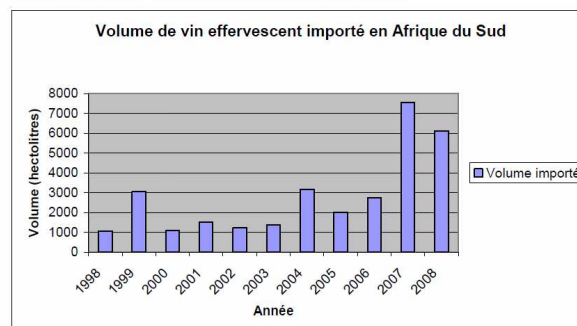
**Ecco alcuni esempi di dati disponibili:**

## Studi economici

- Studio e dati economici del mercato mondiale dei vini spumanti dal 1975 al 2008. Fonte: France Agrimer
- Studi sui vini spumanti in Sudafrica: Fonte Serfac Consultant



**Importation des vins effervescents en Afrique du Sud :**



## Dati economici

### > Il mercato dei crémant francesi continua a crescere:

Nel 2009 sono stati prodotti 66 milioni di bottiglie di crémant, di cui la metà in Alsazia, il 20% in Borgogna e il 18% nei Paesi della Loira. Il mercato evidenzia una **crescita continua del 7% annuo** da 20 anni. I volumi esportati sono pari a 15 milioni di bottiglie, principalmente di crémant alsaziani e della Loira. Con un prezzo di vendita medio di 7 € la bottiglia, i crémant si posizionano tra i vini festivi, anche se alcune cuvée arrivano ad avere un prezzo doppio.

Fonte : VSB



## ➤ Mercato degli spumanti nella GMD

Vendita di marche di vini spumanti AOC (tranne gli champagne) nella GMD da metà settembre 2009 a metà settembre 2010, negli ipermercati e nei supermercati.

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.

## ➤ Mercato dello champagne nella GMD

Cifre relative alla vendita di champagne in ipermercati e supermercati nel periodo compreso tra il 24/05/2009 e il 23/05/2010 (variazioni in un anno). Fonte: rivista 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 - 9 septembre 2010.

## ➤ Superficie di vendita occupata dai vini spumanti nella GMD - 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 - 6 septembre 2010

## Scheda Paese

Le schede paese trattano le particolarità del mercato: vigneto, produzione, normativa, consumo, importazioni, esportazioni, organizzazioni professionali, potenziale di sviluppo, informazioni varie... Sono anche chiavi di lettura per approcciare con successo un mercato!

Ecco alcuni esempi di schede paese presenti sul sito VITeff monitoraggio: Brasile, Ungheria, Polonia, Ucraina, Repubblica Ceca, Romania, Russia...

 **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.....	3
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

## ■ **PROMEMORIA > Dove, quando, cosa, come?**

**VITeff, 11° Salone internazionale delle tecniche di spumantizzazione  
da mercoledì 19 a sabato 22 ottobre 2011**

**Dalle 10 alle 19/Presso il Millesium Épernay – Pierry**

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

**Organizzazione: Jean-Marc CECCON, Commissario generale**

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

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

**Partnership: Sofia RIBEIRO, Responsabile Marketing**

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

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

**Ufficio stampa: Véronique PERINI / Sabrina LHOMME, Responsabile  
Comunicazione e PR**

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

Tél. : +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)

**Ufficio VITeff in Germania: Marie REINE ZABE**

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

**Ufficio VITeff in Spagna: Laura LAPASCUA**

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

**Ufficio VITeff in Italia: Chiara STEFAN**

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

## VITeff

<b>Frequenza</b>	Biennale
<b>Superficie espositiva</b>	10.700 m <sup>2</sup> di superficie coperta 11.200 m <sup>2</sup> di superficie scoperta per una superficie totale di <b>21.900 m<sup>2</sup></b>
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.viteff.com">www.viteff.com</a> / <a href="http://www.viteff.eu">www.viteff.eu</a>

**Tutte le informazioni su VITeff si trovano su**

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



# I PARTNER 2011 > Ringraziamenti



Ringraziamo i nostri partner

VITeff 2011 - 11<sup>a</sup> edizione

Con il patrocinio di:



Organizzazione:



In collaborazione con:



e con il sostegno di



Comitato scientifico e tecnico

sotto l'alto patronato dell'OIV



Istituzioni ed enti



Media



VITeff ringrazia anche





11<sup>th</sup> edition

from 19 to 22  
october 2011

9.30 a.m. to 6.30 p.m.

Epernay - France

CONTACT US

**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

**VITeff office in Germany**  
Marie Reine Zabe - Tel: 06 81 99 63 865  
viteff@e-netmail.com

**VITeff office in Spain**  
Laura Lapascua - Tel: 91 307 21 00  
llapascua@lachambre.es

**Italian VITeff office**  
Chiara STEFAN - Tel: +33 (0)4 72 00 32 43  
c.stefan@cci Lyon.com

To find out more, log on to:  
[www.viteff.com](http://www.viteff.com)



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

VITeff 2011 - 11<sup>th</sup> edition



"Le Millesium"

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

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

An event of the Chamber of Commerce and Industry of Reims and Epernay