

ISCRIZIONE

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2026

Modalità pratiche di partecipazione

1. Iscrizioni

ISCRIVETEVI ONLINE SUL NOSTRO SITO WEB :
www.concoursmondial.com

**Da allegare, al momento dell'iscrizione
(.doc, .pdf, .jpg, scan...):**

- Certificato di analisi fornito da un laboratorio abilitato, conformemente alle leggi in vigore nel Paese di origine (è possibile fornire una fotocopia).
- Un'immagine della bottiglia per ogni campione presentato.
- La prova dell'avvenuto pagamento tramite bonifico bancario. Ricordiamo che è possibile pagare tramite carta di credito sul nostro sito, dotato di un modulo di pagamento sicuro "Ogone".

Se non desiderate iscrivervi online, potete effettuare l'iscrizione via posta scaricando l'apposito dossier dal nostro sito web www.concoursmondial.com

Scaricate e riempite il dossier e allegare alla spedizione:

- 1 modulo d'iscrizione compilato per ogni vino presentato.
- Il Dossier Cliente, come ricapitolativo.

- Il certificato di analisi fornito da un laboratorio abilitato, conformemente alle leggi vigenti nel vostro Paese (è possibile fornire una fotocopia).
- L'etichetta e retro etichetta originali dell'annata presentata o una bozza provvisoria dell'etichetta per ogni campione presentato.
- Il pagamento tramite carta di credito o bonifico bancario (inviare copia dell'avvenuto bonifico) della quota di partecipazione al Concorso.

Il dossier e i documenti allegati devono essere spediti presso la segreteria del Concours Mondial de Bruxelles :

Vinopres – CMB – Rue de Mérode 60 – B-1060 Bruxelles –
Belgio • Tel : +32 478 21 27 32
Email : concoursmondial@vinopres.com

**IL REGOLAMENTO COMPLETO DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES È DISPONIBILE SUL SITO WEB :
WWW.CONCOURSMONDIAL.COM**

**LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO :
31 MARZO 2026**

Per rispetto verso l'ambiente, vi chiediamo di limitare l'uso di polistirene per l'imballaggio dei campioni.

2. Tariffe

1 campione	205 €	6 campioni	1170 €
2 campioni	406 €	7 campioni	1351 €
3 campioni	603 €	8 campioni	1528 €
4 campioni	796 €	9 campioni	1701 €
5 campioni	985 €	> 10 campioni	185/cam. €

**Per le società belghe: importi da maggiorare del 21% per l'IVA.
Per gli altri Paesi: importi non soggetti a IVA se indicate il numero di partita IVA nel dossier cliente**

3. Modalità di pagamento

Il pagamento può essere effettuato tramite carta di credito (Visa, Mastercard o American Express) o tramite bonifico bancario sul conto Vinopres - Banca: BNP Paribas Fortis Belgium - IBAN: BE24 2710 0451 1138 - BIC: GEBABEBB (Nota bene: conto bancario unico dal 1° settembre 2023).

4. Spedizione dei campioni

Spedire **3 bottiglie etichettate** di ogni campione all'indirizzo riportato qui di seguito, allegando una fattura pro forma. La fattura pro forma dovrà riportare la seguente dicitura: "campioni senza valore commerciale".

Ricezione campioni entro il 27 marzo 2026

**UBS – ENOSIS
CMB 2026**

VIA PONTINA, 722 - 00128 ROMA

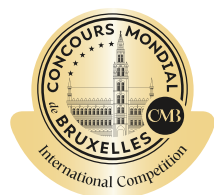
Contatto per la spedizione e la consegna:

VALERIA NOVELLI - +39 06 8406 35 17 - EMAIL : CMB@enosissrl.it

Contatto per tutte le informazioni relative al CMB:

KARIN MERIOT – TEL. +33 6 67 16 61 82

PER MOTIVI DI SICUREZZA, AD ECCEZIONE DELLA FATTURA PRO FORMA, NESSUN DOCUMENTO DEVE ESSERE SPEDITO CON I CAMPIONI. I PAGAMENTI E IL DOSSIER D'ISCRIZIONE DEVONO ESSERE TRASMESSI SEPARATAMENTE, TRAMITE IL SITO WEB, NELLA ZONA RISERVATA ALL'ISCRIZIONE ONLINE, OPPURE TRAMITE POSTA.



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**

CARTELLA CLIENTE

Necessario per la fatturazione

Disponibile sul sito: www.concoursmondial.com

SPAZIO RISERVATO
ALL'ORGANIZZAZIONE

N° DC

Società:

Indirizzo:

Città: CAP: Paese:

Telefono:

Sito web: E-mail:

Responsabile della registrazione:

Soggetto all'IVA: Sì No

Numero partita IVA: **(Indicare obbligatoriamente)**

Il Sottoscritto, Sig.ra, Sig., in qualità di rappresentante legale della Società di cui sopra dichiara di accettare le regole imposte dal Concours Mondial de Bruxelles 2026 nonché le sue condizioni senza alcuna restrizione.

Data:

Firma:

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE DEI MODULI D'ISCRIZIONE: ENTRO IL 31 MARZO 2026

concoursmondial@vinopres.com • Vinopres SA - CMB • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgio • ☎ +32 478 21 27 32

Modalità di Pagamento

1 campione	205 €	6 campioni	1170 €
2 campioni	406 €	7 campioni	1351 €
3 campioni	603 €	8 campioni	1528 €
4 campioni	796 €	9 campioni	1701 €
5 campioni	985 €	> 10 campioni	185/cam. €

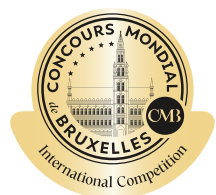
☐ Bonifico bancario intestato Vinopres - Banca: BNP Paribas Fortis Belgium - IBAN: BE24 2710 0451 1138 - BIC: GEBABEBB
(Nota bene: conto bancario unico dal 1° settembre 2023) - (Prova del bonifico bancario o il metodo di pagamento)

☐ Vi autorizzo ad addebitare sul mio conto ☐ VISA ☐ EUROCARD ☐ AMERICAN EXPRESS

Nome del titolare della carta:

Numero della carta di credito:

Data di scadenza:



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**

MODULO D'ISCRIZIONE

Un modulo per ogni prodotto presentato. Si accetta anche la fotocopia del presente formulario
Disponibile sul sito: www.concoursmondial.com

Prodotto (Descrizione e menzioni dell'etichetta)

Nome completo del vino:

(Il nome del vino e/o cuvée come indicato sull'etichetta)

Annata Paese Regione

Denominazione del vino (IGT, DOC, DOCG):

Vitigno principale %

Vitigni secondari %

Tipo di prodotto

TIPO

- ☐ Tranquillo
☐ Vino fortificato

- ☐ Spumante
☐ Frizzante

DOLCEZZA

- ☐ Vino Secco (<5g)
☐ Vino semisecco
☐ Vino Dolce (>40g)

- ☐ **Extra-brut:** tra 0 e 6 g/l
☐ **Brut:** (< 12 g/l)
☐ **Extra secco:** tra 12 e 17 g/l
☐ **Vino secco:** tra 17 e 32 g/l
☐ **Semisecco:** tra 32 e 50 g/l
☐ **Vino dolce:** (> 50 g/l)

COLORE

- ☐ Rosso
☐ Bianco
☐ Rosato

Caratteristiche del prodotto

Vino maturato in legno ☐ Sì ☐ No ☐ Parzialmente

Vino da uva biologica ☐ Sì ☐ No ☐ Conversione in corso

Vino biodinamico ☐ Sì ☐ No ☐ Conversione in corso

Campione presentato sfuso

☐ Sì ☐ No

Se Sì, vogliate completare la dichiarazione di conformità riportata in fondo alla pagina

Costituzione chimica

Allegato: Certificato di analisi del prodotto effettuato da un laboratorio convenzionato, conformemente alla legge nazionale in vigore.

Tenore alcolometrico acquisito (% alc. vol)

Zuccheri residui (g/l)

SOLO PER I VINI SPUMANTE O FRIZZANTI

Pressione CO₂ (atm. a 10°C)

Tipologia di tappatura della bottiglia

- ☐ Tappo di sughero tradizionale ☐ Tappo sintetico
☐ Tappo a base di sughero ☐ Tappo a vite
☐ Altro

QUANTITÀ COMMERCIALIZZABILE IN STOCK

☐ Bottiglie
☐ Litri

Prezzo Ex Works (EXW) - Prezzo franco cantina (pratiche doganali escluse, tasse escluse e trasporto escluso)

- ☐ Inferiore a 5 € ☐ Fra 8,50 e 12,50 € ☐ Fra 20,00 e 35,00 € ☐ Fra 50,00 e 70,00 €
☐ Fra 5 e 8,50 € ☐ Fra 12,50 e 20,00 € ☐ Fra 35,00 e 50,00 € ☐ Superiore a 70,00 €

Coordinate dell' operatore responsabile del prodotto da menzionare nell' elenco dei premiati

- ☐ Produttore ☐ Commerciante ☐ Distributore ☐ Gli stessi dati indicati nella CARTELLA CLIENTE

Società diversa

Nome della società

Nome del responsabile Telefono

Indirizzo Codice Postale Città

Paese E-mail Sito web

Incollare nel RIQUADRO un'etichetta e retro etichetta del prodotto presentato.
Se la bottiglia è serigrafata, incollare un'immagine della bottiglia.

ESTRATTO DEI REGOLAMENTI U.E. :

Il concorso è aperto a tutti i vini, vini speciali e derivati da mosti mutizzati, conformemente alle definizioni del "Codice internazionale delle prassi enologiche" (relative ai regolamenti CEE). Il vino deve essere disponibile in una quantità di almeno 1.000 litri ed essere conservato per essere messo in vendita, in recipienti di un volume nominale inferiore o uguale a 2 litri. Vedere altri dettagli ed eccezioni al punto II del regolamento. I campioni saranno presentati in bottiglie con etichettatura e presentazione originali. L'etichettatura sarà conforme ai regolamenti UE per i vini destinati ad essere commercializzati nei territori dell'UE.

Modalità per il certificato di analisi e di valutazione dei vini.

I campioni devono essere accompagnati da un certificato di analisi chimica ufficiale con i dati minimi delle determinazioni specificate qui di seguito:

- | | |
|---|---|
| 1. Titolo alcolometrico a 20 gradi Centigradi (% vol) | 5. Anidride solforosa totale (SO ₂) mg/l |
| 2. Zuccheri riduttori g/l | 6. Anidride solforosa libera (SO ₂) mg/l |
| 3. Acidità totale in ac. tartarico g/l | 7. Per quanto riguarda i vini spumanti e frizzante: pressione dei gas in bottiglia (bar/HP) |
| 4. Acidità volatile in ac. acetico g/l | |

I metodi di analisi impiegati devono essere quelli previsti nell'allegato 17 della Convenzione Internazionale del 13 ottobre 1954 per l'unificazione dei metodi di analisi e di apprezzamento dei vini, compreso nella raccolta dei metodi internazionali di analisi dei mosti.



**CONCOURS
MONDIAL *de*
BRUXELLES**

Dichiarazione di conformità di campione destinato all'imbottigliamento

Documento indispensabile per presentare un campione destinato
all'imbottigliamento al ***Concours Mondial de Bruxelles***.

Il/La sottoscritto/a _____

in quanto rappresentante della società o dell'esercizio _____

dichiara sull'onore che il vino _____

presentato al ***Concours Mondial de Bruxelles*** rappresenta la totalità della
cuvée che sarà imbottigliata corrente mese di _____ anno _____.

➤ Se si tratta di una cuvée, indicare il numero del lotto: _____

➤ Il numero di bottiglie previste per questo vino è di: _____

Data

Timbro

Firma

__/__/____

Conformemente all'articolo 19 del regolamento, il CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES assicurerà un controllo post concorso dei prodotti premiati, comparando una selezione dei detti prodotti acquistati in commercio con i campioni presentati. Unitamente a una degustazione comparativa da parte di una selezione indipendente di enologi, verrà effettuata un'analisi da parte di un laboratorio convenzionato COFRAC. In caso di disaccordo o di palesi differenze rilevate, il CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES si riserva il diritto di ritirare la ricompensa ottenuta, di contattare il servizio antifrode o i servizi nazionali equivalenti, di avvertire il negoziante presso il quale sono stati acquistati i prodotti oggetto del litigio, di avvertire i giurati che hanno partecipato all'edizione nel corso della quale i detti prodotti sono stati premiati e di vietare ai produttori incriminati di partecipare ad altre competizioni da esso organizzate per una durata di cinque anni.

A titolo di esempio, nel 2019, oltre 218 campioni premiati sono stati analizzati e degustati da un laboratorio convenzionato. Tre di loro hanno presentato significative differenze e fanno l'oggetto di una denuncia presso i servizi competenti.