



CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES



INSCRIPCIÓN

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2025

Modalidades prácticas de participación

1. Inscripciones

Inscribase en línea en nuestra página web :
www.concoursmondial.com

Anexar en el momento de la inscripción (.doc, .pdf, .jpg, scan...):

- Un certificado de análisis expedido por un laboratorio autorizado de acuerdo con las leyes vigentes en su país (aceptamos copias).
- un visual de la etiqueta o un proyecto provisional del visual para cada muestra presentada.
- La prueba de pago por transferencia bancaria si no desea pagar con tarjeta de crédito en nuestro sitio seguro «Ogone».

Si le es imposible realizar la inscripción en línea, puede excepcionalmente inscribir sus vinos descargando el dossier de inscripción en nuestra página web y reenviándolo por correo postal.

Descargue y complete el dossier de inscripción y anexe al envío:

- 1 Formulario de inscripción por cada vino presentado.
- el dossier cliente, como resumen de la inscripción.

- Un certificado de análisis expedido por un laboratorio autorizado de acuerdo con las leyes vigentes en su país (aceptamos copias).
- un visual de la etiqueta y contra etiqueta o un proyecto provisional del visual para cada muestra presentada.
- El pago de su participación al Concours, por tarjeta de crédito o la prueba de la transferencia bancaria.

Dossier de inscripción y documentos anexos deben ser enviados al secretariado del Concours Mondial de Bruxelles:

Vinopres – CMB Sesión Vinos Dulces – Rue de Mérode 60 – B-1060 Bruselas – Bélgica • Tel : +32 478 21 27 32
Email : concoursmondial@vinopres.com

**EL REGLAMENTO COMPLETO DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES ESTÁ DISPONIBLE EN NUESTRA PÁGINA WEB :
WWW.CONCOURSMONDIAL.COM**

LA FECHA LÍMITE DE ACEPTACIÓN DE INSCRIPCIONES QUEDA DETERMINADA AL

27 DE JUNIO DE 2025

Para preservar el medio ambiente agradecemos que no incluya poliestireno en el paquete de las muestras.

2. Tarifas de participación

1 muestra	185,- €	6 muestras	1 056,- €
2 muestras	366,- €	7 muestras	1 225,- €
3 muestras	543,- €	8 muestras	1 376,- €
4 muestras	716,- €	9 muestras	1 530,- €
5 muestras	885,- €	> 10 muestras	168/m,- €

Empresas belgas: añadir el 21% del IVA.

Otros países: importes no sujetos al IVA si usted indica su número de IVA/Rut/Cif en el dossier cliente

3. Formas de pago

El pago puede ser efectuado con tarjeta de crédito Visa/MasterCard o American Express, por transferencia bancaria a la cuenta Vinopres - Bank : BNP Paribas Fortis Belgique - IBAN : BE24 2710 0451 1138 - BIC : GEBABEBB

Nota: Cuenta bancaria única a partir del 1 de septiembre de 2023

4. Expedición de las muestras

Enviar **tres botellas etiquetadas** de cada muestra presentada a concurso, a la siguiente dirección, acompañadas de una factura pro forma con la mención "muestras sin valor comercial - Concours Mondial de Bruxelles" con el fin de evitar los gastos de aduana:

Para los productores de España:

Avda. de les Garrigues 41-43 Nau/Nave A
Polígon Mas Blau II - 08820 El Prat de Llobregat (Barcelona, Spain)
Recepción de muestras: de lunes a jueves (8h-17h) y viernes (7h-15h)
Contacto logístico: Francisco García | +34 669 271 912
franciscojose.garciaj@fundacioncares.org
Para informaciones comerciales o generales: Frédéric Galtier
+34 687 301 326 | frederic.galtier@vinopres.com

Fecha límite para la recepción de muestras

4 DE JULIO DE 2025

Para los productores de otros países:

Vinopres – CMB Sesión Vinos Dulces
Rue de Mérode, 60 • B-1060 Bruselas, Bélgica
Tel : +32 478 21 27 32

Fecha límite para la recepción de muestras

4 DE JULIO DE 2025

POR RAZONES DE SEGURIDAD, LAS MUESTRAS DEBEN SER ENVIADAS SIN NINGÚN DOCUMENTO EN LA MISMA CAJA, APARTE LA FACTURA PRO FORMA. LAS PRUEBAS DE PAGO Y DOSSIER DE INSCRIPCIÓN DEBEN SER TRANSMITIDOS YA SEA POR MEDIO DE LA INSCRIPCIÓN EN LÍNEA O VÍA UN ENVÍO POSTAL SEPARADO.

Para cualquier información complementaria, envíe un correo electrónico a :
concoursmondial@vinopres.com



DOSSIER CLIENTE

Indispensable para la facturación
Disponible en la página web:
www.concoursmondial.com

ESPACIO RESERVADO A LA ORGANIZACIÓN

N° DC

**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**



Empresa:

Dirección:

Ciudad: Código postal: País:

Teléfono

Página web E-mail:

Persona a cargo de la inscripción:

Sujeto al I.V.A. : Sí No

Número IVA (NIF//RUT/IVA/NIT): **(Indicar obligatoriamente)**

Yo, (Sr.) (Sra.), actuando a título personal / en calidad de representante de la empresa antes mencionada, acepto el reglamento del Concours Mondial de Bruxelles 2025 y el conjunto de sus términos y condiciones sin ninguna reserva.

Fecha: Firma:

DIRECCIÓN DE ENVÍO DE FORMULARIOS DE INSCRIPCIÓN 27/06/2025:

Vinopres SA - CMB Sesión Vinos Dulces · Rue de Mérode 60 · B-1060 Bruselas · Bélgica · ☎ +32 478 21 27 32

Forma de Pago

1 muestra	185 - €	6 muestras	1 056 - €
2 muestras	366 - €	7 muestras	1 225 - €
3 muestras	543 - €	8 muestras	1 376 - €
4 muestras	716 - €	9 muestras	1 530 - €
5 muestras	885 - €	> 10 muestras	168/muestra - €

Transferencia a la cuenta Vinopres - Banque: BNP Paribas Fortis Belgica - IBAN: BE24 2710 0451 1138 - BIC: GEBABEBB
(Atención: cuenta bancaria única a partir del 1 de septiembre de 2023)

Autorizo el pago con mi tarjeta VISA EUROCARD AMERICAN EXPRESS

Nombre del titular de la tarjeta:

Número de la tarjeta de crédito:

Fecha de vencimiento:



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Un formulario por cada producto presentado. Se acepta fotocopia de este formulario
Disponible en la página: www.concoursmondial.com

Producto (Descripción y mención sobre la etiqueta)

Marca completa:

(Nombre del vino y/o cuvée tal cual esté indicado en la etiqueta)

Añada País Región

Denominación de Origen

Variedad principal %

Variedades Secundarias y %

Tipo de Producto

TIPO

- Tranquilo
 Espumoso
 De aguja
 Dulce o fortificado

PERFIL VINOS TRANQUILOS

- Semi seco (>10g)
 Vino dulce (>40g)

COLOR

- Tinto
 Blanco
 Rosado

PERFIL VINOS ESPUMOSOS

- Seco: entre 17 y 32 g/l
 Semi seco: entre 32 y 50 g/l
 Vino dulce: > de 50 g/l

Características del producto

Crianza en madera Sí No Parcialmente

Vino orgánico Sí No En proceso de calificación

Vino biodinámico Sí No En proceso de calificación

Muestra presentada a granel

Sí No

En caso afirmativo, por favor completar el certificado de conformidad en la última página

Constitución química

Anexar copia del certificado de análisis expedido por un laboratorio competente, en conformidad con las leyes vigentes en el país de origen.

Tasa de alcohol adquirido (% alc. vol)

Azúcares residuales (g/l)

Sólo para vinos espumoso o de aguja

Presión CO₂ (atm. a 10°C)

Tipo de tapado de botella

- Corcho tradicional de alcornoque Corcho sintético
 Tapón de rosca
 Corcho a base de alcornoque Otro

Cantidad comercializable disponible

Botellas
 Litros

Precio Ex Works (EXW) - Precio del vino embalado en la bodega (sin gastos administrativos o de aduanas, sin tasas ni gastos de transporte)

- Inferior a 5 € Entre 8,50 € y 12,50 € Entre 20,00 € y 35,00 € Entre 50,00 € y 70,00 €
Entre 5 € y 8,50 € Entre 12,50 € y 20,00 € Entre 35,00 € y 50,00 € Superior a 70,00 €

Datos del operador responsable del producto que será mencionado en la lista de premiados

- Productor Comerciante Distribuidor Datos registrados en el DOSSIER CLIENTE

Empresa diferente

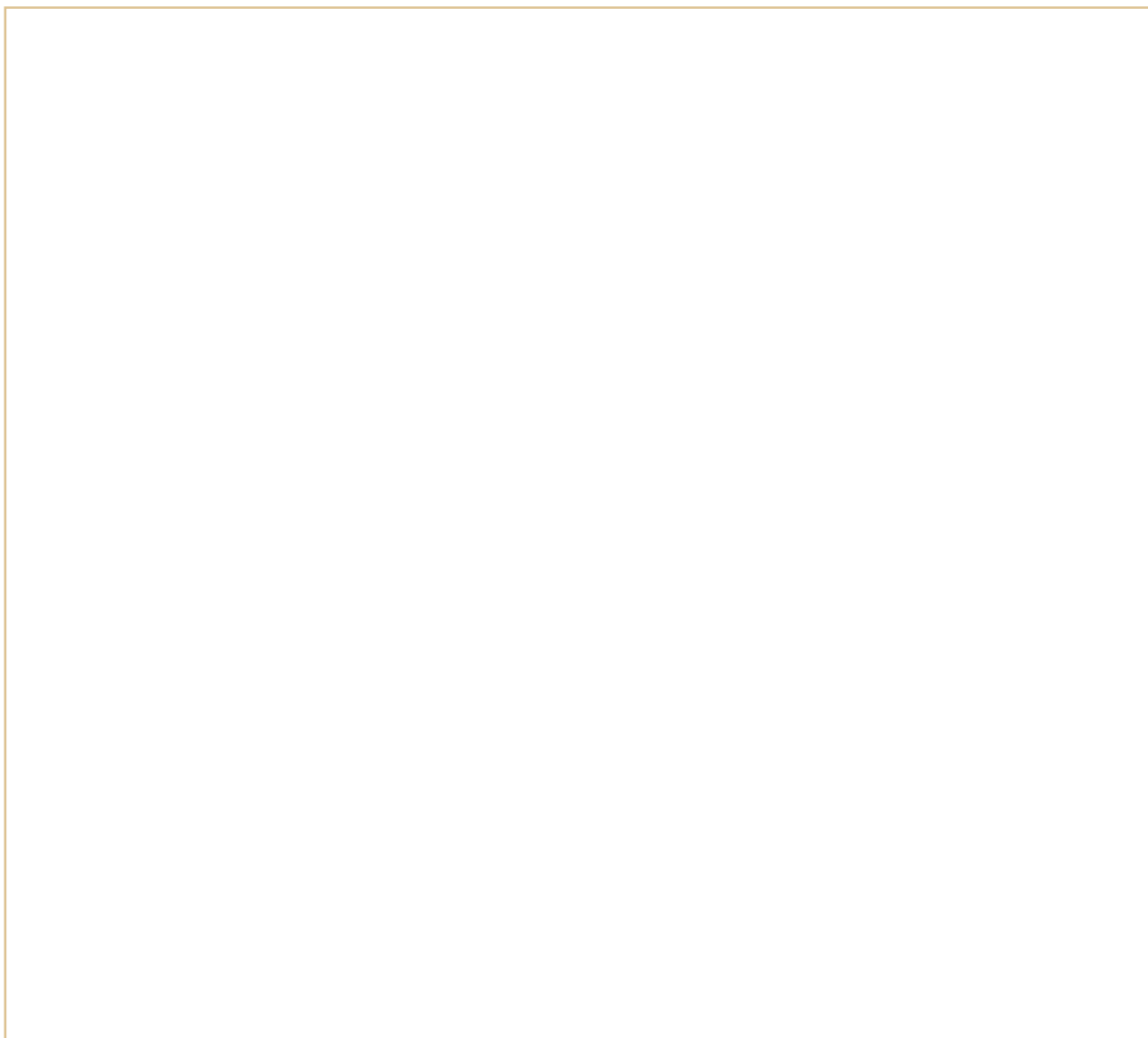
Empresa

Nombre del responsable Teléfono

Dirección Código postal Ciudad

País E-mail Pagina web

Por favor coloque una etiqueta y contra etiqueta del producto presentado en el recuadro de abajo.
Si se tratara de una botella grabada (serigrafiada), adjunte foto de la botella.



EXTRACTO DE LOS REGLAMENTOS U.E. :

El concurso está abierto a todos los vinos, vinos especiales y mistelas conformes a las definiciones del «Código Internacional de Prácticas Enológicas». El vino debe estar disponible en una cantidad de al menos 1.000 litros y estar presentado al consumo en recipientes de un volumen nominal inferior o igual a 2 litros. Ver otros detalles en el reglamento. Las muestras se presentarán con las etiquetas y la presentación originales. Las etiquetas estarán conformes con los reglamentos comunitarios referentes a los vinos para el consumo en los territorios de la Unión Europea.

Modalidades para el certificado de análisis de los vinos.

Las muestras deben estar acompañadas de un boletín de análisis oficial llevo las informaciones mínimas, detalladas aquí:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Título de alcohol a 20°C (Vol.%) | 5. Sulfitos (SO ₂) total (mg/l) |
| 2. Azúcares reductores (g/l) | 6. Sulfitos (SO ₂) libre (mg/l) |
| 3. Acidéz total (mg/l) | 7. En lo que se refiere a los vinos espumosos y de aguja: presión en botella (bars/HP) |
| 4. Acidéz volátil (mg/l) | |

Los métodos de análisis empleados son los previstos en anexo de la Convención Internacional del 13 octubre de 1954 sobre la unificación de métodos de análisis y de apreciación de vinos y que figuran en el compendio de métodos internacionales de análisis de mostos.



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**



Certificado de conformidad de la muestra presentada a granel

Documento indispensable para poder presentar una muestra a granel en el
Concours Mondial de Bruxelles.

El abajo firmante _____
representando la empresa o la bodega _____
declara por su honor que el vino _____ inscrito
en el ***Concours Mondial de Bruxelles*** representa la totalidad de la
producción de que se embotellará en el curso del mes de _____ del año ____ .

- Si fuera disponible, precisar el n° de lote: _____
- Se prevé embotellar _____ botellas

Fecha

Sello

Firma

__/__/____

De conformidad con el artículo 19 de su reglamento, el CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES mantendrá un control a posteriori de los productos premiados comparando una selección de estos productos comprados en el mercado con los productos que se inscribieron en el concurso. Un laboratorio acreditado por COFRAC analizará las muestras que una selección independiente de enólogos volverá a catar. En caso de controversias o de diferencias evidentes, el CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES se reserva el derecho a retirar la recompensa lograda, a alertar los servicios de vigilancia y/o detección de fraudes, a alertar los distribuidores que hayan podido comprar los productos controvertidos, a alertar los jurados que participaron en la edición del concurso en la cual se premiaron estos productos, y a prohibir a la empresa o la bodega implicada el acceso a cualquier concurso que organiza durante 5 años.

Por ejemplo, en el 2019, se analizaron unos 218 vinos premiados que un laboratorio acreditado volvió a catar. Entre ellos, 3 presentaron diferencias evidentes y se presentaron demandas.