



CONCOURS  
MONDIAL *de*  
BRUXELLES



# ISCRIZIONE

## CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2025

### Modalità pratiche di partecipazione

#### 1. Iscrizioni

**ISCRIVETEVI ONLINE SUL NOSTRO SITO WEB :**  
[www.concoursmondial.com](http://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](http://www.concoursmondial.com)**

**Scaricate e riempite il dossier e allegate 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 Sessione Vini Dolci - Rue de Mérode 60 –  
B-1060 Bruxelles – Belgio • Tel : +32 478 21 27 32  
Email : [concoursmondial@vinopres.com](mailto:concoursmondial@vinopres.com)

**IL REGOLAMENTO COMPLETO DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES È DISPONIBILE SUL SITO WEB :  
[WWW.CONCOURSMONDIAL.COM](http://WWW.CONCOURSMONDIAL.COM)**

**LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO :  
27 GIUGNO 2025**

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

#### 2. Tariffe

1 campione	185 €	6 campioni	1 056 €
2 campioni	366 €	7 campioni	1 225 €
3 campioni	543 €	8 campioni	1 376 €
4 campioni	716 €	9 campioni	1 530 €
5 campioni	885 €	> 10 campioni	168/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 4 luglio 2025

UBS – ENOSIS

CMB SESSIONE VINI DOLCI 2025

VIA PONTINA, 722 - 00128 ROMA

Contatto per la spedizione e la consegna:

VALERIA NOVELLI +39 06 8366 35 17 - EMAIL : [CMB@enosissrl.it](mailto:CMB@enosissrl.it)

Contatto per tutte le informazioni relative al CMB Sessione Vini Dolci:

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](http://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 2025 nonché le sue condizioni senza alcuna restrizione.

Data: ..... Firma: .....

**INDIRIZZO DI SPEDIZIONE DEI MODULI D'ISCRIZIONE: ENTRO IL 27 GIUGNO**

**[concoursmondial@vinopres.com](mailto:concoursmondial@vinopres.com) • Vinopres SA - CMB Sessione Vini Dolci**

**Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgio • ☎ +32 478 21 27 32**

## Modalità di Pagamento

1 campione	185 €	6 campioni	1 056 €
2 campioni	366 €	7 campioni	1 225 €
3 campioni	543 €	8 campioni	1 376 €
4 campioni	716 €	9 campioni	1 530 €
5 campioni	885 €	> 10 campioni	168/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](http://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  
 Spumante  
Frizzante  
Vino Fortificato

#### DOLCEZZA VINI TRANQUILLI

- Vino semisecco** (>10g)  
 **Vino Dolce** (>40g)

#### COLORE

- Rosso  
 Bianco  
 Rosato

#### DOLCEZZA VINI EFFERVESCENTI

- Vino secco**: tra 17 e 32 g/l  
 **Semisecco**: tra 32 e 50 g/l  
 **Vino dolce**: (> 50 g/l)

### 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 SPUMANTI O FRIZZANTI

Pressione CO<sub>2</sub> (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

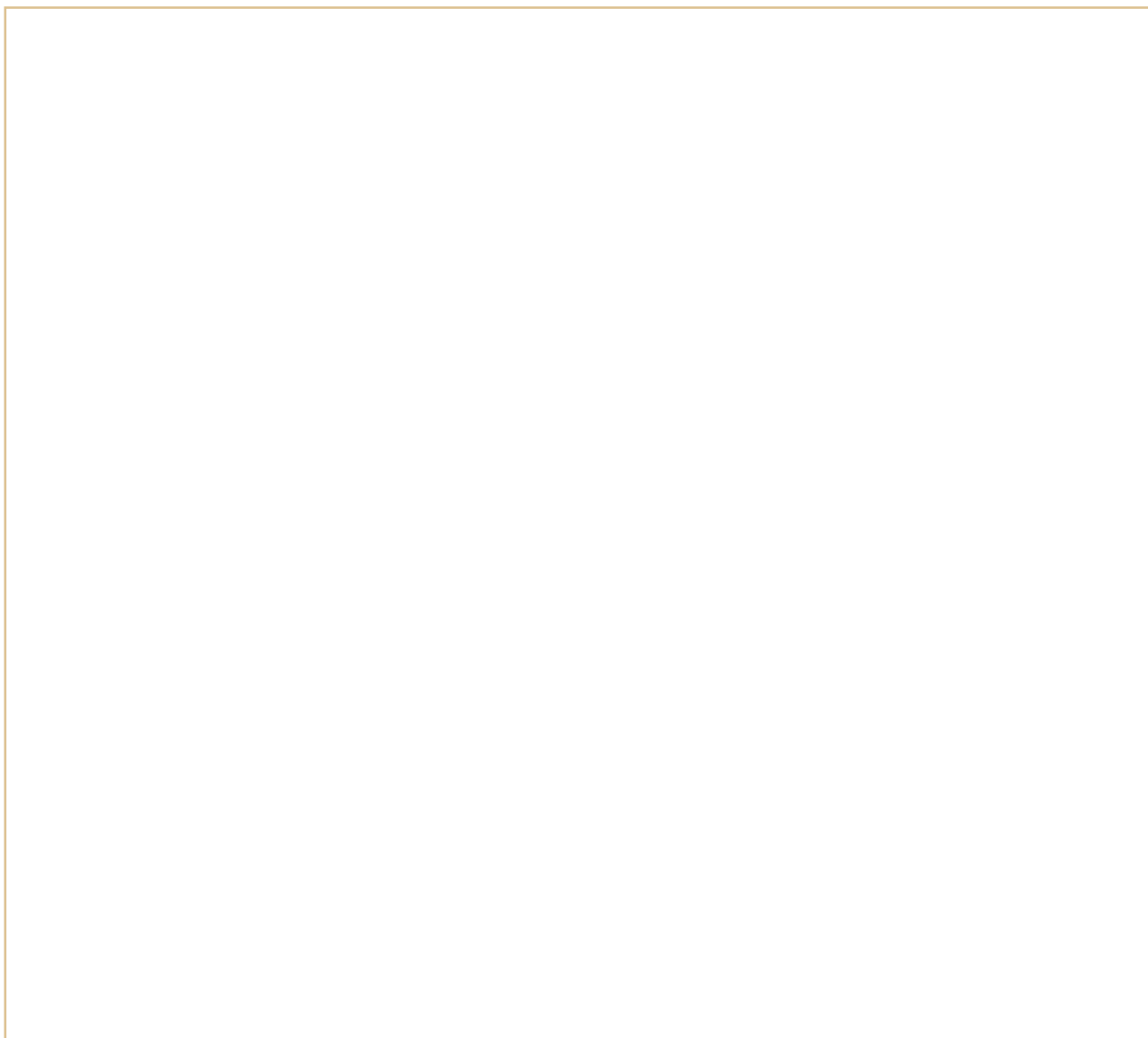
Nome della società .....

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)
2. Zuccheri riduttori g/l
3. Acidità totale in ac. tartarico g/l
4. Acidità volatile in ac. acetico g/l
5. Anidride solforosa totale (SO<sub>2</sub>) mg/l
6. Anidride solforosa libera (SO<sub>2</sub>) mg/l
7. Per quanto riguarda i vini spumanti e frizzante: pressione dei gas in bottiglia (bar/HP)

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.**