



EXPOSICIÓN DE 20 GRANDES VINOS ESPAÑOLES EN SUIZA

"KLEIN & FEIN"

ZÜRICH, lunes 21 de febrero 2011

Suiza es uno de los principales destinos del vino español de calidad (por volumen, precio unitario, etc.) El mercado, maduro, admite todavía nuevos vinos españoles, que deben desplazar a los italianos y franceses por su mejor relación calidad-precio.

La exposición "KLEIN & FEIN", que se celebrará por 8ª vez consecutiva en Suiza, ayuda a conseguir ese reto. Es una presentación de vinos muy selectos (FEIN) con producción limitada (KLEIN) de **20 bodegas españolas** que, teniendo capacidad exportadora, no están todavía representadas en Suiza. Sus vinos, muy exclusivos, deben despertar el interés de los importadores suizos invitados al acto.

"KLEIN & FEIN" se celebra simultáneamente al "DIA DEL VINO", exposición/degustación de vinos españoles donde 50 importadores suizos presentan los vinos ya introducidos en el mercado. Al mismo tiempo se realizan varios seminarios-catas de vinos españoles, dirigidos a profesionales y prescriptores suizos (cada acto tiene lugar en salas diferentes del mismo Palacio de Congresos de Zurich).

1. ORGANIZACIÓN

La Oficina Económica y Comercial de España en Berna, por delegación del ICEX, se encarga del diseño, y organización del evento así como de la selección de participantes.

FECHA: Lunes 21 de febrero de 2011

HORARIO: 9:00 a 16:30 horas

LUGAR: "Kongresshaus", Gotthardstrasse en Zürich

2. INVITADOS - ASISTENTES

Serán invitados a "KLEIN & FEIN" importadores y prensa especializada suizos a través de invitaciones personalizadas, anuncios en medios profesionales y la web www.weinausspanien.ch.

En los últimos años, han asistido a "KLEIN & FEIN" alrededor de **100 empresas importadoras** en busca de nuevas referencias para su cartera de productos de calidad ; en los últimos años, 3 meses después de la exposición 15 de los 20 expositores participantes ya tenían importador en Suiza.



3. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE BODEGAS Y VINOS

En ediciones anteriores se han inscrito alrededor de 100 bodegas, habiéndose seleccionado cada año 20 que, a juicio de la Oficina Económica y Comercial, y con la colaboración de un experto conocedor del vino español y del mercado suizo, permiten alcanzar los objetivos de la exposición. Los criterios aplicados son:

I. No haber participado en las ediciones anteriores de "KLEIN & FEIN".

II. Responder al lema "pequeñas bodegas, grandes vinos", según los siguientes parámetros:

A. Bodegas:

1. Disponer de instalaciones de vinificación o viñedos propios, acompañando certificado del C.R.D.O. u organismo oficial de función equivalente, cuando no pertenezca a ninguna D.O.
2. Producción hasta 250.000 botellas. En el caso de superarla, se podrán aceptar los vinos "Premium" siempre que se produzcan de forma diferenciada al resto de la producción y en cantidades adecuadas.

B. Vinos:

El número máximo de referencias a presentar por bodega será de 6. Serán vinos de calidad y modernos. La valoración será realizada por el experto, teniendo en cuenta el grado de cumplimiento de los parámetros que definen a los vinos modernos en Suiza: sin tonos oxidativos, afrutados, estables, taninos maduros o con potencial para madurar.

En caso necesario, se solicitará a la bodega que haga llegar al experto designado muestras de los vinos que propone presentar.

III. No estar representada en Suiza:

1. En aquellos casos que las bodegas hayan hecho o realicen exportaciones ocasionales se podrá estudiar, caso a caso su inclusión; se debe consignar en el formulario de preinscripción la información relativa al importador y fechas en las que se realizaron las exportaciones.
2. En aquellos casos en que la bodega tenga representación en la zona suiza-francesa, y su importador distribuya exclusivamente en esa zona, se podrá aceptar su inclusión. En este caso se debe consignar en el formulario de preinscripción la información relativa al importador.

Si se detectaran exportaciones no incluidas en el formulario de inscripción, aunque fueran de carácter ocasional, se desechará automáticamente la solicitud del participante.

IV. Tener capacidad exportadora:

1. Orientación comercial: Debe disponer de material promocional (catálogos o folletos) adecuados para exportar (en algún idioma habitual en Suiza: francés, alemán o inglés).
2. El representante de la bodega que acuda a la exposición debe tener capacidad de decisión y conocimiento de la empresa y de los productos que ofrece y fluidez en inglés, alemán o francés. No habrá personal de interpretación.

V. Otros criterios:

Se buscará cierto equilibrio entre las zonas vinícolas presentadas; y se valorarán los premios obtenidos y las puntuaciones elevadas en guías de reconocido prestigio.



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

EMBAJADA DE ESPAÑA

OFICINA ECONÓMICA Y
COMERCIAL DE ESPAÑA
BERNA



4. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LA SELECCIÓN

Participarán en la selección aquellas bodegas que cumpliendo el punto "3. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE BODEGAS Y VINOS":

1. Hayan remitido antes del **4 de octubre 2010** por correo electrónico a berna.vinos@mcx.es con un **máximo de 3MB**:
 - a. El formulario de solicitud, completo, en el mismo formato Excel en que aparece en fichero anexo a esta convocatoria.
 - b. El certificado del C.R.D.O. u organismo oficial de función equivalente (según modelo adjunto), que acredite la propiedad de viñedos o de instalaciones de vinificación de la bodega, en formato PDF.
 - c. Catálogo o folleto en inglés, francés o alemán, en formato PDF.
2. Ingresen en concepto de aportación a las gastos de selección y tramitación la cantidad de **75 €**. Este importe es adicional e independiente de los 500 € de la aportación de las empresas finalmente seleccionadas, y debe recibirse antes del **4 de octubre de 2010**. **No se podrán tomar en cuenta las inscripciones de bodegas que hasta dicha fecha no hayan efectuado el ingreso:**

Titular: Oficina Económica y Comercial – Embajada de España
Banco: BEKB/BCBE - Bundesplatz, 8 – 3001 BERN
IBAN: CH52 0079 0016 2658 0019 6
SWIFT: KBBECH22
Ordenante: (Nombre completo de la bodega)

Para evitar gastos adicionales e inútiles, rogamos insista a su banco que el importe a ingresar debe ser neto, sin ningún gasto ni de origen ni destino imputable al beneficiario.

5. SELECCIÓN FINAL

La selección final se comunicará a principios del mes de noviembre por correo electrónico a todas las bodegas inscritas, al tiempo que se enviará a las 20 bodegas seleccionadas la información para el envío de vinos y catálogos al almacén de Barcelona, los detalles logísticos para asistir a "KLEIN & FEIN 2011" y otros datos de interés.

6. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LA EXPOSICIÓN "KLEIN & FEIN"

1. Presentar solo los vinos expresamente seleccionados e incluidos en el catálogo.
2. Los representantes de las bodegas deben asistir a la cena-reunión previa, que se celebrará el día 20 de febrero, fundamental para preparar la participación en "KLEIN & FEIN" del día siguiente, y deberán atender su stand en el "Kongresshaus" desde las 8.00h del día 21, hasta su terminación.
3. Esta actividad se desarrollará en un marco de cofinanciación entre el ICEX y las bodegas seleccionadas y en cuya instrumentación el ICEX/Oficina Económica y Comercial de España se encargará de la gestión de la actividad.
 - 3.1. Cada bodega participante se obliga a asumir las siguientes aportaciones:



EMBAJADA DE ESPAÑA

OFICINA ECONÓMICA Y
COMERCIAL DE ESPAÑA
BERNA



- a. 500 € por expositor, a abonar en los 10 días siguientes a la recepción del mail confirmando su pre-selección, o de 650 € si se abona pasado ese plazo y hasta los 20 días siguientes, transcurridos los cuales se considerará que la empresa desiste de participar.
 - b. Entregar 6 botellas (0,75 l.) de cada vino seleccionado, en cajas de 6, cada referencia en cajas distintas, en el almacén de Barcelona en que se efectuará el grupaje, antes de la fecha límite que se determine (mediados de enero 2011). En caso de presentar solamente 1 o 2 referencias se admitirán entreguen 12 botellas de 0.75 l en cajas de 6.
 - c. Gastos de desplazamiento, de pernoctación y manutención de sus representantes.
- 3.2. El ICEX/Oficina Económica y Comercial de España asumirá el resto de costes necesarios para llevar a cabo la acción con la máxima calidad y servicio a los expositores: transporte de los vinos desde Barcelona a Suiza, alquiler y decoración de la sala y los stands, material (mesas, copas, escupideras, etc.), actividades de promoción, publicidad, catálogo e invitaciones, cena previa, personal de apoyo, etc.
4. **Cumplir los plazos** que se establezcan para la entrega de información, material y pagos. Aquellas empresas que no los cumplan quedarán excluidas y los pagos que hubieran realizado serán considerados "gastos de gestión" por lo que no procederá devolución alguna.

Berna, 7 de septiembre 2010

Para mayor información consulte:

- [Informe](#) sobre "Día del Vino y Klein & Fein 2010"
- [Video](#) sobre "Klein & Fein"
- [Información general](#) sobre el Mercado del vino en Suiza
- [Video multimedia](#) sobre el Mercado del vino en Suiza



EMBAJADA DE ESPAÑA

OFICINA ECONÓMICA Y
COMERCIAL DE ESPAÑA
BERNA



EJEMPLO DE CERTIFICADO

(Debe ser emitido por el C.R.D.O. u organismo oficial equivalente que acredite la propiedad de viñedos o de instalaciones de vinificación de la bodega)

D....., como Secretario del Consejo Regulador de Origen....., con domicilio en.....

CERTIFICA:

Que la entidad, con C.I.F., figura inscrita en el Registro de Bodegas de Elaboración, Almacenamiento, Crianza y Embotellado de la Denominación de Origencon el número

Y para que conste y surta los efectos oportunos, firma el presente certificado en....., a.....de.....de 2010.

Firma y sello



EMBAJADA DE ESPAÑA

OFICINA ECONÓMICA Y
COMERCIAL DE ESPAÑA
BERNA

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN - EXPOSICIÓN "KLEIN & FEIN" 2010

1. DATOS SOBRE LA BODEGA					2. DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN					
Nombre de la bodega, según consta en Registro Mercantil					Responsable de exportación					
Nombre de la bodega, según desean aparezca en Catálogo					Cargo en la Bodega					
Grupo bodeguero					Domicilio					
Año de fundación					C.P, Localidad					
Fundador					Teléfono					
Producción anual (botellas)					Teléfono Móvil					
Vinedos propios (en ha.)					Fax					
					E-Mail					
					WEB					
3. POSICIONAMIENTO DE SUS VINOS					4. REPRESENTACION EN SUIZA: EN CASO DE REPRESENTACION EN ZONA FRANCESA/ITALIANA O EXPORTACIONES ESPORÁDICAS EN EL PASADO (VER PUNTO 3.III. DE LA CONVOCATORIA)					
Puntos de venta de segmento alto en que se encuentran sus vinos	Nombre	Ciudad			Nombre Importador	Zona	Periodo	Cantidad botellas/año		
Tienda / Restaurante										
Tienda / Restaurante										
Tienda / Restaurante										
Principales países donde exporta:	Desde el año	Botellas / año			5. PRESENTACIÓN DE LA BODEGA, resaltando cualidades que la distinguen (terrenos, uvas, elaboración o crianza etc.)					
Número de Vino	Marca	Categoría nivel de exigencia	Añada	Color	Categorías de envejecimiento	Tipos de uva	Producción anual (botellas)	Guía/Año/Puntuación	Concurso/Año/Premio	Precio en bodega (€/botella)
1										
2										
3										
4										
5										
6										

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR EL APARTADO "6. LISTA DE VINOS"

1. Categoría de vinos según niveles de exigencia:	3. Tipos de uva:																																																																																																																												
<p>Rogamos utilicen las abreviaturas que se relacionan a continuación:</p> <p><u>En "Vinos de Mesa": "V.M."</u> <u>"Vinos de la Tierra": "V.T. + región"</u> <u>"Vinos con denominación de origen": "D.O. + región"</u> <u>"Vinos con denominación de origen calificada": "D.O. Ca + región"</u> <u>"Vinos de Pago": "V.P.+ región"</u> <u>En los demás casos de "V.C.P.R.D.": "V.C.P.R.D. + región"</u></p>	<p>Relacione en el formulario los tipos de uva utilizados (máximo 3) de mayor a menor, y utilizando las abreviaturas que se relacionan a continuación :</p> <table border="0"> <tr> <td>AI Airen</td> <td>GA Garró</td> <td>MPG Moscatel Petit Grain</td> <td>SY Syrah</td> </tr> <tr> <td>ALA Alarije</td> <td>GWT Gewürztraminer</td> <td>MF Moza Fresca</td> <td>T Tempranillo</td> </tr> <tr> <td>ALB Albarello</td> <td>GI Giro</td> <td>MT Müller-Thurgau</td> <td>TT Tinta de Toro</td> </tr> <tr> <td>A Albariño</td> <td>GO Godello</td> <td>NM Negra de Madrid</td> <td>TP Tinta del País</td> </tr> <tr> <td>AL Albillo</td> <td>GR Graciano</td> <td>NE Negramoli</td> <td>TF Tinto Fino</td> </tr> <tr> <td>ALC Alcañón</td> <td>GA Grau</td> <td>ON Ondarribi</td> <td>TO Torrontes</td> </tr> <tr> <td>ALE Alejandría</td> <td>J Jaén</td> <td>O Otros</td> <td>TR Treixadura</td> </tr> <tr> <td>ALI Alicante</td> <td>JG Juan García</td> <td>PA Palomino</td> <td>TRE Trepát</td> </tr> <tr> <td>AR Aragón</td> <td>JI Juan Ibáñez</td> <td>P Pansa</td> <td>UL Ull de Llebre</td> </tr> <tr> <td>BL Blend</td> <td>L Lado</td> <td>PR Pardillo</td> <td>V Verdejo</td> </tr> <tr> <td>B Bobal</td> <td>LA Lairén</td> <td>PL Parellada</td> <td>VE Verdello</td> </tr> <tr> <td>BO Borba</td> <td>LI Listán</td> <td>PD Parrelada</td> <td>VD Verdil</td> </tr> <tr> <td>BR Brancellao</td> <td>LO Loureira</td> <td>PRR Parreleta</td> <td>VCH Verdoncho</td> </tr> <tr> <td>CF Cabernet Franc</td> <td>MC Macabeo</td> <td>PX Pedro Ximénez</td> <td>VJ Vijeriego</td> </tr> <tr> <td>CS Cabernet Sauvignon</td> <td>MB Malbec</td> <td>PV Petit Verdot</td> <td>VO Viogniez</td> </tr> <tr> <td>CA Caíño</td> <td>ML Malvasia</td> <td>PP Picapoli</td> <td>VI Viura</td> </tr> <tr> <td>CL Calagraño</td> <td>MLR Malvasia de Rioja</td> <td>PB Pinot Blanco</td> <td>X Xarel-lo</td> </tr> <tr> <td>CAL Callet</td> <td>MN Manto Negro</td> <td>PCH Pinot Chardonnay</td> <td>Z Zalema</td> </tr> <tr> <td>C Cariñena</td> <td>MR Marqués</td> <td>PN Pinot Noir</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CY Cayetana</td> <td>MA Mazuela</td> <td>PF Planta Fina</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CE Cencibel</td> <td>ME Mencia</td> <td>PNO Planta Nova</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CH Chardonnay</td> <td>MER Merenzao</td> <td>PPI Prieto Picudo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>E Espadeiro</td> <td>M Merlot</td> <td>PRO Provechón</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ES Esquitxagos</td> <td>MES Merseguera</td> <td>R Riesling</td> <td></td> </tr> <tr> <td>F Ferrón</td> <td>MOL Moll</td> <td>RU Rufete</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FO Fogoneu</td> <td>MO Monastrell</td> <td>SA Samsó</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FOR Forastera</td> <td>MOR Moravia</td> <td>S Sauvignon</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FOC Forcayát</td> <td>MLL Morenillo</td> <td>SB Sauvignon blanc</td> <td></td> </tr> <tr> <td>GB Garnacha Blanca</td> <td>MOI Morisca</td> <td>SO Sousón</td> <td></td> </tr> <tr> <td>G Garnacha tinta</td> <td>MRS Moristel</td> <td>SP Subirat Parent</td> <td></td> </tr> <tr> <td>GT Garnacha tintorera</td> <td>MOS Moscatel</td> <td>SU Sumoll</td> <td></td> </tr> </table>	AI Airen	GA Garró	MPG Moscatel Petit Grain	SY Syrah	ALA Alarije	GWT Gewürztraminer	MF Moza Fresca	T Tempranillo	ALB Albarello	GI Giro	MT Müller-Thurgau	TT Tinta de Toro	A Albariño	GO Godello	NM Negra de Madrid	TP Tinta del País	AL Albillo	GR Graciano	NE Negramoli	TF Tinto Fino	ALC Alcañón	GA Grau	ON Ondarribi	TO Torrontes	ALE Alejandría	J Jaén	O Otros	TR Treixadura	ALI Alicante	JG Juan García	PA Palomino	TRE Trepát	AR Aragón	JI Juan Ibáñez	P Pansa	UL Ull de Llebre	BL Blend	L Lado	PR Pardillo	V Verdejo	B Bobal	LA Lairén	PL Parellada	VE Verdello	BO Borba	LI Listán	PD Parrelada	VD Verdil	BR Brancellao	LO Loureira	PRR Parreleta	VCH Verdoncho	CF Cabernet Franc	MC Macabeo	PX Pedro Ximénez	VJ Vijeriego	CS Cabernet Sauvignon	MB Malbec	PV Petit Verdot	VO Viogniez	CA Caíño	ML Malvasia	PP Picapoli	VI Viura	CL Calagraño	MLR Malvasia de Rioja	PB Pinot Blanco	X Xarel-lo	CAL Callet	MN Manto Negro	PCH Pinot Chardonnay	Z Zalema	C Cariñena	MR Marqués	PN Pinot Noir		CY Cayetana	MA Mazuela	PF Planta Fina		CE Cencibel	ME Mencia	PNO Planta Nova		CH Chardonnay	MER Merenzao	PPI Prieto Picudo		E Espadeiro	M Merlot	PRO Provechón		ES Esquitxagos	MES Merseguera	R Riesling		F Ferrón	MOL Moll	RU Rufete		FO Fogoneu	MO Monastrell	SA Samsó		FOR Forastera	MOR Moravia	S Sauvignon		FOC Forcayát	MLL Morenillo	SB Sauvignon blanc		GB Garnacha Blanca	MOI Morisca	SO Sousón		G Garnacha tinta	MRS Moristel	SP Subirat Parent		GT Garnacha tintorera	MOS Moscatel	SU Sumoll	
AI Airen	GA Garró	MPG Moscatel Petit Grain	SY Syrah																																																																																																																										
ALA Alarije	GWT Gewürztraminer	MF Moza Fresca	T Tempranillo																																																																																																																										
ALB Albarello	GI Giro	MT Müller-Thurgau	TT Tinta de Toro																																																																																																																										
A Albariño	GO Godello	NM Negra de Madrid	TP Tinta del País																																																																																																																										
AL Albillo	GR Graciano	NE Negramoli	TF Tinto Fino																																																																																																																										
ALC Alcañón	GA Grau	ON Ondarribi	TO Torrontes																																																																																																																										
ALE Alejandría	J Jaén	O Otros	TR Treixadura																																																																																																																										
ALI Alicante	JG Juan García	PA Palomino	TRE Trepát																																																																																																																										
AR Aragón	JI Juan Ibáñez	P Pansa	UL Ull de Llebre																																																																																																																										
BL Blend	L Lado	PR Pardillo	V Verdejo																																																																																																																										
B Bobal	LA Lairén	PL Parellada	VE Verdello																																																																																																																										
BO Borba	LI Listán	PD Parrelada	VD Verdil																																																																																																																										
BR Brancellao	LO Loureira	PRR Parreleta	VCH Verdoncho																																																																																																																										
CF Cabernet Franc	MC Macabeo	PX Pedro Ximénez	VJ Vijeriego																																																																																																																										
CS Cabernet Sauvignon	MB Malbec	PV Petit Verdot	VO Viogniez																																																																																																																										
CA Caíño	ML Malvasia	PP Picapoli	VI Viura																																																																																																																										
CL Calagraño	MLR Malvasia de Rioja	PB Pinot Blanco	X Xarel-lo																																																																																																																										
CAL Callet	MN Manto Negro	PCH Pinot Chardonnay	Z Zalema																																																																																																																										
C Cariñena	MR Marqués	PN Pinot Noir																																																																																																																											
CY Cayetana	MA Mazuela	PF Planta Fina																																																																																																																											
CE Cencibel	ME Mencia	PNO Planta Nova																																																																																																																											
CH Chardonnay	MER Merenzao	PPI Prieto Picudo																																																																																																																											
E Espadeiro	M Merlot	PRO Provechón																																																																																																																											
ES Esquitxagos	MES Merseguera	R Riesling																																																																																																																											
F Ferrón	MOL Moll	RU Rufete																																																																																																																											
FO Fogoneu	MO Monastrell	SA Samsó																																																																																																																											
FOR Forastera	MOR Moravia	S Sauvignon																																																																																																																											
FOC Forcayát	MLL Morenillo	SB Sauvignon blanc																																																																																																																											
GB Garnacha Blanca	MOI Morisca	SO Sousón																																																																																																																											
G Garnacha tinta	MRS Moristel	SP Subirat Parent																																																																																																																											
GT Garnacha tintorera	MOS Moscatel	SU Sumoll																																																																																																																											
<p>2. Categorías de envejecimiento:</p> <p>Rogamos utilicen las categorías que se relacionan a continuación:</p> <p><u>Para Vinos de la Tierra:</u></p> <p>Noble Añejo Viejo Para el resto de vinos con envejecimiento en bodega, indicar: "Barrica + meses"</p> <p><u>Para VCPRD</u></p> <p>Crianza Reserva Gran Reserva Para el resto de vinos con envejecimiento en bodega, indicar: "Barrica + meses"</p> <p><u>Vinos generosos:</u> Fino, Oloroso, Amontillado, Cream, Palo Cortado, Manzanilla, Pedro Ximénez:</p> <p>V.O.S. V.O.R.S. o las categorías de envejecimiento establecidas por los CRDO correspondientes</p> <p><u>Vinos espumosos:</u></p> <p>Premium Reserva Gran Reserva</p>																																																																																																																													