



Concours
Mondial



2011

¡Facilite la participación de sus bodegas en el Concours Mondial de Bruxelles y obtenga un mayor reconocimiento en el escenario vinícola internacional!

Apreciados amigos

Tenemos el gusto de hacerle llegar el dossier de participación al próximo Concours Mondial de Bruxelles que tendrá lugar este año en Luxemburgo del 6 al 8 de mayo.

Cada año desde 1994, el Concours Mondial de Bruxelles revela las últimas tendencias del planeta vinícola, enfrentando a los vinos del viejo y del nuevo mundo, sin ningún prejuicio en lo que se refiere a la etiqueta o al prestigio de la denominación.

Recordemos brevemente los puntos fuertes que han permitido al Concours Mondial, posicionarse en un alto rango de referencia en el mundo vitivinícola:

- ▶ Una sólida organización respetada en el ámbito internacional.
- ▶ Un máximo rigor, de eficacia e igualdad en la atribución de las medallas a través de un proceso de evaluación sensorial puntero (método acreditado por el Instituto de Estadística de la Universidad de Lovaina)
- ▶ Una representatividad internacional y una diversidad sin igual: en una comisión, cada jurado representa un país diferente.
- ▶ Un posicionamiento incomparable en Europa y en el mercado clave del Benelux.
- ▶ Un extenso abanico de herramientas promocionales y de operaciones específicas de relaciones públicas, con el fin de ofrecer la mejor visibilidad a los premiados: posibilidad de anunciar la recompensa a la prensa internacional, diploma, etiquetas adhesivas de gran calidad, eventos VIP y entregas oficiales de premios ...
- ▶ Una importante cobertura mediática multilingüe e internacional.
- ▶ Un control posterior riguroso que permite verificar la conformidad y la representatividad de las muestras presentadas al Concours..

¡No pierda la oportunidad de formar parte de los premiados 2011 del Concours Mondial de Bruxelles!

Agradecemos su confianza y le deseamos éxito en el concurso.



Baudouin Havaux
Presidente



Thomas Costenoble
Director General del Concurso



Frédéric Galtier
Representante en España

EN RESUMEN:

- ↳ Fechas del Concurso: **6, 7 y 8 de mayo de 2011**
- ↳ Fecha límite de inscripción: **11 de marzo de 2010**
- ↳ Fecha límite de envío de muestras: **11 de marzo de 2010**
- ↳ Dirección de entrega de muestras y de expedientes de inscripción:

Vinopres - CMB - Rue de Mérode 60 - B1060 Bruselas - Bélgica
Tel : +32 (0)2 533 27 73 - Fax : +32 (0)2 533 27 61
E-mail : concoursmondial@vinopres.com

El Concours Mondial aconseja a las instituciones regionales vitivinícolas facilitar la participación de sus miembros y organizar un envío en común de las muestras.

Esta iniciativa permite un ahorro sustancial en la participación global al Concours. Cada año observamos que las DDOO y otros colectivos que organizan esta logística destacan por el número de muestras enviadas y de medallas obtenidas. No dude en preguntarnos más detalles sobre estas iniciativas.

Contacte con nosotros:
espana@vinopres.com o llamando al 687 30 13 26.

Tarifas de inscripción - Vinos

1 muestra	144, - €	6 muestras	828, - €
2 muestras	286, - €	7 muestras	952, - €
3 muestras	423, - €	8 muestras	1 072, - €
4 muestras	560, - €	9 muestras	1 188, - €
5 muestras	695, - €	> 10 muestras	128, - € /muestra

Tarifas de inscripción - Espirituosos

1 muestra	180, - €	6 muestras	1 020, - €
2 muestras	360, - €	7 muestras	1 155, - €
3 muestras	525, - €	8 muestras	1 320, - €
4 muestras	700, - €	9 muestras	1 485, - €
5 muestras	850, - €	> 10 muestras	160, - € /muestra





INSCRIPCIÓN | Concours Mondial de Bruxelles 2011

Modalidades prácticas de participación

1. Inscripciones

Completar de manera legible un formulario de inscripción (anexo 1) por cada producto presentado. O consultar nuestra página web www.concoursmondial.com para hacer la inscripción on-line.

Las inscripciones deben enviarse al secretariado del Concours Mondial de Bruxelles:

Vinopres – CMB
Rue de Mérode, 60 – B-1060 Bruxelles - Bélgica
Tel : +32 2 533 27 73
Fax : +32 2 533 27 61
Correo electrónico: concoursmondial@vinopres.com

Anexar al envío

- ▶ Un certificado de análisis expedido por un laboratorio autorizado de acuerdo con las leyes vigentes en su país (aceptamos copias);
- ▶ El pago de la inscripción al concurso por tarjeta de crédito o la prueba de transferencia bancaria;
- ▶ La página DOSSIER CLIENTE debidamente completada;
- ▶ Copia de la factura pro-forma;
- ▶ Etiqueta original del producto presentado o un ejemplar del proyecto de etiqueta de cada muestra presentada;

La fecha límite de aceptación de inscripciones queda determinada al 11 de marzo de 2011

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

2. Cláusulas restrictivas

Se aceptarán únicamente los vinos con etiqueta original conforme a la legislación del país de producción.

El reglamento del Concours Mondial de Bruxelles está disponible en nuestra página web www.concoursmondial.com

3. Tarifas de participación

Coste de participación por cada muestra presentada: a partir de **128 €** - Sociedades belgas: adicionar el 21% del IVA. Otros países: importes no sujetos al IVA si usted indica su número de IVA/Rut/Cif en el dossier cliente

Tarifas de inscripción - Vinos

1 muestra	144, - €	6 muestras	828, - €
2 muestras	286, - €	7 muestras	952, - €
3 muestras	423, - €	8 muestras	1 072, - €
4 muestras	560, - €	9 muestras	1 188, - €
5 muestras	695, - €	> 10 muestras	128, - € /muestra

Tarifas de inscripción - espirituosos

1 muestra	180, - €	6 muestras	1 020, - €
2 muestras	360, - €	7 muestras	1 155, - €
3 muestras	525, - €	8 muestras	1 320, - €
4 muestras	700, - €	9 muestras	1 485, - €
5 muestras	850, - €	> 10 muestras	160, - € /muestra

4. Formas de pago

El pago puede ser efectuado con tarjeta de crédito Visa/MasterCard o American Express, por transferencia bancaria a la cuenta VINOPRES BE 87 0001 2552 7494 (Iban), BPOTBEB1 (Bank Identification Code) de la Banque de la Poste (CCP - B-1000 Bruxelles).

5. Expedición de las muestras

Enviar cuatro botellas etiquetadas de cada muestra presentada a concurso (dos botellas para las bebidas espirituosas), antes del 11 de marzo de 2011 a la siguiente dirección, acompañadas de una factura pro forma con el fin de evitar los gastos de aduana:

Vinopres – CMB
Rue de Mérode, 60
B-1060 Bruxelles
Bélgica
Tel : +32 2 533 27 73

**Recepción de muestras entre el 3 de enero
y el 11 de marzo de 2011**

ADVERTENCIA: Las muestras deben ser enviadas separadamente de los documentos. Realizar un envío para las muestras, y otro envío para los documentos. POR NINGÚN MOTIVO se deben enviar documentos o pruebas de pago de inscripción con las muestras.

PARA CUALQUIER INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA, PONGASE EN CONTACTO CON EL **+32 2 533 27 73**
O ENVÍE UN CORREO ELECTRONICO A [CONCOURSMONDIAL@VINOPRES.COM](mailto:concoursmondial@vinopres.com)

Concours Mondial de Bruxelles 2011 | Categorías vinos - España

Vinos tranquilos rosados	1.1.
Vinos Secos Rosados <4 gr/l sr	1.1.1.
Vinos Rosados >4gr/l sr	1.1.2.
Vino Rosado de España	1.4.
Vinos Rosados de España	1.4.1.
Vinos Blancos de uvas no aromáticas	2.1.
Vinos secos Blancos <4 gr/l sr	2.1.1.
Vinos semi secos <4,1 -12> gr/l sr	2.1.2.
Vinos dulces <12,1 - 50> gr/l sr	2.1.3.
Vinos dulces >50 gr/l sr	2.1.4.
Vinos Blancos de uvas Aromáticas	2.2.
Vinos secos <4 gr/l sr	2.2.1.
Vinos semi secos <4,1 -12> gr/l sr	2.2.2.
Vinos dulces <12,1 -50> gr/l sr	2.2.3.
Vinos dulces >50 gr/l sr	2.2.4.
Vinos de uvas Blancas	2.3.
Chardonnay	2.3.1.
Chasselas	2.3.2.
Sauvignon	2.3.3.
Viognier	2.3.4.
Sémillon	2.3.5.
Chenin	2.3.6.
Gewürtztraminer	2.3.7.
Muscat	2.3.8.
Riesling	2.3.9.
Vinos Blancos de España	2.4.
<u>Andalucía</u> Andalucía DO	2.4.1.
Vino de la Tierra	2.4.2.
<u>Aragón</u> Cariñena	2.4.3.
<u>Aragón</u> Somontano	2.4.4.
Otras DO	2.4.5.
Vino de la Tierra	2.4.6.
<u>Canarias</u> Canarias DO	2.4.7.
Vino de la Tierra	2.4.8.
<u>Castilla-La Mancha</u> La Mancha	2.4.9.
La Mancha - Valdepeñas	2.4.10.
La Mancha - Otras DO	2.4.11.
La Mancha	
Vino de la Tierra	2.4.12.
<u>Castilla y León</u> Rueda	2.4.13.
Otras DO	2.4.14.
Vino de la Tierra	2.4.15.
<u>Cataluña</u> Penedès	2.4.16.

Otras DO	2.4.17.
Vino de la Tierra	2.4.18.
<u>Extremadura</u> Extremadura DO	2.4.19.
Vino de la Tierra	2.4.20.
<u>Galicia</u> Rías Baixas	2.4.21.
Ribeiro	2.4.22.
Valdeorras	2.4.23.
Otras DO	2.4.24.
Vino de la Tierra	2.4.25.
<u>Navarra</u> Navarra DO	2.4.26.
Vino de la Tierra	2.4.27.
<u>Rioja</u> Rioja DO	2.4.28.
Vino de la Tierra	2.4.29.
<u>Valencia</u> Valencia DO	2.4.30.
Vino de la Tierra	2.4.31.
<u>Otras Regiones</u> DO	2.4.32.
Vino de la Tierra	2.4.33.
Vinos Tintos	3.1.
Vinos Tintos <4 gr/l sr	3.1.1.
Vinos Tintos >4 gr/l sr	3.1.2.
Vinos de uvas Tintas (<4gr/l sr)	3.2.
Cabernet Sauvignon	3.2.1.
Malbec	3.2.2.
Merlot	3.2.3.
Pinot Noir	3.2.4.
Syrah	3.2.5.
Tannat	3.2.6.
Carmenère	3.2.7.
Tempranillo	3.2.8.
Cabernet franc	3.2.9.
Garnacha	3.2.10.
Vinos Tintos de España	3.4.
<u>Andalucía</u> Andalucía DO	3.4.1.
Vino de la Tierra	3.4.2.
<u>Aragón</u> Calatayud	3.4.3.
Cariñena	3.4.4.
Somontano	3.4.5.
Otras DO	3.4.6.
Vino de la Tierra	3.4.7.
<u>Canarias</u> Canarias DO	3.4.8.
Vino de la Tierra	3.4.9.
<u>Castilla-la-Mancha</u> La Mancha	3.4.10.
Valdepeñas	3.4.11.
Otras DO	3.4.12.
Vino de la Tierra	3.4.13.
<u>Castilla-y-León</u> Bierzo	3.4.14.
Cigales	3.4.15.
Ribera del Duero	3.4.16.
Toro	3.4.17.
Vino de la Tierra	3.4.18.

<u>Cataluña</u> Penedès	3.4.19.
Montsant	3.4.20.
Priorat	3.4.21.
Otras DO	3.4.22.
Vino de la Tierra	3.4.23.
<u>Extremadura</u> Extremadura DO	3.4.24.
Vino de la Tierra	3.4.25.
<u>Galicia</u> Rías Baixas	3.4.26.
Ribeiro	3.4.27.
Valdeorras	3.4.28.
Otras DO	3.4.29.
Vino de la Tierra	3.4.30.
<u>Madrid</u> Madrid DO	3.4.31.
Vino de la Tierra	3.4.32.
<u>Murcia</u> Jumilla	3.4.33.
Otras DO	3.4.34.
Vino de la Tierra	3.4.35.
<u>Navarra</u> Navarra DO	3.4.36.
Vino de la Tierra	3.4.37.
<u>Rioja</u> Rioja DO	3.4.38.
Vino de la Tierra	3.4.39.
<u>Valencia</u> Alicante	3.4.40.
Utiel-Requena	3.4.41.
Valencia	3.4.42.
Vino de la Tierra	3.4.44.
<u>Otras Regiones - DO</u>	3.4.45.
<u>Otras Regiones - Vino de la Tierra</u>	3.4.46.
Andalucía - Vino de Mesa	3.4.47.
Aragón - Vino de Mesa	3.4.48.
Canarias - Vino de Mesa	3.4.49.
Castilla-la-Mancha - Vino de Mesa	3.4.50.
Castilla-y-León - Vino de Mesa	3.4.51.
Cataluña - Vino de Mesa	3.4.52.
Extremadura - Vino de Mesa	3.4.53.
Galicia - Vino de Mesa	3.4.54.
Murcia - Vino de Mesa	3.4.55.
Navarra - Vino de Mesa	3.4.56.
Rioja - Vino de Mesa	3.4.57.
Valencia - Vino de Mesa	3.4.58.
Otras Regiones - Vino de Mesa	3.4.59.
Castilla-y-León - Otras DO	3.4.60.
Madrid - Vino de Mesa	3.4.61.
Vinos Espumosos Rosados	4.1.
Rosados	4.1.1.
Vinos Espumosos de uvas no aromáticas	4.2.
Espumosos de uvas no aromáticas	4.2.1.
Vinos Espumosos de uvas aromáticas	4.3.
Espumosos de uvas aromáticas	4.3.1.

Vinos Espumosos de España	4.4.
Cataluña - Cava	4.4.1.
Otras Regiones - Cava	4.4.2.
Otras Regiones - Espumoso	4.4.3.
Cava Rosado	4.4.4.
Vinos de licor de uvas aromáticas	5.1.
Riqueza alcohólica < 18 %	5.1.1.
Riqueza alcohólica >18%	5.1.2.
Vinos de licor de uvas no aromáticas	5.2.
Riqueza alcohólica <18%	5.2.1.
Riqueza alcohólica > 18%	5.2.2.
Jerez	5.5.
Andalucía - Jerez Fino	5.5.1.
Andalucía - Jerez Oloroso	5.5.2.
Andalucía - Jerez Manzanilla	5.5.3.
Andalucía - Jerez Montilla-Morilles	5.5.4.
Andalucía - Jerez Amontillado	5.5.5.
Andalucía - Jerez Moscatel	5.5.6.
Andalucía - Jerez Pedro Ximenes	5.5.7.
Andalucía - Jerez Cream	5.5.8.
Andalucía - Otros	5.5.9.
Moscatel	5.6.
Otras Regiones - Vinos generosos	5.6.1.
Otras Regiones Moscatel	5.6.2.
Otros	5.7.
Otros	5.7.1.
Vinos Dulces Naturales Blancos	6.1.
Vino Dulce Natural Blanco	6.1.1.
Vinos Dulces Naturales Tintos	6.2.
Vino Dulce Natural Tinto	6.2.1.
Vino de Frutas	7.1.
Vino de Frutas	7.1.1.
Vino de Arroz	7.2.
Vino de Arroz	7.2.1.

Concours Mondial de Bruxelles 2011 | Categorías Espirituosos

Aguardiente de Vino	8.1.
Aguardiente	8.1.1.
Armagnac	8.1.2.
Brandy de Grecia	8.1.3.
Brandy de Italia	8.1.4.
Brandy de África del Sur	8.1.5.
Brandy de España	8.1.6.
Pisco	8.1.7.
Cognac	8.1.8.
Weinbrant	8.1.9.
Otros	8.1.10.
Aguardiente de Marc	8.2.
Orujo, Marc, Aguardientes de Marc joven	8.2.1.
Aguardientes de Marc joven de variedad aromática	8.2.2.
Orujo, Marc, Aguardiente de Marc envejecido	8.2.3.
Aguardiente de Marc envejecido de variedad aromática	8.2.4.

Aguardiente de Frutas	8.3.
Albaricoque	8.3.1.
Calvados	8.3.2.
Cereza	8.3.3.
Frambuesa	8.3.4.
Arándanos	8.3.5.
Pera	8.3.6.
Manzana	8.3.7.
Ciruela	8.3.8.
Otros	8.3.9.
Licores de frutas	8.4.
Cereza	8.4.1.
Frambuesa	8.4.2.
Ciruela	8.4.3.
Pera	8.4.4.
Manzana	8.4.5.
Arándanos	8.4.6.
Albaricoque	8.4.7.
Limón	8.4.8.
Otros	8.4.9.

Otros Licores	8.5.
Menta	8.5.1.
Chocolate	8.5.2.
Moca	8.5.3.
Plantas	8.5.4.
Otros	8.5.5.
Whisky & Whiskey	8.6.
Whisky escosés pura malta	8.6.1.
Whisky escosés mezclado	8.6.2.
Whisky irlandés pura malta	8.6.3.
Whisky irlandés mezclado	8.6.4.
Bourbon	8.6.5.
Otros Whiskys	8.6.6.
Bebidas espirituosas a base de whisky	8.6.7.
Nuevo espírituoso	8.6.8.
Ron	8.7.
Ron agrícola joven	8.7.1.
Ron agrícola de guarda	8.7.2.
Otro Ron	8.7.3.

Otras Bebidas Espirituosas	8.8.
Aquavit	8.8.1.
Anisados	8.8.2.
Bitter	8.8.3.
Gentiane	8.8.4.
Ginebra	8.8.5.
Enebro	8.8.6.
Saké	8.8.7.
Tequila	8.8.8.
Vodka	8.8.9.
Bebidas espirituosas a base de vodka	8.8.10.
Cachaça	8.8.11.
Vermut y otros vinos aromáticos	8.9.
Vermut y otros vinos aromáticos	8.9.1.
Otros	8.10.
Otros	8.10.1.



Concours
Mondial
de Bruxelles

Formulario de Inscripción

Un formulario por producto presentado

Disponible en la página www.concoursmondial.com

Espacio reservado a la organización

E V
N° R.

Se acepta fotocopia de este formulario

Producto (Descripción y mención sobre la etiqueta)

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

Cosecha País

Región

Denominación de Origen

Variedad principal: %

Variedades Secundarias y %:

Tipo de producto

Código de la Categoría elegida: Consulte la lista des catégories

Rosado Tinto Blanco Espumoso Vino Generoso Vino de frutas Espirituoso

Tipo de Producto (Únicamente para bebidas espirituosas)

Características del producto

Crianza en Roble

Sí No

Seco

Semi Seco

Vino dulce

Vino de guarda

Vino orgánico

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)

Presión CO₂ (atm, a 10°C)

(Únicamente para vinos efervescentes)

Tipo de etiquetado (*)

- Etiqueta adhesiva
 Etiqueta pegada
 Serigrafía
 Otra

(*) Mención obligatoria para la participación en el concurso Avery Dennison Label Wine Award 2011

Tipo de obturador

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

Precio de salida de la bodega - Precio de venta por botella

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

Cantidad comercializable en almacén

..... Botellas
 Litros

Canales de comercialización de los vinos presentados

- Venta en la propiedad Venta a través de una red de distribuidores
 Venta por internet Otro
 Vente en grande distribution

Vino importado en Bélgica: Sí No

(Información confidencial que no será difundida sin su expresa autorización)

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

Productor Negociante Distribuido

Igual que en el DOSSIER CLIENTE Sociedad diferente
Nombre del responsable

Dirección Código postal Ciudad

País Teléfono Fax

Dirección electrónica Site web



Por favor coloque una 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. %)
2. Azúcares reductores (g/l.)
3. Acidéz total (mg./l.)
4. Acidéz volátil (mg./l.)
5. Dioxido de azufre (SO₂) total (mg/l.)
6. Dioxido de azufre libre (SO₂) libre (mg/l.)
7. En lo que se refiere a los vinos espumosos y de aguja: presión en botella (bars/HP)

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.