

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN - EXPOSICIÓN "KLEIN & FEIN" 2012

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								
Viñedos 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.)														
6. LISTA DE VINOS														
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:																																																																																																																													
Rogamos utilicen las abreviaturas que se relacionan a continuación: En "Vinos de Mesa": "V.M." "Vinos de la Tierra": "V.T. + región" "Vinos con denominación de origen": "D.O. + región" "Vinos con denominación de origen calificada": "D.O. Ca + región" "Vinos de Pago": "V.P. + región" En los demás casos de "V.C.P.R.D.": "V.C.P.R.D. + región"		Relacione en el formulario los tipos de uva utilizados (máximo 3) de mayor a menor, y utilizando las abreviaturas que se relacionan a continuación :																																																																																																																													
2. Categorías de envejecimiento:																																																																																																																															
Rogamos utilicen las categorías que se relacionan a continuación: Para Vinos de la Tierra: Noble Añejo Viejo Para el resto de vinos con envejecimiento en bodega, indicar: "Barrica + meses" Para VCPRD Crianza Reserva Gran Reserva Para el resto de vinos con envejecimiento en bodega, indicar: "Barrica + meses" Vinos generosos: Fino, Oloroso, Amontillado, Cream, Palo Cortado, Manzanilla, Pedro Ximénez: V.O.S. V.O.R.S. o las categorías de envejecimiento establecidas por los CRDO correspondientes Vinos espumosos: Premium Reserva Gran Reserva		<table border="0"> <tbody> <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 Trepal</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 Verdel</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> </tbody> </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 Trepal	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 Verdel	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 Trepal																																																																																																																												
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 Verdel																																																																																																																												
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																																																																																																																													



EXPOSICIÓN DE 20 GRANDES VINOS ESPAÑOLES EN SUIZA

“KLEIN & FEIN”

ZÜRICH, lunes 20 de febrero 2012

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 franceses e italianos por su mejor relación calidad-precio.

La exposición “KLEIN & FEIN”, 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 “DÍA 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 Zúrich).

Estos actos se desarrollan en un marco de cofinanciación entre el ICEX y las bodegas seleccionadas. El ICEX/Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Berna se encarga de la gestión de la actividad.

1. ORGANIZACIÓN

La Oficina Económica y Comercial de la Embajada 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 20 de febrero de 2012

HORARIO: 9:00 a 16:30 horas

LUGAR: “Kongresshaus”, Gotthardstrasse en Zúrich

2. INVITADOS - ASISTENTES

Son invitados a “KLEIN & FEIN” importadores y prensa especializada suizos a través de invitaciones personalizadas y anuncios en medios profesionales; asisten a cada convocatoria alrededor de **100 empresas importadoras**.

Su interés manifiesto por los vinos españoles y la calidad de las muestras seleccionadas hace que, dentro de los 3 meses tras la exposición, al menos 15 de los 20 expositores participantes exporten a Suiza.



3. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE BODEGAS Y VINOS

En ediciones anteriores se han inscrito alrededor de 100 bodegas, habiéndose seleccionado cada año las 20 que, a juicio de la Oficina Económica y Comercial, permitan alcanzar los objetivos de la exposición. Los criterios aplicados son:

I. No haber participado en las 4 últimas ediciones 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” que se produzcan en cantidades adecuadas.

B. Vinos:

Cada bodega podrá inscribir un **máximo de 6 referencias**. La Oficina comunicará a cada bodega las referencias seleccionadas, no admitiéndose cambios.

En caso necesario, se solicitará a la bodega que haga llegar muestras de los vinos que propone presentar a un experto colaborador, conocedor del vino español y del mercado suizo.

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; en este caso, será indispensable consignar en el formulario de preinscripción la información relativa al importador, fechas y volúmenes de las exportaciones realizadas.
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:

Por vocación, KLEIN & FEIN busca cierto equilibrio entre las zonas vinícolas presentadas; y se valoran los premios obtenidos y las puntuaciones elevadas en guías de reconocido prestigio.



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 **14 de octubre 2011** por correo electrónico a berna.vinos@mcx.es con un **máximo de 3MB**:
 - a. El formulario de solicitud, completo, en el mismo formato Excel del fichero anexo a esta convocatoria.
 - b. El certificado del C.R.D.Q. 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 alemán (o inglés o francés) en formato PDF.
2. Ingresen en concepto de cofinanciación a los gastos de selección y tramitación la cantidad de 100 €. Este importe es adicional e independiente de los 650€ de la cofinanciación de las empresas finalmente seleccionadas, y debe recibirse antes del **14 de octubre de 2011**. **No se tomará en cuenta ninguna preinscripción que no haya efectuado el ingreso a dicha fecha:**

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. A las 20 bodegas seleccionadas se les informará de los vinos que podrán presentar y se les remitirá información para el envío de la mercancía y catálogos al almacén de Barcelona, otros detalles logísticos para participar en “KLEIN & FEIN 2012” y demás datos de interés.

6. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LA EXPOSICIÓN “KLEIN & FEIN”

Cada Bodega seleccionada deberá:

1. Presentar exclusivamente los vinos seleccionados y que serán incluidos en el catálogo.
2. Asistir a la cena-reunión previa, que se celebrará el día 19 de febrero, para preparar la participación en “KLEIN & FEIN” del día siguiente.
3. Atender su stand en el “Kongresshaus” desde las 8.00h del día 20, hasta su terminación.
4. Asumir los siguientes conceptos:
 - a. 650 € de cofinanciación por expositor, a abonar en los 10 días siguientes a la recepción del mail confirmando su pre-selección, o de 800 € si se abona pasado ese plazo y hasta los 20 días siguientes, transcurridos los cuales se considerará que la empresa desiste de participar.





- b. De cada vino seleccionado, entregar **6 botellas (0,75 l.) en cajas de 6** en el almacén de Barcelona en que se efectuará el grupaje, antes de la fecha límite que se determine (mediados de enero 2012). En caso de presentar solamente 1 ó 2 referencias, se admitirá la entrega de 12 botellas de 0.75 l., en cajas de 6.
 - c. Gastos de desplazamiento y manutención de sus representantes.
5. **Cumplir los plazos** que se establezcan para transmitir a esta Oficina toda la información que se requiera, entrega del material en Barcelona y efectuar los 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.

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 y pago del despacho y derechos de aduana; alquiler y decoración de la sala y los stands; material (mesas, copas, escupidoras, etc.); diseño e impresión del catálogo e invitaciones; actividades de promoción y publicidad; cena de la noche anterior; personal de apoyo, etc.

Berna, 9 de septiembre 2011

Para mayor información consulte:

- [Informe](#) sobre “Día del Vino y Klein & Fein 2011”
- [Video](#) sobre “Klein & Fein”
- [Información general](#) sobre el Mercado del vino en Suiza
- [Video multimedia](#) sobre el Mercado del vino en Suiza



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 2011.

Firma y sello