



CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES



INSCRIPCI3N

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2026

Modalidades pr3cticas de participaci3n

1. Inscripciones

Inscrbase en lnea en nuestra p3gina web :

www.concoursmondial.com

Anexar en el momento de la inscripci3n (.doc, .pdf, .jpg, scan...):

- Un certificado de an3lisis expedido por un laboratorio autorizado de acuerdo con las leyes vigentes en su pa3s (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 cr3dito en nuestro sitio seguro «Ogone».

Si le es imposible realizar la inscripci3n en lnea, puede excepcionalmente inscribir sus vinos descargando el dossier de inscripci3n en nuestra p3gina web y reenvi3ndolo por correo postal.

Descargue y complete el dossier de inscripci3n y anexe al env3o:

- 1 Formulario de inscripci3n por cada vino presentado.
- el dossier cliente, como resumen de la inscripci3n.

- Un certificado de an3lisis expedido por un laboratorio autorizado de acuerdo con las leyes vigentes en su pa3s (aceptamos copias).
- un visual de la etiqueta y contra etiqueta o un proyecto provisional del visual para cada muestra presentada.
- El pago de su participaci3n al Concours, por tarjeta de cr3dito o la prueba de la transferencia bancaria.

Dossier de inscripci3n y documentos anexos deben ser enviados al secretariado del Concours Mondial de Bruxelles:

Vinopres – CMB Sesi3n Vinos Espumosos – Rue de M3rode 60 – B-1060 Bruselas – B3lgica • Tel : +32 478 21 27 32
Email : concoursmondial@vinopres.com

EL REGLAMENTO COMPLETO DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES EST3 DISPONIBLE EN NUESTRA P3GINA WEB: WWW.CONCOURSMONDIAL.COM

LA FECHA L3MITE DE ACEPTACI3N DE INSCRIPCIONES QUEDA DETERMINADA AL

31 DE MARZO DE 2026

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

2. Tarifas de participaci3n

1 muestra	205,- €	6 muestras	1170,- €
2 muestras	406,- €	7 muestras	1351,- €
3 muestras	603,- €	8 muestras	1528,- €
4 muestras	796,- €	9 muestras	1701,- €
5 muestras	985,- €	> 10 muestras	185/m,- €

Empresas belgas: a3adir el 21% del IVA.

Otros pa3ses: importes no sujetos al IVA si usted indica su n3mero de IVA/Rut/Cif en el dossier cliente

3. Formas de pago

El pago puede ser efectuado con tarjeta de cr3dito 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 3nica a partir del 1 de septiembre de 2023

4. Expedici3n de las muestras

Enviar **tres botellas etiquetadas** de cada muestra presentada a concurso, a la siguiente direcci3n, acompa3adas de una factura pro forma con la menc3n “muestras sin valor comercial – Concours Mondial de Bruxelles” con el fin de evitar los gastos de aduana:

Para los productores de Espa3a:

Avda. de les Garrigues 41-43 Nau/Nave A
Pol3gon Mas Blau II – 08820 El Prat de Llobregat (Barcelona, Spain)
Recepci3n de muestras: de lunes a jueves (8h-17h) y viernes (7h-15h)
Contacto log3stico: Francisco Garc3a | +34 669 271 912
franciscojose.garciaj@fundacioncares.org
Para informaci3nes comerciales o generales: Fr3d3ric Galtier
+34 687 301 326 | frederic.galtier@vinopres.com

Fecha l3mite para la recepci3n de muestras

27 DE MARZO DE 2026

Para los productores de otros pa3ses:

Vinopres – CMB Sesi3n Vinos Espumosos
Rue de M3rode, 60 • B-1060 Bruselas, B3lgica
Tel : +32 478 21 27 32

Fecha l3mite para la recepci3n de muestras

3 DE ABRIL DE 2026

POR RAZONES DE SEGURIDAD, LAS MUESTRAS DEBEN SER ENVIADAS SIN NING3N DOCUMENTO EN LA MISMA CAJA, APARTE LA FACTURA PRO FORMA. LAS PRUEBAS DE PAGO Y DOSSIER DE INSCRIPCI3N DEBEN SER TRANSMITIDOS YA SEA POR MEDIO DE LA INSCRIPCI3N EN L3NEA O V3A UN ENV3O POSTAL SEPARADO.

Para cualquier informaci3n complementaria, env3e un correo electr3nico a :
concoursmondial@vinopres.com



CONCOURS
MONDIAL *de*
BRUXELLES



DOSSIER CLIENTE

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

ESPACIO RESERVADO A LA ORGANIZACIÓN

N° DC

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 2026 y el conjunto de sus términos y condiciones sin ninguna reserva.

Fecha: Firma:

DIRECCIÓN DE ENVÍO DE FORMULARIOS DE INSCRIPCIÓN 31/03/2026:

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

Forma de Pago

1 muestra	205 - €	6 muestras	1 170 - €
2 muestras	406 - €	7 muestras	1 351 - €
3 muestras	603 - €	8 muestras	1 528 - €
4 muestras	796 - €	9 muestras	1 701 - €
5 muestras	985 - €	> 10 muestras	185/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)

Por favor enviarme un link para realizar mi pago con tarjeta.

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

- ☐ Espumoso
☐ De aguja

PERFIL

- ☐ Seco (<5g)
☐ Semi seco
☐ Vino dulce (>40g)

COLOR

- ☐ Tinto
☐ Blanco
☐ Rosado

- ☐ Extra-bruto: entre 0 y 6 g/l
☐ Bruto: < de 12 g/l
☐ Extra-seco: entre 12 y 17 g/l
☐ 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 Página 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 |
| 4. Acidéz volátil (mg/l) | 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.



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.