

Da 19 anni il mondo del Vino si da appuntamento al Concorso Mondiale di Bruxelles

Signore, signori,

Abbiamo il piacere di farvi pervenire il dossier di partecipazione al prossimo Concorso Mondiale di Bruxelles che quest'anno si svolgerà a Guimarães (Portogallo) dal 4 al 6 maggio pv. Ogni anno, oramai dal 1994, il Concorso Mondiale di Bruxelles funge da rivelatore delle nuove tendenze di mercato e dà notorietà alla migliore produzione a livello mondiale.


L'anno scorso l'Italia, a fronte dei 759 campioni presentati alla competizione, ha visto premiati 123 vini con medaglia d'argento, 62 con medaglia d'oro e 12 con grande medaglia d'oro, un risultato veramente eccezionale. Per conservare questo primato a livello mondiale, sarà necessario non demordere dall'impegno a partecipare alla prossima edizione.

Ricordiamo brevemente i punti di forza che hanno consentito al Concorso Mondiale di ergersi a rango di punto di riferimento della produzione enologica mondiale:

- ▶ Una solida organizzazione riconosciuta da tutta la filiera vitivinicola
- ▶ Estremo rigore, efficacia ed equità nell'attribuzione delle medaglie, attraverso un processo di valutazione sensoriale molto preciso e innovativo.
- ▶ Una rappresentatività internazionale e una diversità unica: in ogni commissione ogni degustatore rappresenta un paese diverso.
- ▶ Un posizionamento sia ideale che fisico incomparabile in Europa e in BeNeLux
- ▶ Un largo ventaglio di strumenti di promozione atti ad offrire una grande visibilità ai prodotti premiati.
- ▶ Un rigoroso controllo a valle del concorso per verificare la conformità e la rappresentatività dei campioni messi in esame.

Non mancate l'opportunità di essere fra i vincitori al prossimo Concorso Mondiale di Bruxelles!

Vi ringraziamo della fiducia che vorrete accordarci e vi auguriamo un grande successo al concorso.


Baudouin Havaux
 Presidente del Concorso


Thomas Costenoble
 Direttore Generale del Concorso


Karin Meriot
 Responsabile mercato italiano

RIASSUMENDO:

- ⌵ Data del concorso: **4, 5 e 6 maggio 2012**
- ⌵ Data ultima per l'iscrizione: **9 marzo 2012**
- ⌵ Data ultima per l'invio dei campioni: **9 marzo 2012**
- ⌵ Indirizzo dove inviare il dossier: **Vinopres CMB - Rue de Mérode 60, 1060 Bruxelles, Belgio**
- ⌵ Indirizzo dove inviare solamente i campioni (le domande d'iscrizione devono essere inviate in Belgio); **vedere le condizioni pratiche annesse:**

Merci Services - Concours Mondial de Bruxelles
 Via de Spuches, 45
 90044 Carini (PA) - Italia
 Tel: +39 0918 93 25 76

- ⌵ **Per i vini Inviare 4 bottiglie** per ogni campione di prodotto presentato
- ⌵ **Per gli alcolici inviare 2 bottiglie** per ogni campione di prodotto presentato
- ⌵ Costo di partecipazione per ogni campione al concorso **a partire da €134 per campione**
- ⌵ Iscrizione on line a partire dal 20 dicembre 2011 sul sito: **www.concoursmondial.com**

Costo della partecipazione - Vini

1 campione	150, - €	6 campioni	864, - €
2 campioni	298, - €	7 campioni	994, - €
3 campioni	441, - €	8 campioni	1 120, - €
4 campioni	584, - €	9 campioni	1 242, - €
5 campioni	725, - €	> 10 campioni	134, - €/camp.

Costo della partecipazione - alcolici

1 campione	186, - €	6 campioni	1 056, - €
2 campioni	372, - €	7 campioni	1 197, - €
3 campioni	543, - €	8 campioni	1 368, - €
4 campioni	724, - €	9 campioni	1 539, - €
5 campioni	880, - €	> 10 campioni	166, - €/camp.

Il costo di partecipazione per campione viene maggiorato di 6€ per contribuire al finanziamento della piattaforma logistica in Italia che consente alle aziende di abbattere i costi di spedizione all'estero. In seguito, a nostre spese, tutti i campioni saranno inviati nel luogo dove avverrà la degustazione.





Cartella Cliente

Necessari per la fatturazione

Disponibile sul sito www.concoursmondial.com

Riquadro riservato all'organizzazione	
DE	/...../2012
CH <input type="checkbox"/>	CC <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>
F	R
N° D. C.:	

Società:

Indirizzo:

Città: Codice postale: Paese:

①

Web E-mail:

Nome del responsabile: Responsabile della registrazione

Soggetto al 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 2012 nonché le sue condizioni senza alcuna restrizione.

Data: Firma:

Indirizzo di spedizione dei formulari d'iscrizione dal 03/01/2012 al 09/03/2012

- Vinopres SA - CMB • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgique • ☎ +32 (0) 2 533 27 67 • ✉ +32 (0) 2 533 27 61

Inviamo i seguenti campioni iscritti al Concours Mondial de Bruxelles 2012

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

I campioni sono stati inviati il: (data di spedizione)

Da: (nome del trasportatore)

Origine: (città di partenza)

Modalità di Pagamento

Numero di prodotti X (Prezzo degressivo sull'elenco de tariffe) = €

Bonifico bancario intestato CCP Banque de la Poste BE 87-00012552-7494 (IBAN), BIC: BPOTBEB1

Vi autorizzo ad addebitare sul mio conto VISA EUROCARD AMERICAN EXPRESS la somma di: €

Nome del titolare della carta:

Numero della carta di credito:

Data di scadenza:



Concours Mondial de Bruxelles 2012 | Categorie Vini - Italia

Vini rosati tranquilli	1.1.
Vini rosati secchi contenenti max 4 gr/l di zuccheri riduttori	1.1.1.
Vini rosati contenenti più di 4 gr/l di zuccheri riduttori	1.1.2.
Vini rosati provenienti da uve biologiche	1.6.
Vini rosati da uve biologiche <10€	1.6.1.
Vini rosati da uve biologiche >10€	1.6.2.
Vini rosati dell'Italia	1.9.
Vini rosati dell'Italia	1.9.1.
Vini bianchi provenienti da vitigni non aromatici	2.1.
Vini bianchi secchi contenenti max 4 gr/l di zuccheri riduttori	2.1.1.
Vini semi-secchi contenenti da 4.1 a 12 gr/l di zuccheri riduttori	2.1.2.
Vini abboccati contenenti da 12.1 a 50 gr/l di zuccheri riduttori	2.1.3.
Vini dolci contenenti più di 50 gr/l di zuccheri riduttori	2.1.4.
Vini bianchi provenienti da vitigni aromatici	2.2.
Vini secchi contenenti max 4 gr/l di zuccheri riduttori	2.2.1.
Vini semi-secchi contenenti da 4.1 a 12 gr/l di zuccheri riduttori	2.2.2.
Vini abboccati contenenti da 12.1 a 50 gr/l di zuccheri riduttori	2.2.3.
Vini dolci contenenti più di 50 gr/l di zuccheri riduttori	2.2.4.
Vini di vitigni bianchi	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.
Vini bianchi provenienti da uve biologiche	2.6.
Vini bianchi da uve biologiche <10€	2.6.1.
Vini bianchi da uve biologiche >10€	2.6.2.
Vini Bianchi dell'Italia	2.9.
Abruzzo - IGP	2.9.1.

Abruzzo - DOP	2.9.2.
Basilicata - IGP	2.9.3.
Basilicata - DOP	2.9.4.
Calabria - IGP	2.9.5.
Calabria - DOP	2.9.6.
Campania - IGP	2.9.7.
Campania - DOP	2.9.8.
Emilia Romagna - IGP	2.9.9.
Emilia Romagna - DOP	2.9.10.
Friuli Venezia Giulia - IGP	2.9.11.
Friuli Venezia Giulia - DOP	2.9.12.
Lazio - IGP	2.9.13.
Lazio - DOP	2.9.14.
Liguria - IGP	2.9.15.
Liguria - DOP	2.9.16.
Lombardia - IGP	2.9.17.
Lombardia - DOP	2.9.18.
Marche - IGP	2.9.19.
Marche - DOP	2.9.20.
Molise - IGP	2.9.21.
Molise - DOP	2.9.22.
Piemonte - IGP	2.9.23.
Piemonte - DOP	2.9.24.
Puglia - IGP	2.9.25.
Puglia - DOP	2.9.26.
Sardegna - IGP	2.9.27.
Sardegna - DOP	2.9.28.
Sicilia - IGP	2.9.29.
Sicilia - DOP	2.9.30.
Toscana - IGP	2.9.31.
Toscana - DOP	2.9.32.
Trentino Alto Adige - IGP	2.9.33.
Trentino Alto Adige - DOP	2.9.34.
Umbria - IGP	2.9.35.
Umbria - DOP	2.9.36.
Veneto - IGP	2.9.37.
Veneto - DOP	2.9.38.
Vini senza denominazione di origine	2.9.39.
Vini rossi	3.1.
Vini rossi <4 gr/l di zuccheri riduttori	3.1.1.
Vini rossi >4 gr/l di zuccheri riduttori	3.1.2.
Vini provenienti da vitigni Rossi (<4gr/l zr)	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.

Vini rossi provenienti da uve biologiche	3.6.
Vini rossi da uve biologiche <10€	3.6.1.
Vini rossi da uve biologiche >10€	3.6.2.
Vini Rossi dell'Italia	3.9.
Abruzzo - IGP	3.9.1.
Abruzzo - DOP	3.9.2.
Basilicata - IGP	3.9.3.
Basilicata - DOP	3.9.4.
Calabria - IGP	3.9.5.
Calabria - DOP	3.9.6.
Campania - IGP	3.9.7.
Campania - DOP	3.9.8.
Emilia Romagna - IGP	3.9.9.
Emilia Romagna - DOP	3.9.10.
Friuli Venezia Giulia - IGP	3.9.11.
Friuli Venezia Giulia - DOP	3.9.12.
Lazio - IGP	3.9.13.
Lazio - DOP	3.9.14.
Liguria - IGP	3.9.15.
Liguria - DOP	3.9.16.
Lombardia - IGP	3.9.17.
Lombardia - DOP	3.9.18.
Marche - IGP	3.9.19.
Marche - DOP	3.9.20.
Molise - IGP	3.9.21.
Molise - DOP	3.9.22.
Piemonte - IGP	3.9.23.
Piemonte - DOP	3.9.24.
Puglia - IGP	3.9.25.
Puglia - DOP	3.9.26.
Sardegna - IGP	3.9.27.
Sardegna - DOP	3.9.28.
Sicilia - IGP	3.9.29.
Sicilia - DOP	3.9.30.
Toscana - IGP	3.9.31.
Toscana - DOP	3.9.32.
Trentino Alto Adige - IGP	3.9.33.
Trentino Alto Adige - DOP	3.9.34.
Umbria - IGP	3.9.35.
Umbria - DOP	3.9.36.
Veneto - IGP	3.9.37.
Veneto - DOP	3.9.38.
Vini senza denominazione di origine	3.9.39.
Vini spumante da uve non aromatiche	4.1.
Vini Bianchi spumante da uve non aromatiche	4.1.1.
Vini Rosati spumante da uve non aromatiche	4.1.2.
Vini spumante da uve aromatiche	4.2.
Vini Bianchi spumante da uve aromatiche	4.2.1.

Vini Rosati spumante da uve aromatiche	4.2.2.
Vini spumanti provenienti da uve biologiche	4.6.
Spumanti da uve biologiche <10€	4.6.1.
Spumanti da uve biologiche >10€	4.6.2.
Vini Spumanti Italiani	4.9.
Asti Spumante	4.9.1.
Franciacorta DOP	4.9.2.
Altri	4.9.3.
Vini Liquorosi da vitigni aromatici	5.1.
Tenore Alcolico < 18 %	5.1.1.
Vini Liquorosi da vitigni non aromatici	5.2.
Tenore Alcolico < 18 %	5.2.1.
Tenore Alcolico > 18%	5.2.2.
Altri	5.7.
Altri	5.7.1.
Moscatel	5.8.
Otros Regiones - Vinos generosos	5.8.1.
Moscatel	5.8.2.
Vini dolci naturali bianchi	6.1.
Vini dolci naturali bianchi	6.1.1.
Vini dolci naturali rossi	6.2.
Vini dolci naturali rossi	6.2.1.
Vini da Frutta	7.1.
Vini da Frutta	7.1.1.
Vino da Riso	7.2.
Vino da Riso	7.2.1.

Concours Mondial de Bruxelles 2012 | Categorie Alcolici

Acquavite	8.1.
Arguadiante	8.1.1.
Armagnac	8.1.2.
Brandy Greco	8.1.3.
Brandy italiani	8.1.4.
Brandy sud africani	8.1.5.
Brandy spagnoli	8.1.6.
Pisco	8.1.7.
Cognac	8.1.8.
Weinbrant	8.1.9.
Altri	8.1.10.
Acquavite di Vinaccia	8.2.
Grappa, Pomace Brandy	8.2.1.
Young pomace brandy from aromatic variety	8.2.2.
Grappa, Old pomace brandy	8.2.3.
Old pomace brandy from aromatic variety	8.2.4.
Albicocca	8.3.1.
Calvados	8.3.2.
Cigliegna	8.3.3.

Lampone	8.3.4.
Mirtilli	8.3.5.
Pera	8.3.6.
Mela	8.3.7.
Prugna	8.3.8.
Altri	8.3.9.
Liquori di Frutta	8.4.
Cigliegna	8.4.1.
Lampone	8.4.2.
Prugna	8.4.3.
Pera	8.4.4.
Mela	8.4.5.
Mirtilli	8.4.6.
Albicocca	8.4.7.
Limone	8.4.8.
Altri	8.4.9.
Altri Liquori	8.5.
Menta	8.5.1.
Cioccolato	8.5.2.
Moka	8.5.3.

Erbe	8.5.4.
Altri	8.5.5.
Whisky & Whiskey	8.6.
Scotch Whisky pure malto	8.6.1.
Scotch Whisky blended	8.6.2.
Irish Whisky pure malto	8.6.3.
Irish Whisky blended	8.6.4.
Bourbon	8.6.5.
Altri Whiskies	8.6.6.
Alcolici a base di whisky	8.6.7.
New Spirit	8.6.8.
Rum	8.7.
rum agricole giovane	8.7.1.
Rum agricole invecchiato	8.7.2.
Altri Rum	8.7.3.
Altri Superalcolici	8.8.
Aquavite	8.8.1.
Anisetta	8.8.2.

Bitter	8.8.3.
Genziana	8.8.4.
Gin	8.8.5.
Ginepro	8.8.6.
Saké	8.8.7.
Tequila	8.8.8.
Vodka	8.8.9.
Alcolici a base di vodka	8.8.10.
Cachaça	8.8.11.
Vermouth e altri vini aromatizzati	8.9.
Vermouth e altri vini aromatizzati	8.9.1.
Altri	8.10.
Altri	8.10.1.



Formulario di Iscrizione

Un formulario per ciascun prodotto presentato
Disponibile sul sito www.concoursmondial.com

Riquadro riservato all'organizzazione

E V
N° R.
.....



Si accetta anche la fotocopia del presente formulario

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

Codice della categoria scelta: Vedere l'elenco delle categorie
 Rosato Rosso Bianco Spumante Vino Fortificato Vino Liquoroso Alcolici
Tipo di prodotto (unicamente per i superalcolici):

Caratteristiche del prodotto

Vino barricato Vino non barricato Vino Secco Vino semisecco Vino Dolce Vino da invecchiamento Vino da uva biologica Vino biodinamico

Costituzione chimica Allegato: Certificato di analisi del prodotto effettuato da un laboratorio competente, conformemente alla legge nazionale in vigore.

Tenore alcolometrico acquisito (% alc. vol).....
Zuccheri residui (g/l).....
Pressione CO₂ (atm. a 10°C).....
(Solo per i vini spumanti)

Tipologia d'etichettatura

Etichette adesive
 Etichette da incollare
 Serigrafie
 Altro

Tipologia di tappatura della bottiglia

Tappo di sughero tradizionale
 Tappo a base di sughero
 Tappo sintetico
 Tappo a vite
 Altro

Prezzo di vendita della bottiglia franco cantina in €

Inferiore a 5 € Fra 8,50 € e 12,50 € Fra 20,00 € e 35,00 €
 Fra 5 € e 8,50 € Fra 12,50 € e 20,00 € Superiore a 35,00 €

Quantità commercializzabile disponibile

..... Bottiglie
 Litri

Canale di commercializzazione (possibile più scelte)

Vendita diretta in cantina Vendita mediante circuito di distributori
 Vendita via internet Altro
 Vendita grande distribuzione

Vino importato in Belgio: Sì No
(Informazione confidenziale non diffusa senza il vostro consenso)

Coordinate dell' operatore responsabile del prodotto da menzionare nell' elenco dei premiati

Produttore Commerciante Distributore

Gli stessi dati indicati Società diversa
nella CARTELLA CLIENTE Nome del responsabile

Indirizzo Codice Postale Città
Paese Telefono Fax
E-mail Sito web



**Incollare nel quadro un'etichetta del prodotto presentato.
Se la bottiglia è serigrafata,
porre 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 posto 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 sotto specificate:

- | | |
|--|---|
| 1. Titolo alcolometrico a 20 gradi Centigradi (% vol.) | 5. Anidride solforosa totale (SO ₂) mg/l |
| 2. Zuccheri riduttori g/l | 6. Anidride solforosa libera (SO ₂) mg/l |
| 3. Acidità totale in ac. tartarico g/l | 7. Per quanto riguarda i vini spumanti e frizzante: pressione dei gas in bottiglia (bar/HP) |
| 4. Acidità volatile in ac. acetico g/l | |

I metodi di analisi impiegati devono essere quelli previsti all'annesso 17 della Convenzione Internazionale del 13 ottobre 1954 sull'unificazione dei metodi di analisi e valutazione dei vini, compreso nella raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei mosti.

SPEDIZIONE DEI CAMPIONI:

CONDIZIONI SPECIALI PER L'ITALIA Concours Mondial de Bruxelles 2012

Per ridurre i costi di spedizione, per i produttori italiani, i prodotti che partecipano al Concours Mondial de Bruxelles potranno essere inviati direttamente in Sicilia.

Il costo di partecipazione per campione viene maggiorato di 6€ per contribuire al finanziamento della piattaforma logistica in Italia che consente alle aziende di abbattere i costi di spedizione all'estero.

In breve, avete due possibilità per inviare i vostri campioni:

1. Invio dei vostri campioni via posta o tramite il vostro trasportatore di fiducia.
2. Ritiro e trasporto dei vostri campioni tramite la società Merci Service:

In breve, per l'invio di campioni:

Il trasporto dei vostri campioni verrà effettuata da:
Merci Service International Movers Palermo Srl

Per ogni ritiro di merce o richiesta di informazioni sulla spedizione e consegna,
si prega di contattare Merci Service.

Tel : +39 0918 93 25 76

Per informazioni relative alla Concours Mondial de Bruxelles, contattare:
Karin Meriot Tel. +33 6 67 16 61 82

Ricevimento campioni:

Merci Services - Concours Mondial de Bruxelles
Via de Spuches, 45
90044 Carini (PA)
Tel : +39 0918 93 25 76
Fax : +39 0918 67 68 49

RICEVIMENTO DEI CAMPIONI DAL 3 GENNAIO 2012 AL 9 MARZO 2012

Al fine di rispettare l'ambiente, Vi chiediamo di limitare l'uso di polistirolo
per il confezionamento delle scatole per inviare i campioni

DOCUMENTI D'ISCRIZIONE :

Concours Mondial de Bruxelles 2012

Vi invitiamo a preferire l'iscrizione al Concours in linea tramite
il sito web www.concoursmondial.com spazio produttori

Ove l'iscrizione non fosse effettuata via web,
tutti i documenti d'iscrizione al Concours devono essere inviati a:

Concours Mondial de Bruxelles
Rue de Mérode, 60
1060 Bruxelles - Belgique

- ▶ Schede d'iscrizione
- ▶ Certificato di analisi
- ▶ Etichette del vino
- ▶ Prove e / o modalità di pagamento

Attenzione – nessuna documentazione oltre la fattura Proforma deve accompagnare i campioni.





ISCRIZIONE | Concours Mondial de Bruxelles 2012

Modalità pratiche di partecipazione

1. Iscrizioni

Riempite, in modo leggibile, e per ogni prodotto presentato, un modulo d'iscrizione. Oppure consultate il nostro sito internet: www.concoursmondial.com

Le iscrizioni sono da inviare alla segreteria del Concorso Mondiale di Bruxelles:

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

Da unire all'invio

- ▶ Un certificato d'analisi, emesso da un laboratorio d'analisi, conforme alla legislazione del paese di origine (questo documento può essere esibito in copia);
- ▶ Il pagamento per carta di credito della vostra partecipazione al Concorso, o la prova del bonifico bancario;
- ▶ Il fascicolo del 'Cartella Cliente';
- ▶ Copia della fattura proforma;
- ▶ 1 etichetta originale dell'annata presentata o un bozzetto provvisorio dell'etichetta per ogni campione presentato;

Le iscrizioni devono pervenire entro il 9 marzo 2012

Per rispetto all'ambiente, Vi chiediamo di limitare l'uso di polystyrene nel confezionare le vostre scatole per inviare i campioni

2. Clausole restrittive

Saranno accettati solo i vini muniti dell'etichettatura originale conformemente alla legislazione esistente nel paese di produzione dei suddetti vini.

Il regolamento del Concorso Mondiale di Bruxelles è consultabile sul sito www.concoursmondial.com

3. Tariffe

Costo della partecipazione a partire da 134,- € per campione. Per le società belghe: importo da maggiorare del 21% per l'IVA
Per gli altri paesi: importo non soggetto all'IVA se indicate la vostra partita IVA sulla cartella cliente

Costo della partecipazione - Vini

1 campione	150,- €	6 campioni	864,- €
2 campioni	298,- €	7 campioni	994,- €
3 campioni	441,- €	8 campioni	1 120,- €
4 campioni	584,- €	9 campioni	1 242,- €
5 campioni	725,- €	> 10 campioni	134,- €/camp.

Costo della partecipazione - alcolici

1 campione	186,- €	6 campioni	1 056,- €
2 campioni	372,- €	7 campioni	1 197,- €
3 campioni	543,- €	8 campioni	1 368,- €
4 campioni	724,- €	9 campioni	1 539,- €
5 campioni	880,- €	> 10 campioni	166,- €/camp.

4. Modalità di pagamento

Il saldo può essere effettuato con carta di credito Visa/Master Card o American Express, con bonifico sul conto VINOPRES BE 87 0001 2552 7494 (Iban), BPOTBEB1 (Banca Identificazione Codice) della Banca della Posta (CCP-B-1000 Bruxelles).

5. Spedizione dei campioni

Far pervenire 4 bottiglie etichettate (2 bottiglie per gli alcolici) di ogni campione prima del 9 marzo 2012, al seguente indirizzo, e una fattura pro forma al fine di evitare il costo dello sdoganamento:

Ricevimento campioni :

Merci Services - Concours Mondial de Bruxelles
Via de Spuches, 45
90044 Carini (PA)
Tel : +39 0918 93 25 76
Fax : +39 0918 67 68 49

RICEVIMENTO CAMPIONI DAL 3 GENNAIO 2012 AL 9 MARZO 2012

Al fine di rispettare l'ambiente, Vi chiediamo di limitare l'uso di polystyrene per il confezionamento delle scatole per inviare i campioni

Per ragioni di sicurezza, i campioni non devono mai essere accompagnati da documenti d'iscrizione.