



REGLEMENT WEDSTRIJD BESTE BELGISCHE WIJN van het jaar 2024 20 ste Editie

De Wedstrijd Beste Belgische Wijn (BBW) is een organisatie van de Vereniging Vlaamse Sommeliers vzw (VVS).

De VVS staat garant voor een professionele aanpak, onafhankelijke en betrouwbare resultaten en geproefde en beproefde kwaliteit van de bekroonde wijnen.

De wedstrijd heeft geen commerciële doelstelling anders dan de promotie van alle Belgische wijnen in de meest ruime zin.

De wedstrijd staat onder de controle van de “Algemene Directie Economische Inspectie van de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie” (FOD Economie).

De erkende representatieve Belgische wijnbouworganisaties - vzw Belgische Wijnbouwers, asbl Association des Vignerons de Wallonie - kunnen elk een (1) vertegenwoordiger-monitor afvaardigen met het oog op de observatie van de wedstrijd en de evaluatie van de wedstrijdorganisatie.

Art. 1 - Organisatie

De VVS organiseert de “Wedstrijd Beste Belgische Wijn 2024”. Het wedstrijdsecretariaat bestaat uit juryexperten van de VVS. Het wedstrijdsecretariaat is belast met het controleren van de inzendingen en het organiseren van de wedstrijd.

Art. 2 - Deelnemers

De wedstrijd staat open voor alle wijnbouwers die hun beroep uitoefenen op Belgisch grondgebied. De deelname is geldig na betaling van het inschrijfgeld van **€40 per ingeschreven wijn**.

De deelnemende wijnbouwer ontvangt na inschrijving een **factuur**.

De betaling op rekeningnummer van de Vereniging Vlaamse Sommeliers (BE76 0015 1388 8595) met vermelding van de **factuurreferentie** wordt verwacht uiterlijk op **06 september 2024**.

Art. 3 - Datum en locatie van de wedstrijd

De blinde proefsessie met een professionele jury vindt plaats op **woensdag 18 september 2024** in **Hotelschool Ter Groene Poorte (TGP)**, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge.



Art. 4 - Deelname voorwaarden

Kunnen deelnemen aan de Wedstrijd Beste Belgische Wijn:

- a. **Herkomst:** Uitsluitend wijnen waarvan de druiven geoogst zijn op Belgische bodem en waarvan het volledige productieproces doorgaat op het Belgische grondgebied.
- b. **Productieproces:** Alle (Europese, nationale, regionale) voorschriften over oenologische procedés, presentatie (inbegrepen het flessentype en -sluiting) en etikettering moeten gerespecteerd zijn. Bij uitzonderlijk niet-geëtiketteerde flessen, moet een etiket of etiketontwerp opgestuurd worden bij de inschrijving (digitaal – in .pdf-formaat) of bij de staalflessen toegevoegd worden (in print).
- c. **Productievolumes:** De wijnen moeten afkomstig zijn uit een lot van minimum 300 liter en, op datum van de wedstrijd, moet minstens 200 liter op het domein commercieel beschikbaar zijn. De reserve op het domein mag voorbehouden worden voor geselecteerde afnemers, aandeelhouders of coöperanten maar moet gebotteld of ongeboteld fysiek aanwezig zijn op het domein. De wijnbouwer verklaart op eer dat de opgegeven volumes correct zijn. Bij controle zal de voorraad bewezen worden.
- d. **Promotie:** Publiciteit maken voor een wijn met een medaille is enkel toegelaten zolang deze wijn in voorraad is en commercieel beschikbaar is. Als deze wijn niet meer beschikbaar is op het domein moet dit helder en duidelijk blijken uit de opmaak van de publiciteit. Dit in overeenstemming met het Wetboek Economisch Recht, Titel IV - Hoofdstuk 1 - afdelingen 2. (Oneerlijke handelspraktijken) en 3. (Misleidende handelspraktijken).
- e. **Analyseverslag:**
 - I. Wijnen met een erkende oorsprongsbenaming BOB of BGA moeten geen analyseverslag insturen. Deze analyseverslagen zijn beschikbaar bij de bevoegde autoriteiten.
 - II. **Wijnen zonder erkende oorsprongsbenaming BOB of BGA moeten voor elke wijn een analyseverslag doorsturen bij inschrijving. Dit verslag is opgesteld door een geaccrediteerd of competent labo of is gecertificeerd door een gediplomeerde oenoloog.**
 - i. Naam en lotnummer staan duidelijk leesbaar vermeld op de analysefiche.
 - ii. Minimum te vermelden parameters:
 - Totale en effectieve alcoholvolumegehalte - %
 - Totaalgehalte suikers (inclusief eventuele sucrose bij mousserende wijn) - g/l
 - Totaalgehalte zuren (eenheid wijnsteenzuur of zwavelzuur vermelden) – g/l
 - Totaalgehalte aan vluchtige zuren (gehalte azijnzuur volstaat) – g/l
 - Totaalgehalte aan zwaveldioxide - mg/l
 - Overdruk in het geval van mousserende wijn - bar
 - iii. Datum van de analyses:
 - Algemene leidraad: zo recent mogelijk
 - De analysedatum is voor vatstalen ten hoogste drie (3) maanden voor de datum van de wedstrijd.



- De vermelde analysedatum voor gebottelde wijnen is ten hoogste twee (2) maanden voor de botteldatum en nooit meer dan twaalf (12) maanden voor de datum van de wedstrijd.
- iv. De wijnbouwer betaalt de kosten van de analyses.

Art. 5 - Vatstaal

Als het een vatstaal betreft, vermeldt de wijnbouwer dit in het inschrijvingsformulier. In dit geval moet FOD Economie de mogelijkheid krijgen om stalen te nemen bij de wijnbouwer.

Art. 6 - Verkooprijs

De verkoopprijs per fles op het domein in euro (€) moet vermeld worden op het inschrijvingsformulier. De prijs per fles mag in de drie (3) maanden volgend op de wedstrijd niet verhogen.

Art. 7 - Inschrijvingsprocedure, insturen en markeren van de staalflessen

- Worden geproefd: droge witte wijn; roséwijn; rode wijn en mousserende wijn.
- **Inschrijvingen zijn open vanaf 21 juli tot 04 september 2024.**
Inschrijven via het online registratie- en inschrijvingsformulier op www.bestebelgischewijn.be
- Vul alle gevraagde gegevens: technische fiche van elke wijn, druivenvariëteiten, vinificatie, ... volledig aan. **Geef elke nuttige informatie om de stijl van de wijn in te delen.**
Stuur een geldig analyseverslag door naar info@bestebelgischewijn.be (zie Art.4. e.).
- **Stuur 4 flessen (à 75 cl of kleiner equivalent – geen magnums) van elke wijn met pakketdienst naar onderstaand adres.**
De wijnen worden verwacht **tussen maandag 26 augustus en vrijdag 06 september 2024**. Voor wijnen die ons toekomen na 09 september 2024 kunnen wij de deelname niet garanderen.
- **Adres:**
Hotelschool Ter Groene Poorte, t.a.v. Dhr. Erik Desmarets
Wedstrijd Beste Belgische Wijn
Spoorwegstraat 14, 8200 BRUGGE
+32 479 70 97 55 (tussen 8 en 16.30 uur, van maandag tot en met vrijdag)
- **Afzegging:** Wie voor de afsluitdatum van de inschrijvingen uitstapt (vrijwillig of onvrijwillig) krijgt het inschrijvingsgeld terug. Na afsluiting van de inschrijvingen is het inschrijfgeld definitief verworven.



Art. 8 - Eigendomsoverdracht

De ingestuurde stalen blijven eigendom van de VVS, inclusief de wijnen die laattijdig zijn ingestuurd en/of die niet in overeenstemming zijn met de regelgeving.

Art. 9 - Beperkingen

Een wijn die op een van **vorige edities** een medaille won kan **niet opnieuw** deelnemen met dezelfde jaargang of het moet gaan over **een ander lotnummer** en over een andere naam.

Art. 10 - Indeling

De samenstelling en indeling van de verschillende categorieën en jaargangen hangt af van de stalen die ons worden opgestuurd.

De wedstrijdorganisatie groepeert de wijnen in series. Hierbij zijn oogstjaar, soort, aromatische stijl, vinificatiemethode, restzoet, alcoholgehalte en prijs elementen die een rol spelen.

De doelstelling van de indeling is een samenhangende selectie wijnen te laten proeven en beoordelen door de jury.

Art. 11 - Medailles

De wedstrijd bekroont **maximum 30 %** van de deelnemende wijnen met een medaille.

Wijnen die minder scores dan 80% komen niet in het klassement voor de medailles.

Aan de beste scores worden medailles uitgereikt volgens klassement: 1/3 brons, 1/3 zilver en 1/3 goud. Bij ex-aequo wordt de hoogste medaille toegekend.

FOD Economie houdt toezicht op de berekening van het klassement en de verdeling van de medailles.

Art.12 – Bekendmaking van de resultaten

De medaillewinnaars worden bekend gemaakt –ZONDER SCORES OF PUNTEN- op het einde van de wedstrijd. De VVS vermeldt de medaillewinnaars in alfabetische volgorde.

Elke wijnbouwer ontvangt de scores van zijn/haar ingestuurde wijnen en de gemiddelde score van de geproefde flight in de dagen na de wedstrijd. De medaillewinnaars krijgen hun score niet.

De medaillewinnaars kunnen tegen betaling zelfklevende medailles bestellen voor hun winnende wijnen.

De medailles kunnen besteld worden onmiddellijk na de bekroning.

Art. 13 - Diploma

Aan alle medaillewinnaars wordt een diploma uitgereikt door de VVS.

Planning: Horeca Expo te Gent op zondag 17 november 2024.

De producenten die een gouden medaille behalen stellen zes flessen van de gouden medailles ter beschikking van de vzw Belgische Wijnbouwers (BW) ter promotie op de diploma-uitreiking op Horeca Expo, op de Algemene Vergaderingen van de BW en de VVS.



Art. 14 – Bijkomende controle

De wedstrijdorganisatie voorziet -bij wijze van steekproef- een extra sensorïële analyse en een labo technische analyse om na te gaan of de wijn die ingediend werd op de wedstrijd identiek is aan de wijn die in de handel te verkrijgen is.

Het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) kan hiervoor stalen nemen van de ingezonden wijnen en deze gebruiken voor hun onderzoeksprojecten.

Art. 15 – Schrapping van deelname

De VVS kan, in overleg met FOD Economie, een wijn uit de wedstrijd nemen of in het klassement schrappen als deze niet, of onvoldoende voldoet aan de deelnamevereisten.

Wij benadrukken dat wijnen met onvolledige analyseverslagen en/of afwijkende waarden uit het klassement kunnen geweerd worden.

Art. 16 - Beroep

Wie deelneemt aan de wedstrijd aanvaardt het reglement zonder voorbehoud.

De beslissingen van de jury zijn niet aanvechtbaar.





RÈGLEMENT DU CONCOURS DU MEILLEUR VIN BELGE DE L'ANNÉE 2024 20ème édition

Le Concours du Meilleur Vin Belge (MVB) est organisé par l'Association des Sommeliers Flamands asbl (VVS - Vereniging Vlaamse Sommeliers vzw).

L'approche professionnelle et indépendante de la VVS garantit des résultats fiables et la qualité des vins médaillés.

Le concours n'a pas d'objectif commercial autre que la promotion de tous les vins belges au sens large.

Ce concours se déroule sous le contrôle de la Direction Générale de l'Inspection Économique 'SPF Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie'.

Les organisations viticoles belges représentatives et reconnues – vzw Belgische Wijnbouwers, asbl Vignerons de Wallonie - peuvent chacune envoyer un (1) représentant-observateur pour observer le concours et en évaluer l'organisation.

Art. 1 - Organisation

La VVS organise le "Concours du meilleur vin belge 2024". Le bureau est composé de membres du comité de l'association 'VZW Vereniging Vlaamse Sommeliers'. Le bureau effectue un contrôle des inscriptions et organise le concours.

Art. 2 - Participants

Le concours est ouvert à tous les viticulteurs exerçant leur profession sur le territoire belge.

La participation est valable après paiement du droit d'inscription de **40 € par vin inscrit**.

Le viticulteur participant recevra une **facture** après son inscription.

Le versement sur le compte de la Vereniging Vlaamse Sommeliers (BE76 0015 1388 8595) en mentionnant la **référence de la facture** est attendu au plus tard le **06 septembre 2024**.

Art. 3 - Date et lieu du concours

La dégustation à l'aveugle aura lieu le mercredi 18 septembre 2024 à l'école hôtelière Ter Groene Poorte (TGP), Spoorwegstraat 14, 8200 Bruges.





Art. 4 - Conditions de participation

La participation au concours est soumise aux conditions suivantes :

- a. **Provenance** : les raisins doivent être récoltés sur le territoire belge et l'ensemble du processus de production doit se dérouler sur le territoire belge.
- b. **Processus de production** : Toutes les règles (européennes, nationales et régionales) relatives aux pratiques œnologiques, à la présentation (y compris le type de bouteille et le bouchon) et à l'étiquetage doivent être respectées. Pour les bouteilles exceptionnellement non étiquetées, une étiquette ou un modèle d'étiquette doit être envoyé avec l'enregistrement (numériquement - en format .pdf) ou joint aux échantillons de bouteilles (en version imprimée).
- c. **Volumes de production** : les vins doivent provenir d'un lot minimum de 300 litres et, à la date du concours, au moins 200 litres doivent être disponibles commercialement sur le domaine à la date du concours. Le stock du domaine peut être réservée à des acheteurs, actionnaires ou coopérateurs sélectionnés, mais elle doit être physiquement présente sur le domaine sous forme embouteillée ou non embouteillée. Le viticulteur déclare sur l'honneur que les volumes indiqués sont exacts. En cas de contrôle, le stock pourra être prouvé.
- d. **Publicité** : La publicité pour un vin médaillé n'est autorisée que tant que ce vin est en stock et disponible dans le commerce. Si ce vin n'est plus disponible dans l'exploitation, cela doit être indiqué clairement et sans ambiguïté dans la présentation de la publicité. Conformément au Code de droit économique, Titre IV - Chapitre 1 - sections 2 (pratiques commerciales déloyales) et 3 (pratiques commerciales trompeuses).
- e. **Rapport d'analyse** :
 - I. Les vins bénéficiant d'une appellation d'origine reconnue AOP ou IGP ne doivent pas présenter de rapport d'analyse. Ces rapports d'analyse sont disponibles auprès des autorités compétentes.
 - II. Les vins sans appellation d'origine reconnue AOP ou IGP doivent joindre un rapport d'analyse lors de l'enregistrement. Ce rapport est établi par un laboratoire accrédité ou compétent ou certifié par un œnologue diplômé.
 - i. Le nom et le numéro de lot sont clairement indiqués sur le rapport d'analyse.
 - ii. Paramètres obligatoires :
 - Le titre alcoométrique volumique total et acquis - %
 - La teneur totale en sucre (inclus saccharose éventuel pour les vins effervescents) – g/l
 - La teneur totale en acides (en précisant s'il s'agit d'acide tartrique ou sulfurique) – g/l
 - La teneur totale en acidité volatile ; (acide acétique suffit) – g/l
 - La teneur en anhydride sulfureux total – mg/l
 - Pour les vins effervescents, la pression manométrique - bar.



iii. Date des analyses :

- Directive générale : la plus récente possible
- Pour les échantillons de cuve, la date d'analyse mentionnée ne précédera pas de plus de trois (3) mois la date du concours ;
- La date d'analyse déclarée pour les vins en bouteille est au maximum deux (2) mois avant la date de mise en bouteille et au maximum douze (12) mois avant la date de concours.

iv. Les frais d'analyse sont à la charge du viticulteur.

Art. 5 - Échantillon de cuve

Dans le cas d'un échantillon de cuve, le vigneron en fera mention sur la fiche d'inscription. Dans ce cas, la SPF Economie doit pouvoir prendre des échantillons au domaine viticole.

Art. 6 - Prix de vente

Le prix de vente en euros (€) au domaine par bouteille doit figurer sur la fiche d'inscription.

Pendant les trois (3) premiers mois qui suivent le concours, le prix de vente ne peut être augmenté.

Art. 7 - Procédure d'inscription, dépôt et marquage des bouteilles échantillons

- Seront dégustés : le vin blanc sec ; le vin rosé ; le vin rouge et le vin mousseux.
- Les inscriptions sont ouvertes du 21 juillet au 04 septembre 2024.
L'inscription se fera via le formulaire d'inscription disponible en ligne sur www.meilleurvinbelge.be
- Toutes les informations demandées sont à compléter : fiche technique de chaque vin, cépages, vinification, etc. Toute information complémentaire concernant le style du vin est la bienvenue. Le rapport d'analyse éventuel (voir art. 4-e ci-dessus) doit être envoyé à info@meilleurvinbelge.be.
- **4 bouteilles de chaque vin (de 75 cl ou équivalent inférieure – pas de magnums) sont à envoyer à l'adresse ci-dessous. Les vins peuvent être envoyés entre lundi 26 août et vendredi 06 septembre 2024.** Pour les vins qui nous parviennent après le 9 septembre 2024, nous ne pouvons pas garantir la participation.
- **Adresse :**
Ecole hôtelière Ter Groene Poorte, à l'attention de M. Erik Desmarests
Concours du meilleur vin belge
Sporwegstraat 14, 8200 BRUGGE
+32 479 70 97 55 (entre 8h et 16h30, du lundi au vendredi)
- **Désistement :** en cas d'annulation avant la date de clôture des inscriptions, les frais de participation seront remboursés. Après cette date, aucun remboursement ne sera possible.





Art. 8 – Droit de propriété

Les échantillons envoyés restent la propriété de la VVS, y compris les vins envoyés après la date limite ou les vins non conformes à la réglementation.

Art. 9 - Restrictions

Un vin d'un millésime donné ayant gagné une médaille lors **d'une édition précédente** du concours, **ne peut plus** participer, sauf si **le numéro du lot** ou le nom du vin diffèrent.

Art. 10 - Classification

La composition et le classement des différentes catégories et millésimes dépendent des échantillons qui nous sont envoyés.

L'organisation du concours regroupe les vins par série. L'année de récolte, le cépage, le style aromatique, la méthode de vinification, le sucre résiduel, le degré d'alcool et le prix sont des éléments qui entrent en ligne de compte.

L'objectif du classement est de permettre une sélection cohérente des vins qui seront dégustés et jugés par le jury.

Art. 11 - Médailles

Les textes de référence indiquent que le nombre de distinctions attribuables devra être limité à 30% des échantillons présentés au concours. Les vins ayant obtenu une note inférieure à 80% n'entrent pas dans le classement pour les médailles.

Les médailles sont attribuées aux meilleures notes selon le classement : 1/3 bronze, 1/3 argent et 1/3 or. En cas d'ex-aequo, la médaille la plus élevée est attribuée.

Le SPF Economie supervise le calcul des classements et la distribution des médailles.

Art.12 - Annonce des résultats

Les médaillés sont annoncés - SANS SCORES NI POINTS - à la fin de la compétition. La VVS fera une communication publique où les vins médaillés seront mentionnés par ordre alphabétique.

Le vigneron recevra **tous les scores de ses vins**, ainsi que le score moyen de la série jugée. Les scores des vins médaillés ne seront pas communiqués.

S'il le souhaite, le participant gagnant pourra acheter des vignettes autocollantes.

Les médailles peuvent être commandées immédiatement après le concours.

Art. 13 - Diplôme

Un diplôme sera remis à tous les médaillés par l'Association des Sommeliers Flamands.

Cette remise aura lieu lors de Horeca Expo à Gand le dimanche 17 novembre 2024.

Les producteurs participants qui obtiennent une médaille d'or mettront six bouteilles de chaque vin médaillé d'or à la disposition de l'ASBL Belgische Wijnbouwers à des fins promotionnelles lors de la cérémonie de remise des diplômes à Horeca Expo, lors des assemblées générales de l'asbl Belgische Wijnbouwers et VVS.





Art. 14 - Contrôle supplémentaire

L'organisation du concours prévoit en plus une analyse sensorielle et une analyse technique par échantillonnage pour déterminer si le vin qui a été déposé au concours est identique au vin qui peut être obtenu dans le commerce.

L'Institut de recherche agricole, halieutique et alimentaire (ILVO) prélève des échantillons des vins présentés et les utilise pour ses projets de recherche.

Art. 15 – Disqualification

La VVS, en concertation avec le SPF Économie, se réserve le droit de refuser l'accès au concours ou au classement à un vin qui ne satisfait pas ou seulement en partie aux conditions de participation.

Nous insistons sur l'exhaustivité et l'exactitude des rapports d'analyse. Les vins dont les rapports d'analyse sont incomplets et/ou dont les valeurs sont anormales peuvent être exclus du classement.

Art. 16 - Recours

Tout participant au concours accepte le règlement sans réserve.

Les décisions du jury ne sont pas susceptibles d'appel.

