



REGLEMENT WEDSTRIJD BESTE BELGISCHE WIJN van het jaar 2023

REGLEMENT DU CONCOURS DU MEILLEUR VIN BELGE de l'année 2023 (texte en français, voir page 5)

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 geïmponeerde en bevestigde 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 2023". 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 **BE76 001-5138885-95** met vermelding van de factuurreferentie wordt verwacht voor **04 september 2023**.

Art. 3 - Datum en locatie van de wedstrijd

De blinde proefsessie met een professionele jury vindt plaats op **woensdag 20 september 2023** in **Hotelschool Ter Groene Poorte (TGP)**, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge.

Art. 4 - Deelname voorwaarden

Kunnen deelnemen aan de Wedstrijd Beste Belgische Wijn:

- Herkomst:** Uitsluitend wijnen waarvan de druiven geoogst zijn op Belgische bodem en waarvan het volledige productieproces doorgaat op het Belgische grondgebied.
- Productieproces:** Alle (Europese, nationale, regionale) voorschriften over oenologische procedés, presentatie (met inbegrip van het gebruikte flessentype en sluiting) en etikettering moeten gerespecteerd zijn.

Bij uitzonderlijk niet-geëtiketteerde flessen, moet een etiket of etiketontwerp bij het inschrijvingsformulier toegevoegd zijn (dit mag digitaal – in .pdf-formaat).

- 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 verkrijgbaar zijn. De wijnbouwer verklaart op eer dat de opgegeven volumes correct zijn. Bij controle zal de voorraad bewezen worden.
- d. **Promotie:** Op geen enkele wijze mag publiciteit gemaakt worden voor een met een medaille gelauwerde wijn, die op het ogenblik van de publiciteit niet meer in voorraad is. 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. De analyseverslagen zijn beschikbaar bij FOD Economie en/of bij de regionale bevoegde autoriteit.
 - II. Wijnen **zonder** erkende oorsprongsbenaming **BOB of BGA** moeten een analyseverslag van een geaccrediteerd labo toevoegen bij inschrijving.
 - i. Minimum te vermelden parameters:
 - Totale en effectieve alcoholvolumegehalte
 - Totaalgehalte aan suikers (inbegrepen de eventuele sucrose bij mousserende wijn)
 - Totaalgehalte aan zuren (wijnsteenzuur of zwavelzuur vermelden)
 - Totaalgehalte aan vluchtige zuren
 - Totaalgehalte aan zwaveldioxide
 - Overdruk in bar in het geval van mousserende wijn
 - ii. Datum van de analyses:
 - De vermelde 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.
 - iii. 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 verkooprijs 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

- **Inschrijvingen zijn open vanaf 10 juli tot 04 september 2023.**
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 VVS (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 28 augustus en vrijdag 08 september 2023**. Wijnen verzonden na deze datum, kunnen niet deelnemen.
- **Adres:**
Restaurant Casserole, t.a.v. Dhr. Erik Desmaretz
Wedstrijd Beste Belgische Wijn
Groene-Poortdreef 17, 8200 BRUGGE
+32 479 70 97 55 (tussen 8 en 16 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. Ook de wijnen die laattijdig zijn ingestuurd 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 - Medailles

Maximum 30 % van de deelnemende wijnen wordt bekroond met een medaille.

De wijn moet minimum 80 punten behalen om in aanmerking te komen voor een medaille. De indeling van de medailles: 1/3 brons, 1/3 zilver en 1/3 goud.

Worden geproefd: droge witte wijn; roséwijn; rode wijn en mousserende wijn.

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

De resultaten worden methodisch en wetenschappelijk verwerkt zoals op andere belangrijke concours.

FOD Economie controleert de verwerking.



De medaillewinnaars worden bekend gemaakt –ZONDER SCORES OF PUNTEN- op het einde van de wedstrijd.

De VVS vermeldt in het persbericht, de medaillewinnaars in alfabetische volgorde.

Elke wijnbouwer krijgt **alle scores van zijn/haar ingestuurde wijnen** en de gemiddelde score van de geproefde flight toegestuurd.

De medaillewinnaars bekomen 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. 11 - Diploma

Aan alle medaillewinnaars wordt een diploma uitgereikt door de VVS.

Planning: Horeca Expo te Gent op zondag 19 november 2023.

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. 12 – 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. 13 – 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.

Met nadruk wijzen wij op de volledigheid en de correctheid van de analyseverslagen.

Art. 14 - Beroep

Wie deelneemt aan de wedstrijd aanvaardt zonder reserve het reglement.

De beslissingen van de jury zijn niet aanvechtbaar.



REGLEMENT DU CONCOURS DU MEILLEUR VIN BELGE de l'année 2023

Le concours du meilleur vin belge est organisé par l'Association des Sommeliers Flamands (VVS – Vereninging Vlaamse Sommeliers) asbl.

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

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

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

L'ASBL 'Vereninging Vlaamse Sommeliers' organise 'Le Concours du Meilleur Vin Belge de l'année 2023'. Le bureau est composé de membres du comité de l'association 'VZW Vereninging Vlaamse Sommeliers'. Le bureau effectue un contrôle des inscriptions et organise le concours.

Art. 2 - Participants

Le concours est ouvert à tous les viticulteurs qui exercent leur profession sur le territoire belge. La participation est validée si le viticulteur verse **40 € par vin présenté**, en guise de frais de participation, sur le compte **BE76 001-5138885-95**, mentionnant en communication la référence de la facture qu'il/elle aura reçue à ce sujet, **au plus tard** le 04 septembre 2023.

Art. 3 – Date et lieu du concours

La dégustation à l'aveugle aura lieu le **mercredi 20 septembre 2023** dans les locaux de **Hotelschool Ter Groene Poorte**, Spoorwegstraat 14, 8200 Bruges.

Art. 4 – Modalités 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** : Les vins présentés doivent respecter toutes les réglementations (européennes) concernant les pratiques œnologiques, la présentation (y compris le type de bouteille et de bouchon utilisé) et l'étiquetage. Pour les bouteilles exceptionnellement non étiquetées, une étiquette, ou au moins un projet d'étiquette, doit être jointe au formulaire d'inscription.
- c. **Volume de production** : les vins doivent provenir d'un lot de minimum 300 litres, dont minimum 200 litres doivent être disponibles commercialement sur le domaine à la date du concours. Le

viticulteur déclare sur l'honneur que les volumes indiqués sont exacts. En cas de contrôle, le stock pourra être prouvé.

- d. **Publicité** : Aucune publicité ne peut être donnée à un vin médaillé qui n'est plus en stock au moment 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 avec Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou Indication Géographique Protégée (IGP) ne doivent pas présenter un rapport d'analyse, celui-ci étant disponible auprès du SPF Économie et/ou de l'autorité régionale compétente.
 - II. Pour les vins **sans AOP ou IGP**, un rapport d'analyse doit être présenté par un laboratoire accrédité :
 - i. Paramètres obligatoires :
 - le titre alcoométrique volumique total et acquis ;
 - la teneur totale en sucre (y compris le saccharose éventuel dans le cas des vins effervescents) ;
 - la teneur totale en acides (en précisant s'il s'agit d'acide tartrique ou sulfurique) ;
 - la teneur totale en acidité volatile ;
 - la teneur en anhydride sulfureux total ;
 - pour les vins effervescents, la pression manométrique en bar dans le cas des vins effervescents.
 - ii. Date des analyses :
 - 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.
 - iii. Le viticulteur prend en charge les frais des analyses.

Art. 5 – Échantillons 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'enregistrement, soumission et marquage des échantillons

- **Les inscriptions seront ouvertes du 10 juillet au 4 septembre 2023.**
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 la VVS.
- **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 28 août et vendredi 8 septembre 2023**. Les vins envoyés après cette date n'entreront plus en ligne de compte pour la dégustation.
- **Adresse :**
Restaurant Casserole, à l'attention de M. Erik Desmarets
Groene-Poortdreef 17, 8200 BRUGES
+32 479 70 97 55 (entre 8 heures et 16 heures, 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 – Médailles

Les textes de référence indiquent que le nombre de distinctions attribuables devra être limité à 30% des échantillons présentés au concours. Pour obtenir une médaille, le vin doit obtenir au moins 80 points. La répartition des médailles sera la suivante : 1/3 médailles de bronze, 1/3 médailles d'argent et 1/3 médailles d'or. Seront dégustés : vins effervescents, vins blancs secs, vins rosés et vins rouges secs. La composition et l'arrangement des différentes catégories et millésimes dépendront des échantillons envoyés.

Le traitement méthodique des résultats se fait selon une méthode scientifique comme dans d'autres concours importants. Le SPF Économie contrôle le traitement.

Les vins médaillés seront annoncés immédiatement après la dégustation, **sans mention du score obtenu**. L'Association des Sommeliers flamands fera un dossier de presse 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. 11 – Diplôme

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

Cette remise aura lieu en principe lors de Horeca Expo à Gand le dimanche 19 novembre 2023.



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. 12 - 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. 13 – 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. En particulier, l'exhaustivité et l'exactitude des rapports d'analyse seront déterminants.

Art. 14 – Recours

Tout participant au concours accepte le règlement sans réserve.

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