

CONCOURS DE LA GRANDE SÈVE

2017



CONDITIONS ET RÈGLEMENTS

FONDATION DE LA COMMANDERIE DE L'ÉRABLE

Le concours de la Grande Sève

Le concours est la propriété de la Fondation de la Commanderie de l'érable. Il est organisé par la Fondation dans le but de faire connaître les sirops d'exception et leur immense qualité gustative.

Le concours de 2017 en est à sa huitième édition.

Le nombre de producteurs participants ne cessent d'augmenter depuis le début de son existence. 2017 ne devrait pas faire exception, car les nouveaux liens de la Fondation avec la Fédération des Acériculteurs du Québec, permettra une plus grande visibilité. Le concours devrait connaître une plus grande participation de producteurs qui souhaitent se mesurer à d'autres producteurs soucieux de la qualité.

Coût de participation

Le coût de participation est gratuit pour les membres de la Fondation

Le coût pour les non-membres est de 50 \$.

Les produits admissibles

Ce concours est ouvert à tous les producteurs de sirop d'érable du Québec qui sont membres de la Fondation de la Commanderie du sirop d'érable ; il est aussi ouvert à tous les producteurs de sirop d'érable du Québec qui désirent produire des sirops de qualité et qui peuvent ainsi valider la perception de leur sirop. (Des frais de 50 \$ par échantillon s'appliquent).

- ◆ Tous les sirops aptes à obtenir la dénomination de sirop d'exception peuvent participer au concours
- ◆ Seuls les sirops du millésime 2017 sont éligibles
- ◆ Tous les sirops seront analysés par les spécialistes d'Acer afin de confirmer qu'ils n'ont aucun défaut
- ◆ Les sirops doivent avoir un taux de sucre variant entre 66 à 68,5 Brix

Les règlements du concours de la Grande Sève sont basés sur les normes des Grands concours internationaux.

Le concours utilise la méthode Européenne pour déterminer les produits lauréats. Ainsi, les sirops ne sont dégustés qu'une seule fois et ce, par une seule commission de 5 à 7 dégustateurs.

Cette façon de faire est différente de la manière américaine qui procède par élimination.

Les organisateurs peuvent répéter un ou plusieurs sirops pour des raisons de contrôle des différentes commissions.

Les organisateurs peuvent éliminer un sirop qui n'a pas la qualité pour participer au concours : Exemple : brouillé, décoloré, mauvaises odeurs, etc.

Formation des commissions

L'appréciation des sirops est faite par des dégustateurs provenant de différents milieux tel que : la gastronomie, le monde de la dégustation et de l'éveil sensoriel, du journalisme, de la filière du sirop d'érable et de grands amateurs de sirops. Ainsi, on pourra retrouver des chefs cuisiniers, des pâtisseries, des œnologues, des membres de confréries bachiques, des sommeliers, des journalistes, des producteurs de sirop et des amateurs chevronnés.

- ◆ Chaque commission est composée de 5 à 7 dégustateurs;
- ◆ Ils sont désignés pour leurs qualifications personnelles et ne peuvent être remplacés qu'avec l'accord des organisateurs du concours;
- ◆ Chaque commission fonctionne sous l'autorité d'un président;
- ◆ Les organisateurs désignent les juges et les présidents de commission;
- ◆ Les organisateurs s'assurent de bien répartir les jurés afin de conserver un bon équilibre selon l'expérience et l'expertise de chacun;
- ◆ Aucun producteur participant au concours ne pourra officier comme juge dans la commission où son sirop pourrait se retrouver;
- ◆ Aucune personne ayant un lien commercial avec un des sirops présentés ne pourra déguster dans la même commission où le sirop pourrait se retrouver.

Conditions de participation au concours de la Grande Sève 2017

La Fiche d'inscription

Les sirops doivent être faits selon les règles de production approuvées au Québec.

Les sirops présentés doivent être accompagnés d'une fiche analytique comprenant les informations suivantes :

- 🔥 Nom et adresse complète de l'érablière;
- 🔥 Nom de la personne responsable et ses coordonnées complètes.

Attention : Les producteurs doivent inscrire la classe du sirop selon la nouvelle réglementation canadienne. (Doré, Ambré, Foncé, Très Foncé).

Ils doivent écrire les principales caractéristiques gustatives de leur sirop, sur le formulaire. (La couleur, la puissance aromatique et gustative, selon l'opinion du producteur).

Identification supplémentaire des caractéristiques organoleptiques ou techniques au besoin, si le producteur désire spécifier un fait important.

De plus :

Les échantillons doivent provenir d'un lot homogène de 10 litres minimum

Le sirop doit avoir une teneur en sucre entre 66 et 68,5 Brix.

Important

Le producteur ou un membre de son équipe doit compléter le formulaire d'inscription avec toutes les informations demandées.

Il doit faire parvenir 1,5 litres ou 4 cannettes de 540 ml de sirop à l'adresse indiquée sur le formulaire avant le 11 mai 2017.

Tout échantillon reçu après le 11 mai ne sera pas retenu pour la compétition.

Les finalistes devront ensuite prévoir 12 litres ou 24 canettes de sirop pour réaliser la dégustation à la soirée de Gala.

L'adresse de livraison pour les échantillons du concours est indiquée sur le formulaire d'inscription.

Les règles et les modalités du concours :

Ces règles respectent les normes des Grands Concours internationaux de vins et spiritueux. Elles ont été établies par des experts issus d'un organisme de contrôle indépendant, l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) organisme international reconnu.

- ◆ Anonymisation des échantillons
- ◆ Dégustation à l'aveugle par des gens aptes à déguster sans préjugés
- ◆ Dégustation en matinée seulement et un nombre limité de produits
- ◆ Les séances sont réalisées en fonction de critères précis comme : le taux de Brix, le millésime, les caractéristiques organoleptiques, etc.

Règles supplémentaires pour le concours de la Grande Sève

- ◆ Mise en bouche obligatoire avec un sirop sans défaut pour permettre le calibrage des juges;
- ◆ Chaque sirop est présenté dans une séance de 7 à 9 échantillons (2 séances maximum par matinée);
- ◆ En raison de la richesse en sucre, nous limiterons à 18, le nombre d'échantillons dégustés par dégustateur et par commission;
- ◆ La fiche utilisée est reconnue par les experts des grands concours et oblige les dégustateurs à tenir compte de l'ensemble des points techniques à relever dans une dégustation organoleptique;
- ◆ La fiche permet également d'établir une moyenne mathématique pure et juste pour ce type de compétition;
- ◆ Toutes les notes des juges sont respectées dans le calcul de la moyenne;
- ◆ Chaque commission est souveraine et sera présidée par une personnalité reconnue dans le milieu de la dégustation au Québec
- ◆ Les conditions de dégustation seront optimales afin de favoriser une bonne concentration;
- ◆ La roue des saveurs du sirop d'érable préparé par Acer, sera le seul outil permis aux dégustateurs.

Important : Un expert expliquera aux juges, quelles sont les attentes et les caractéristiques qui sont recherchées dans le sirop d'érable pour le concours.

Les récompenses

Les récompenses obtenues seront présentées dans le cadre du gala de la Grande Sève qui aura lieu la semaine suivante du concours

Les récompenses octroyées sont limitées à 30 % selon les normes des grands concours de dégustation et de l'OIV.

Les médailles octroyées

1-A Grande Or : pour le sirop ayant obtenu la meilleure note et qui a été décrit par les juges comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur.

1-B Grande Or : pour le sirop ayant obtenu la meilleure note et qui a été décrit par les juges comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur avec des saveurs complémentaires telles que : confiseries, florales, fruitées, épicées, vanille, noisettes, etc.

2-A Or : pour le sirop ayant obtenu une note de 85 points ou plus et qui a été décrit par les juges comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur.

2-B Or : pour le sirop ayant obtenu une note de 85 points ou plus et qui a été décrit par les juges comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur avec des saveurs complémentaires telles que : confiseries, florales, fruitées, épicées, vanille, noisettes, etc.

3-A Argent : pour le sirop ayant obtenu une note entre 80 et 84 points et qui a été décrit par les juges comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur.

3-B Argent : pour le sirop ayant obtenu une note entre 80 et 84 points et qui a été décrit par les juges comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur avec des saveurs complémentaires telles que : confiseries, florales, fruitées, épicées, vanille, noisettes, Etc.

4- Bronze : Une mention de participation avec succès sera remise au sirop qui aura obtenu une note entre 75 et 79.

Échelle et pointage des médailles pour le concours de la Grande Sève

Grande OR (92 à 100)

92 points en moyenne ou si tous les juges d'une même commission ont donné une médaille d'OR soit 85 points ou plus.

OR (85 à 91)

85 points de moyenne.

Argent (80 à 84)

De 80 à 84 points de moyenne.

Bronze (75 à 79)

De 75 points à 79 de moyenne.

Note importante pour les producteurs :

Seuls les 5 sirops ayant obtenu la plus haute note seront dégustés à la soirée de Gala.

Un des sirops dégustés lors de la soirée sera choisi par les personnes présentes pour être le lauréat du « Choix du Public 2017 ».

Important :

Ce règlement remplace les précédents.