

CONCOURS DE LA GRANDE SÈVE

2019



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 2019 en est à sa dixième édition.

Le nombre de producteurs participants ne cesse d'augmenter depuis le début de son existence. 2019 ne devrait pas faire exception, car les nouveaux liens de la Fondation avec les producteurs et productrices acéricoles du Québec, permettront 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 75 \$.

- Il est fortement recommandé de devenir membre au coût de 125\$. Il n'en coûte que 50\$ de plus pour être membre et profiter gratuitement du concours.

Exceptionnellement pour la dixième édition, la participation à la soirée de l'érable donne un accès gratuit au concours à tous les participants en plus du membership à la Commanderie pour une année.

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 désirent ainsi valider la perception de leur sirop. (Des frais de 75 \$ 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 2019 sont éligibles.
- 🔥 Les sirops doivent avoir un taux de sucre variant entre 66 à 68,5 Brix.

Règlements

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 15 à 20 dégustateurs.

Les organisateurs peuvent répéter un ou plusieurs sirops pour des raisons de contrôle des différentes tables. Les tables seront créées et numérotées à partir du nombre des participants à la soirée de l'érable.

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

Formation des commissions en lien avec les tables des sirops

L'appréciation des sirops est faite par tous les dégustateurs présents à la soirée de l'érable du 18 mai au Georgeville en Beauce. Ainsi plusieurs types de dégustateurs seront représentés. Ils seront des consommateurs, producteurs, journalistes, spécialistes et hédonistes. De véritables amis du sirop d'érable. En réalité, beaucoup proviennent de la filière du sirop d'érable.

- ◆ Chaque commission est composée de 15 à 20 dégustateurs;
- ◆ Ils sont désignés comme des participants à la soirée de l'érable. Ils obtiennent alors une place de dégustateur pour un nombre de sirop limité entre 8 et 11;
- ◆ Chaque commission fonctionne sous l'autorité des organisateurs;
- ◆ Les organisateurs donnent un numéro de participant à chacune des personnes présentes et identifie la table où seront pré-servis les sirops en compétition qu'il aura à déguster;

- 🔥 Les organisateurs s'assurent de bien répartir les jurés afin de conserver un bon équilibre selon l'expérience et la disponibilité des sirops présentés au concours;
- 🔥 Aucun producteur participant au concours ne pourra officier comme juge à une table où son sirop pourrait se retrouver;
- 🔥 Aucune personne ayant un lien commercial avec un des sirops présentés ne pourra déguster dans la même commission ou la même table, où le sirop pourrait se retrouver.

Conditions de participation au concours de la Grande Sève 2018

La Fiche d'inscription

Les sirops doivent être produits 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 :

- 🔥 Les informations techniques relatives à la production du sirop.
- 🔥 La classe du sirop selon la nouvelle réglementation canadienne. (Doré, Ambré, Foncé, Très Foncé).
- 🔥 Les principales caractéristiques gustatives de leur sirop, sur le formulaire. (La couleur, la puissance aromatique et gustative, selon l'opinion du producteur).
- 🔥 Informations techniques ou organoleptiques supplémentaires 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 10 mai 2019.

Tout échantillon reçu après le 10 mai ne sera pas retenu pour la compétition.

Tous les producteurs ayant obtenus une médaille pourront se procurer des macarons autocollants pour identifier la médaille obtenue par leur sirop.

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 s'inspirent des 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 et sans autre information que « sirop d'érable »
- ◆ Dégustation se fera avant l'apéritif et chaque dégustateur aura un nombre limité de produits
- ◆ Utilisation de verres prévus et reconnus dans le monde de la dégustation
- ◆ Les séances sont réalisées en fonction de critères précis comme : le taux de Brix, le millésime, les caractéristiques organoleptiques, etc.
- ◆ Aucune note des dégustateurs ne sera rejetée sans raison valable. C'est-à dire : Double note pour un même vin, feuille dont le # d'identification aura été déchiré, etc.
- ◆ Respect de la moyenne arithmétique par les organisateurs. Si deux sirops obtiennent la même note, ils seront considérés comme ex-aequo
- ◆ Le temps de dégustation par sirop est limité à 2 minutes

Règles supplémentaires pour le concours de la Grande Sève

- ◆ Formation sur la dégustation des sirops avant le début du concours pour tous les participants;
- ◆ Chaque sirop est présenté sur une table par séance de 8 à 11 échantillons;
- ◆ En raison de la richesse en sucre, nous limiterons à 11, le nombre d'échantillons dégustés par dégustateur et par table;
- ◆ La fiche utilisée permet aux dégustateurs d'indiquer leur note d'appréciation ainsi que des commentaires appropriés sur ce qu'ils ont aimé ou moins aimé;
- ◆ 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 les notes ne pourront être changées sous aucun prétexte;
- ◆ 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 en dégustation de produit 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 de la soirée de l'Érable le soir même durant le repas. Soit le 18 mai 2019 à l'hôtel Georgesville.

Les médailles octroyées

- 1- **Grand Or** : pour le sirop ayant obtenu la meilleure note de sa commission ou de sa table et qui a été décrit par les participants comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur et pouvant avoir des saveurs complémentaires telles que : confiseries, florales, fruitées, épicées, vanille, noisettes, etc.
- 2- **Or** : pour le sirop ayant obtenu une note de 85 points ou plus et qui a été décrit par les participants comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur et pouvant avoir des saveurs complémentaires telles que : confiseries, florales, fruitées, épicées, vanille, noisettes, etc.
- 3- **Argent** : pour le sirop ayant obtenu une note entre 80 et 84 points et qui a été décrit par les participants comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur et pouvant avoir des saveurs complémentaires telles que : confiseries, florales, fruitées, épicées, vanille, noisettes, etc.
- 4- **Bronze** : pour le sirop ayant obtenu une note entre 75 et 79 points et qui a été décrit par les participants comme ayant des saveurs de sirop d'érable pur et pouvant avoir des saveurs complémentaires telles que : confiseries, florales, fruitées, épicées, vanille, noisettes, etc.

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

Grande OR (85 et +)

85 points minimum en moyenne et ayant obtenu la plus haute note de sa commission.

OR (85 et +)

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 participants :

Les sirops ayant obtenus une médaille d'Or seront offerts aux participants pendant le repas et le dessert à la soirée de l'Érable du 18 mai 2019.

Les sirops non gagnants, ne seront jamais dévoilé au public. La confidentialité est de rigueur.

Important :

Ce règlement remplace les précédents.