



CONCOURS de MAITRANK des 23 et 24 juin 2018, à Nobressart

REGLEMENT

Le concours est ouvert à toute personne physique, à titre privé. Les participations seront acceptées selon les possibilités du jury.

Le Maitrank proposé au concours doit être de fabrication artisanale, occasionnelle et réalisé sans but de lucre. La plante d'aspérule odorante doit entrer, en son état naturel, dans la préparation.

Le/la participant(e) doit s'inscrire auprès de :

- Yves Scieur, 271 rue des Corneilles, 6717 Post (tél. 0485.532.425 ou scieury@live.be)
- Jules Coibion, 135 La Chavée, 6717 Attert (tél. 063.236.288 ou jules.coibion@skynet.be)

Pour s'inscrire, la/le participant(e) doit déposer un document reprenant ses nom, prénom, adresse et numéro de téléphone. A son inscription, elle/il recevra une copie du présent règlement. En s'inscrivant, elle/il s'engage sur l'honneur à respecter les termes de ce règlement.

La/le participant(e) doit déposer son Maitrank dans deux bouteilles de 75cl ou d'1 litre pour le 15 juin à midi au plus tard, au siège de l'asbl Parc Naturel de la Vallée de l'Attert (107 Voie de la Liberté, 6717 Attert).

Les bouteilles ne doivent avoir aucun signe permettant l'identification du/de la participant(e). L'étiquette d'origine du vin est acceptée. Si une étiquette personnalisée du/de la participant(e) existe, elle peut être jointe au dossier d'inscription.

L'organisation du concours donnera, dans la plus grande discrétion, un numéro de participation aux bouteilles déposées. Les bouteilles seront conservées au frais dans l'attente du concours. Le jour du concours, les bouteilles seront également conservées au frais.

Le Maitrank sera évalués par un ou deux groupes de jury, en fonction du nombre de participants. Si deux jurys doivent être organisés, ils sélectionneront chacun deux participants. Ensuite, les deux jurys se regrouperont pour réévaluer les deux participants sélectionnés dans chacun des deux groupes. Trois Maitrank seront classés premier, deuxième et troisième et recevront un prix.

Les critères d'évaluation porteront sur l'aspect visuel (5 points), le parfum de la préparation (5 points) et sur le goût (20 points). L'appréciation sur le goût portera sur le vin, l'orange et le sucre utilisés, sur le degré d'alcool ainsi que sur l'équilibre entre ces différents produits. Les cotations et une appréciation globale seront données par les membres du jury.

Le concours se déroulera le samedi 23 juin 2018 après-midi, sous chapiteau, à Nobressart à l'occasion de la fête du Parc Naturel du Val d'Attert. La proclamation officielle des résultats aura lieu le dimanche 24 juin 2018 à 11 heures 30.

Les dégustations se font complètement à l'aveugle, soit sans connaître les noms des fabricants de Maitrank. Seul l'organisateur connaîtra ces noms.

Yves SCIEUR, administrateur