

Programma di Certificazione Giudici Birrari

Linee Guida Stili 2015

Linee Guida Idromele



Copyright © 2015, BJCP, Inc.

*BJCP concede il diritto alla copia per utilizzo in concorsi BJCP o per motivi legati alla formazione e aggiornamento giudici.
Tutti i diritti riservati.*

Traduzione italiana, versione bozza 1.0: Davide Bertinotti, Copyright © 2015 MoBI

Aggiornamenti disponibili su www.bjcp.org e www.movimentobirra.it

Edito da Gordon Strong e Kristen England

Revisioni e commenti: Steve Piatz, Michael Fairbrother

Revisione finale: Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA PER IDROMELE (CATEGORIE M1-M4)	3
1. Attributi importanti	3
2. Descrizione standard per idromele	3
3. Istruzioni per l'iscrizione ai concorsi	5
M1. Traditional Mead	5
M1A. Dry Mead	5
M1B. Semi-Sweet Mead	6
M1C. Sweet Mead	6
M2. FRUITMEAD	7
M2A. Cyser	7
M2B. Pymment	8
M2C. Berry Mead	9
M2D. Stone Fruit Mead	10
M2E. Melomel	11
M3. SPICED MEAD	12
M3A. Fruit and Spice Mead	12
M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead	13
M4. SPECIALTYMEAD	14
M4A. Braggot	14
M4B. Historical Mead	15
M4C. Experimental Mead	15

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA PER IDROMELE (CATEGORIE M1-M4)

Le seguenti notazioni si applicano a tutti gli stili di idromele, salvo ove esplicitamente evidenziato nelle linee guida delle sottocategorie. Questa introduzione identifica le caratteristiche comuni e le descrizioni per ogni tipo di idromele e dovrebbe essere utilizzata come riferimento ogni volta che si iscrive o si giudica un idromele a un concorso.

1. Attributi importanti

- **Dolcezza.** Un idromele può essere secco, semi secco o dolce. La dolcezza si riferisce semplicemente alla quantità di zuccheri residui nell'idromele. La dolcezza in un idromele secco è spesso confusa con il fruttato. Il corpo è in relazione alla dolcezza, ma gli idromele secchi possono mantenere del corpo. Gli idromele secchi non devono essere ultrasecchi. Gli idromele dolci non devono essere stucchevoli e non dovrebbero avere un carattere di miele non fermentato. La dolcezza è indipendente dal grado alcolico. Da notare che i tannini possono influenzare la dolcezza percepita di un idromele (più tannini fanno sembrare l'idromele maggiormente secco), ma l'acidità è maggiormente relazionata con la qualità, l'equilibrio, e la gradevolezza della dolcezza. Identificare il livello di dolcezza ha lo scopo sostanziale di aiutare l'ordine di degustazione; differenze lievi rispetto alla dolcezza dichiarata non dovrebbero essere considerate un difetto troppo penalizzante o motivo di squalifica.
- **Carbonazione.** Un idromele può essere piatto, con un minimo di carbonazione o frizzante. Idromele piatti possono non essere totalmente piatti: possono presentare alcune minime bollicine. Idromele mediamente carbonati ("petillant") possono avere una carbonazione moderata. Idromele frizzanti non sono "esplosivi", ma possono avere un carattere variabile tra una frizzantezza evidente in bocca a essere simili a Champagne o acqua gasata. Differenze minime rispetto alla carbonazione dichiarata non dovrebbero essere considerate un difetto troppo penalizzante o un motivo di squalifica.
- **Forza.** Un idromele può essere identificato come delicato (hydromel), standard o forte (sack strength). La forza si riferisce al contenuto di alcol dell'idromele (e anche, di conseguenza, alla quantità di miele e di fermentabili utilizzati). Gli idromele più forti possono avere maggior carattere di miele e corpo (nonché alcol) rispetto agli idromele meno forti, anche se questa non è una regola universale. Minime differenze dal livello di forza dichiarato non dovrebbero essere causa di squalifica o di eccessiva penalizzazione.
- **Varietà di miele.** Alcuni tipi di miele hanno un forte carattere varietale (aroma, gusto, colore, acidità). Sei un miele è inusuale, informazioni addizionali in merito alle caratteristiche attese possono essere fornite ai giudici. Da notare che millefiori non è un miele varietale; è specificatamente il termine utilizzato per descrivere un miele derivato da fiori sconosciuti ho da un mix di fiori o pollini. Opportuno valutare di fornire una descrizione se il miele non è dettagliato nel Mead Exam Study Guide o in altri riferimenti BJCP. Identificare l'origine (stato o regione) e la stagione di raccolta del miele può essere informazione utile per i giudici.
- **Ingredienti speciali.** Diversi stili possono includere frutta, spezie, malti, etc. I giudici devono comprendere gli ingredienti che forniscono in carattere unico allo scopo di valutare correttamente l'idromele. Aggiunte di quercia non devono essere specificate (ma posso esserlo a discrezione del concorrente); il legno è accettabile in ogni idromele. Eccesso di legno è un difetto, proprio come nel vino; ogni utilizzo di legno dovrebbe essere equilibrato e complementari. Un uso dichiarato di quercia non deve essere interpretato come se questo debba essere un aroma primario.

2. Descrizione standard per idromele

Quando la descrizione di una determinato stile di idromele include la frase "si applicano le descrizioni standard", bisogna riferirsi alle sezioni qui sotto, indicate con il medesimo titolo rispetto alle descrizioni degli stili. Tali indicazioni sono incluse in ogni stile in cui sono menzionate. Descrizioni specifiche nei singoli stili si basano, modificano o superano le descrizioni standard che seguono.

- **Aspetto:** la limpidezza può essere da buona a brillante. Limpidezza totale e un chiaro ed evidente menisco sono caratteristiche desiderabili. Un particolato osservabile (anche negli esempi altrimenti più limpidi) non è desiderabile. Esempi altamente carbonati hanno generalmente una schiuma evanescente simile a quella dello Champagne o delle bevande gassate. Alcuni aspetti delle bollicine o della formazione di schiuma che possono essere osservati e commentati includono dimensione (grandi o piccole), la persistenza (per quanto tempo si continua a formare), quantità, velocità (quanto velocemente si forma) e schiuma (aspetto e qualità). I componenti di bolle e schiuma variano enormemente a seconda del livello di carbonazione, ingredienti e tipologia dell'idromele. In generale, bolle più piccole sono desiderabili, e indicative di una migliore qualità rispetto a bolle più grandi. Il colore può variare molto in relazione alla varietà di miele e di altri ingredienti aggiunti (come frutta, malti). Alcune varietà di miele sono molto chiare mentre altre possono essere marrone scuro. La maggior parte rientrano tra paglierino e dorato. Se la varietà di miele non è dichiarata, quasi ogni colore è accettabile. Se la varietà di miele è specificata, il colore dovrebbe ricordare il miele usato (pur se una ampia variabilità di colore è

possibile). Colore, intensità e brillantezza dovrebbero essere considerati. Versioni più forti (standard and sack) possono avere indicazioni di corpo (come archetti e menisco) ma livelli di carbonazione più elevati possono modificare questa percezione.

- Aroma: l'intensità dell'aroma di miele varia secondo la dolcezza e la forza dell'idromele. Idromele più forti o più dolci possono avere un aroma di miele più intenso rispetto alle versioni più secche o meno forti. Le diverse varietà di miele hanno differenti intensità e caratteristiche: alcune (come il miele d'arancio o di grano saraceno) sono più prontamente riconoscibili rispetto ad altre (come avocado o palma nana). Se la varietà di miele è dichiarata, la caratteristica del miele dovrebbe essere rilevabile, pur se lieve. Gli aromi possono sembrare vinosi e includere note fruttate, floreali, speziate. Il bouquet (i profumi ricchi, complessi derivanti dalla combinazione di ingredienti, fermentazione e maturazione) dovrebbe mostrare un carattere di fermentazione pulita, con aromi freschi preferibili a quelli ineleganti, confusi, lievitosi o sulfurei. Un bouquet sfaccettato, complesso e profondo, è una caratteristica positiva. Fenoli non dovrebbero essere presenti. Asprezze o solventi non dovrebbero essere presenti. L'ossidazione è un grosso problema in molti idromele e spesso appare come una nota forte di Sherry o di leggera melassa. Una lieve ossidazione simile a Sherry può aggiungere complessità, ma non deve rovinare il carattere dell'idromele. Aromatici dell'alcol possono essere presenti, ma toni troppo caldi, di solvente o sgradevoli sono considerati un difetto. L'armonia e l'equilibrio dell'aroma e del bouquet dovrebbero essere gradevoli e invitanti.
- Gusto: l'intensità del gusto di miele varia secondo la dolcezza e la forza dell'idromele. Idromele più forti o più dolci possono avere un gusto di miele più intenso rispetto alle versioni più secche o meno forti. Le diverse varietà di miele hanno differenti intensità e caratteristiche: alcune (come il miele d'arancio o di grano saraceno) sono più prontamente riconoscibili rispetto ad altre (come avocado o palma nana). Se la varietà di miele è dichiarata, il carattere del miele dovrebbe essere rilevabile, pur se lieve. La dolcezza residua varia con la dolcezza dell'idromele; idromele secchi non hanno dolcezza residua, mentre idromele dolci hanno una dolcezza da lieve ad evidente e idromele semi secchi sono bilanciati. In nessun caso la dolcezza residua deve essere sciropposa, stucchevole o ricordare miele non fermentato. Le aggiunte come acidi o tannini dovrebbero evidenziare il gusto di miele e aiutare l'equilibrio generale dell'idromele, non essere aspro o astringente. I tannini rendono un idromele più secco di quanto la dolcezza residua possa suggerire. Gusti artificiali, chimici, aspri, fenolici o amari sono difetti. Una carbonazione più elevata, se presente, evidenzia l'acidità e rende il finale più delineato. Il retrogusto deve essere valutato: finali più lunghi sono generalmente desiderabili. Un gusto sfaccettato, identificato come complessità o profondità, è un attributo positivo. Le caratteristiche del lievito e della fermentazione possono essere da nulle a evidenti, meglio se con esteri e gusti freschi e puliti. I gusti dell'alcol, se presenti, devono essere delicati e ben maturi, non aspri e di solvente. Una minima ossidazione può essere presente, in relazione all'età, ma devono essere evitate note di melassa, sherry o carta/cartone. Maturazione e condizionamento generalmente armonizzano i sapori creando un prodotto elegante, amalgamato, rotondo. I gusti diminuiscono col tempo e possono deteriorarsi con una maturazione eccessiva.
- In bocca: prima di giudicare, bisogna valutare la dolcezza dichiarata, la forza e la carbonazione e gli eventuali ingredienti speciali; tutto ciò può modificare le sensazioni boccali. I prodotti migliori hanno spesso un carattere elegante simile al vino. Il corpo può variare parecchio, anche se maggior parte varia da mediamente snello a mediamente pieno. Il corpo generalmente aumenta negli idromele più forti e/o più dolci e può essere abbastanza pieno. Similmente, il corpo diminuisce a minori gravità e/o con idromele più secchi e può essere abbastanza snello. Sensazioni di "corpo" non devono accompagnarsi a una dolcezza eccessivamente stucchevole (anche negli idromele dolci). Parimenti un corpo molto lieve o acquoso non è desiderabile. Una acidità naturale è spesso presente (particolarmente negli idromele con frutta). Bassi livelli di astringenza sono talvolta presenti (anche da frutta o spezie, the, additivi chimici o maturazione in legno). Acidità e tannini aiutano a equilibrare il miele, dolcezza e alcol. Il livello di carbonazione può variare parecchio (vedasi le definizioni più in alto). Idromele piatti possono avere una leggerissima carbonazione; gli idromele mediamente carbonati (petillant) hanno bollicine evidenti e gli idromele frizzanti possono variare da una carbonazione evidente in bocca a livelli simili a Champagne o bibite gassate. Una carbonazione elevata evidenzia l'acidità e rende il finale più delineato. Una nota di alcool riscaldante è spesso presente e tale caratteristica aumenta con la forza (anche se una lunga maturazione smorza questa sensazione).
- Impressioni generali: sono possibili grandi variazioni, ma gli esempi migliori hanno un gradevole equilibrio tra gusti di miele, dolcezza, acidità, tannini, alcol. La forza, la dolcezza e l'età contribuiscono parecchio al risultato finale. Ogni ingrediente speciale deve integrarsi bene con gli altri ingredienti e contribuire ad ottenere un prodotto armonico.
- Ingredienti: l'idromele è prodotto principalmente di miele, acqua e lievito. Minimi aggiustamenti in acidità e tannini possono essere realizzati con agrumi, the o prodotti chimici; tuttavia, tali additivi non devono essere evidenti nell'aroma o nel gusto. I nutrienti per lievito possono essere utilizzati, ma non devono essere identificabili. La maturazione in legno è permessa in ogni categoria come una valorizzazione da lieve a evidente, senza dovere considerare l'idromele come sperimentale. Un eccesso di legno è un difetto.

- Numeri:

OG: delicato: 1.035 – 1.080

standard: 1.080 – 1.120

sack: 1.120 – 1.170

ABV: delicato: 3.5 – 7.5%

standard: 7.5 – 14.0%

sack: 14.0 – 18.0%

FG: secco: 0.990 – 1.010

semi-secco: 1.010 – 1.025

dolce: 1.025 – 1.050

Notare che la percezione di dolcezza è una funzione della percentuale di zuccheri residui, quindi non bisogna affidarsi alla FG per determinare la dolcezza. Per determinare la dolcezza, devono essere considerati OG, forza, tannini e, in misura minore, acidità.

IBUs: non rilevanti, se non per i braggot, ma anche in questo stile i luppoli da amaro sono opzionali.

SRM: di fatto irrilevante da momento che il miele può variare da chiarissimo e marrone scuro. I Cyber sono spesso dorati. Altri idromele con frutta e pimenta possono avere sfumature arancioni, rosse, rosa e/o viola. I braggot possono essere da gialli a neri. In ogni caso, il colore deve riflettere gli ingredienti utilizzati (varietà di miele, frutta e/o malti per alcuni stili).

3. Istruzioni per l'iscrizione ai concorsi

- Dati obbligatori:

o Il partecipante DEVE specificare livello di carbonazione (piatto, mediamente carbonato [petillant] o altamente carbonato - frizzante).

o Il partecipante DEVE specificare la forza (delicato, standard o forte [sack]).

o Il partecipante DEVE specificare il livello di dolcezza level (secco, semi-secco, dolce).

Differenze minime rispetto i livelli dichiarati non devono essere eccessivamente penalizzate o considerate causa di squalifica.

- Dati opzionali: Il partecipante PUÒ specificare le varietà di miele utilizzate, come la zona di produzione e la stagione di raccolta del miele. Se le varietà di miele sono dichiarate, il giudice ricerca le caratteristiche di varietà nell'idromele. Da notare che le caratteristiche varietali del miele saranno relative a quelle dei fiori ma possono non ricordare quelle della pianta o del frutto. Ad esempio, il miele di arancio ha la caratteristica del fiore di arancio, non del frutto; il miele di mora ricorda vagamente la mora ma ha un proprio carattere. Se un idromele è maturato in legno e il legno è riconoscibile, tale maturazione può essere specificata. I giurati si aspettano di notarla, pur non come aroma primario.
- Dati specifici di categoria: alcune categorie necessitano ulteriori informazioni, in particolare quella "altri idromele". Ad esempio, dichiarare frutti specifici, spezie o ingredienti particolari. Materiale informativo supplementare può essere fornito se viene utilizzato un ingrediente o un metodo complicato o inusuale.
- Impostazione predefinita: se non sono specificati attributi, il giudice valuterà l'idromele come un semi-secco, mediamente carbonato, di forza standard senza caratteristiche di mieli varietali e di ingredienti speciali. Gli organizzatori del concorso devono fornire ai giudici tutte le informazioni necessarie per una corretta valutazione.

M1. Traditional Mead

Vedere le istruzioni per le linee guida degli idromele per descrizioni dettagliate delle caratteristiche degli idromele, le spiegazioni dei termini standard e le istruzioni per l'iscrizione.

M1A. Dry Mead

Impressioni generali: simile per equilibrio, corpo, finale e intensità olfattiva a un vino bianco secco, con una interessante miscela di lieve miele, delicati esteri di frutta e alcol pulito. Complessità, armonia ed equilibrio degli elementi sono desiderabili, senza incoerenze tra colore, aroma, gusto e retrogusto. Un giusto equilibrio in dolcezza, acidità, alcol e note di miele è l'elemento essenziale per ogni idromele.

Aroma: può essere lieve, pur non sempre identificabile. Significativa dolcezza o aromi di miele non dovrebbero essere evidenti. Se è dichiarata una varietà di miele, la varietà dovrebbe essere ben delineata (se identificabile). I diversi tipi di miele hanno differenti intensità e caratteristiche. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard.

Gusto: lieve (se presente) nota di miele e caratteristica varietale del miele, se dichiarata, da lieve a evidente (diverse varietà hanno differenti intensità). La dolcezza residua è da minima a nulla. Finale secco. Può avere una acidità evidente a causa della bassa dolcezza residua. I livelli di tannino possono fare sembrare più secco un idromele dolce. Note sulfuree, aspre o prodotti di fermentazione del lievito non sono desiderabili. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard, anche se il corpo è generalmente da leggero a medio (ma non acquoso). Si noti che gli idromele più forti possono avere un corpo più pieno. Il corpo non dovrebbe essere accompagnato da una evidente dolcezza residua.

Ingredienti: si applica la descrizione standard. I Traditional Mead mostrano le caratteristiche del miele millefiori oppure di una miscela di differenti mieli. Idromele varietali mostrano le caratteristiche distintive di determinati mieli. Gli idromele puri (show meads) non contengono altro se non miele, acqua e lievito, ma questa distinzione non è sempre chiara ai giudici.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione e la forza. La dolcezza in questa categoria si presume minima (secco). I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele.

Esempi commerciali: White Winter Dry Mead, Sky River Dry Mead, Intermiel Bouquet Printanier

M1B. Semi-Sweet Mead

Impressioni generali: simile per equilibrio, corpo, finale e intensità olfattiva a un vino bianco semi secco, con una interessante miscela di lieve miele, delicati esteri di frutta e alcol pulito. Complessità, armonia ed equilibrio degli elementi sono desiderabili, senza incoerenze tra colore, aroma, gusto e retrogusto. Un giusto equilibrio in dolcezza, acidità, alcol e note di miele è l'elemento essenziale per ogni idromele.

Aroma: dovrebbe essere sempre identificabile e può avere una lieve dolcezza che richiama l'aroma del nettare del fiore. Se è dichiarata una varietà di miele, le caratteristiche della varietà dovrebbero essere da lievi e ben evidenti (diversi tipi di miele hanno differenti intensità e caratteristiche.) La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard.

Gusto: da lieve a moderata nota di miele e caratteristica varietale del miele, se dichiarata, da lieve a evidente (diverse varietà hanno differenti intensità). La dolcezza residua è da lieve a moderata. Finale da mediamente secco a lievemente dolce. I livelli di tannino possono fare sembrare un idromele dolce come mediamente secco. Note sulfuree, aspre o prodotti di fermentazione del lievito non sono desiderabili. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard, anche se il corpo è generalmente da medio leggero a medio pieno. Si noti che gli idromele più forti possono avere un corpo più pieno. Il corpo non dovrebbe essere accompagnato da una dolcezza residua maggiore di moderata.

Ingredienti: si applica la descrizione standard. I Traditional Mead mostrano le caratteristiche del miele millefiori oppure di una miscela di differenti mieli. Idromele varietali mostrano le caratteristiche distintive di determinati mieli. Gli idromele puri (show meads) non contengono altro se non miele, acqua e lievito, ma questa distinzione non è sempre chiara ai giudici.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione e la forza. La dolcezza in questa categoria si presume media ("semi secco"). I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele.

Esempi commerciali: Lurgashall English Mead, Redstone Traditional Mountain Honey Wine, Sky River Semi-Sweet Mead, Intermiel Verge d'Or and Mélilot

M1C. Sweet Mead

Impressioni generali: simile per equilibrio, corpo, finale e intensità olfattiva a ottimo un vino da dessert (come il Sauternes), con una interessante miscela di miele, dolcezza residua, delicati esteri di frutta e alcol pulito. Complessità, armonia ed equilibrio degli elementi sono desiderabili, senza incoerenze tra colore, aroma, gusto e retrogusto. Un giusto equilibrio in dolcezza, acidità, alcol e note di miele è l'elemento essenziale per ogni idromele.

Aroma: il miele dovrebbe dominare ed essere da moderatamente dolce a molto dolce e solitamente esprime l'aroma del nettare del fiore. Se è dichiarata una varietà di miele, le caratteristiche della varietà dovrebbero essere da lievi e ben evidenti (diversi tipi di miele hanno differenti intensità e caratteristiche.) La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard.

Gusto: da moderata a significativa nota di miele e la caratteristica varietale del miele, se dichiarata, può essere da moderata a prominente (diverse varietà hanno differenti intensità). La dolcezza residua è da moderata ad elevata. Finale dolce e pieno (non stucchevole). Una equilibrata acidità e/o tannini permettono alla dolcezza di rimanere gradevole senza sembrare eccessiva. Note sulfuree, aspre o prodotti di fermentazione del lievito non sono desiderabili. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard, anche se il corpo è generalmente da medio pieno a pieno. Si noti che gli idromele più forti possono avere un corpo più pieno. Molti esempi sembrano un vino da dessert. Il corpo non dovrebbe essere accompagnato da una stucchevole, grezza (non fermentata) dolcezza residua.

Ingredienti: si applica la descrizione standard. I Traditional Mead mostrano le caratteristiche del miele millefiori oppure di una miscela di differenti mieli. Idromele varietali mostrano le caratteristiche distintive di determinati mieli. Gli idromele puri ("show meads") non contengono altro se non miele, acqua e lievito, ma questa distinzione non è sempre chiara ai giudici.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione e la forza. La dolcezza in questa categoria si presume elevata ("dolce"). I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele.

Esempi commerciali: Moonlight Sensual, Lurgashall Christmas Mead, Chaucer's Mead, Rabbit's Foot Sweet Wildflower Honey Mead, Intermiel Benoîte

M2. FRUITMEAD

Un idromele con la frutta è chiamato Melomel, anche se alcuni melomel hanno altre denominazioni (cyser, pymment). Stiamo aggiungendo nuovi nomi di categorie per alcuni melomel realizzati con determinati tipi di frutta; ci sono quindi più categorie che stili effettivi. Abbiamo scelto nomi diversi per categorie e sottocategorie per evitare confusione nell'uso del medesimo nome in modi differenti.

Vedere le istruzioni per le linee guida degli idromele per descrizioni dettagliate delle caratteristiche degli idromele, le spiegazioni dei termini standard e le istruzioni per l'iscrizione.

Riferirsi alle descrizioni della Categoria M1 per ulteriori dettagli sul carattere atteso di idromele secco, semi secco o dolce. Usare queste linee guida per distinguere i vari livelli di dolcezza. L'ordine preferibile di giudizio è da secco a dolce, con la forza come criterio secondario per ordinare gli assaggi.

M2A. Cyser

Cyser è un melomel realizzato con mele (generalmente sidro).

Impressione generale: nei migliori esempi dello stile, la frutta è sia bene evidente che ben inserita nell'equilibrio miele-dolcezza-acido-tannino-alcol dell'idromele. Alcuni dei migliori esempi hanno aroma e gusto di un Calvados maturo (un brandy di mele del nord della Francia), mentre altri più leggeri e secchi possono ricordare alcuni ottimi vini bianchi. Deve esserci un attraente miscela di caratteristiche di frutta e miele ma non è necessario che siano in perfetto equilibrio. Generalmente un buon equilibrio tannini-dolcezza è desiderabile, anche se esistono esempi molto secchi o molto dolci.

Aroma: A seconda della dolcezza e della forza, il carattere del miele e delle mele/sidro è identificabile da lieve a evidente (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere di mele/sidro dovrebbe essere pulito ed elegante; può esprimere una varietà di note di mela da un lieve fruttato a un carattere di distinta varietà di mela (se dichiarata), sino a una complessa miscela di aromi di mela. Può essere presente una nota speziata o terrosa, così come un leggero sulfureo. L'aroma di miele dovrebbe essere evidente e può avere da una lieve a una significativa dolcezza che ricorda il nettare dei fiori. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Il bouquet dovrebbe evidenziare un piacevole carattere di fermentazione, con preferenza per aromi freschi e puliti. Le versioni più forti e dolci avranno un naso più alcolico e dolce. Lievi fenoli speziati da talune varietà di mele sono accettabili, come pure una leggera nota di diacetile dalla fermentazione malolattica (entrambe le caratteristiche sono opzionali). La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard, tranne che per il colore. Questo può variare da paglierino chiaro ad ambrato dorato (la maggior parte da giallo a dorato), in relazione alla varietà di miele e di mele o sidro utilizzato.

Gusto: l'intensità delle mele e del miele varia da nullo ad elevato; la dolcezza residua varia da nulla a elevata; il finale varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e dalla forza (da delicato a forte). L'acidità naturale e i tannino delle mele possono cedere una certa asprezza e astringenza per bilanciare la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. I livelli di tannino possono rendere un cyser più secco rispetto a quanto i livelli di zucchero possano suggerire. Un cyser può avere un carattere di miele da lieve e forte e può evidenziare un carattere varietale, se dichiarato (diverse varietà hanno differenti intensità). Lievi fenoli speziati da talune varietà di mele sono accettabili, come pure una leggera nota di diacetile dalla fermentazione malolattica (entrambe le caratteristiche sono opzionali). La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard. Spesso vinoso. Una acidità naturale è generalmente presente (dalla miscela di mele) e aiuta a equilibrare l'impressione generale. Alcune mele possono fornire una naturale astringenza, ma tale carattere non dovrebbe essere eccessivo.

Ingredienti: si applica la descrizione standard. Cyser è un idromele con aggiunta di mele o succo di mele. Tradizionalmente il cyser è realizzato con l'aggiunta di miele alle mele senza ulteriore acqua.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti POSSONO specificare le varietà di mele utilizzate; se dichiarate, le caratteristiche di tali varietà devono essere identificabili. I prodotti con minima quantità di miele dovrebbero essere iscritte come Speciality Cider. Un cyser speziato dovrebbe essere iscritto come Fruit and Spice Mead. Un cyser con altro tipo di frutta dovrebbe essere iscritto come Melomel. Un cyser con altri ingredienti dovrebbe essere iscritto come idromele sperimentale.

Esempi commerciali: Moonlight Blossom, White Winter Cyser, Rabbit's Foot Apple Cyser

M2B. Pymment

Pymment è un melomel realizzato con uva (generalmente succo). Pymments possono essere rossi, bianchi o rosati, proprio come il vino.

Impressione generale: nei migliori esempi dello stile, l'uva è sia evidente vinosa che ben inserita nell'equilibrio miele-dolcezza-acido-tannino-alcol dell'idromele. Versioni bianche e rosse possono essere abbastanza diverse e l'impressione generale dovrebbe essere influenzata dalle caratteristiche della varietà di uva utilizzata e ricordare il vino delle medesima varietà. Deve esserci un attraente miscela di caratteristiche di frutta e miele ma non è necessario che siano in perfetto equilibrio. Generalmente un buon equilibrio tannini-dolcezza è desiderabile, anche se esistono esempi molto secchi o molto dolci.

Aroma: in relazione alla dolcezza e alla forza, un carattere di miele e uva/vino da lievi a evidenti (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere di uva/vino dovrebbe essere pulito ed elegante; può esprimere una variabilità di note di uva, da un lieve fruttato a caratteristiche di singole varietà d'uva (se dichiarate) a una complessa miscela di aromi di uva e vino. Alcune note complesse, speziate, erbacee, terrose possono essere presenti (come nel vino). L'aroma di miele dovrebbe essere evidente, a può avere una dolcezza da lieve a significativa che può ricordare il nettare dei fiori. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Il bouquet dovrebbe evidenziare un piacevole carattere di fermentazione, con preferenza per aromi freschi e puliti. Le versioni più forti e dolci avranno un naso più alcolico e dolce. Lievi fenoli speziati da talune varietà di mele sono accettabili, come pure una leggera nota di diacetile dalla fermentazione malolattica (entrambe le caratteristiche sono opzionali). La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard, tranne che per il colore. Questo può variare da paglierino chiaro a profondo violaceo-rosso, in relazione alla varietà di miele e di mele o sidro utilizzato. Il colore dovrebbe derivare dal tipo di uva utilizzata, anche se con uve bianche il colore può derivare parimenti dalla varietà di miele.

Gusto: l'intensità di uva/vino e miele varia da lieve a elevata; la dolcezza residua può variare da nulla ad elevata; il finale varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e dalla forza (da delicato a forte). L'acidità naturale e i tannino delle mele possono cedere una certa asprezza e astringenza per bilanciare la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. Un pymment può avere un carattere di miele da lieve e forte e può evidenziare un carattere varietale, se dichiarato (diverse varietà hanno differenti intensità). In relazione alla varietà d'uva, possono essere presenti gusti fruttati, speziati, erbacei, burrosi, terrosi, minerali e/o floreali. Alcune versioni (in particolare pymment rossi) possono essere maturati in legno, aggiungendo complessità. I livelli di tannino possono rendere un pymment più secco rispetto a quanto i livelli di zucchero possano suggerire. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard. Spesso vinoso. Una acidità naturale è generalmente presente (dall'uva) e aiuta a equilibrare l'impressione generale. I tannini dell'uva e/o le bucce possono aggiungere corpo, come una naturale astringenza, ma tale carattere non dovrebbe essere eccessivo. L'uso del legno in

maturazione può pure apportare tale caratteristica. Un lunga maturazione può ammorbidire l'astringenza derivata da tannini.

Ingredienti: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. Un pyment è un idromele con aggiunta di uva o succo d'uva. Alternativamente, il pyment può essere un vino fatto in casa addolcito con miele o un idromele miscelato con un vino dopo la fermentazione.

Istruzioni per il concorrente: si applica la descrizione standard. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti POSSONO specificare le varietà di uva utilizzate; se dichiarate, le caratteristiche di tali varietà devono essere identificabili. Un pyment speziato (ippocrasso) dovrebbe essere iscritto come Fruit and Spice Mead. Un pyment con altro tipo di frutta dovrebbe essere iscritto come Melomel. Un pyment con altri ingredienti dovrebbe essere iscritto come idromele sperimentale.

Esempi commerciali: Celestial Meads Que Syrah, Moonlight Slow Dance, Redstone Pinot Noir and White Pyment Mountain Honey Wines

M2C. Berry Mead

Un Berry Mead è una categoria di melomel realizzato con frutti di bosco come lamponi, mirtilli, more, ribes, fragole, sambuco, gelso, etc. I frutti di bosco possono avere semi ma non hanno il nocciolo; alcuni sono aggregati di bacche. Una combinazione di frutti di bosco può essere utilizzata. La definizione culinaria, non botanica, è qui utilizzata. Se è necessario giustificare l'uso di un frutto usando la parola "tecnicamente" come parte della descrizione, allora non è quello che intendiamo.

Impressione generale: nei migliori esempi dello stile, la frutta è sia evidente vinosa che ben inserita nell'equilibrio miele-dolcezza-acido-tannino-alcol dell'idromele. Differenti tipi di frutta possono dare una ampia gamma di caratteristiche; una ampia variabilità del prodotto deve essere permessa.

Aroma: in relazione alla dolcezza e alla forza, un carattere di miele e uva/vino da lievi a evidenti (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere di frutta dovrebbe evidenziare aromi associati con frutto/i utilizzati; bisogna però notare che alcuni frutti (ad esempio lamponi) hanno aromi più evidenti e distinti rispetto ad altri (ad esempio mirtilli e fragole). Bisogna quindi permettere una variabilità di intensità e carattere da lieve ad aggressiva. Il carattere fruttato dovrebbe essere piacevole e complementare, non artificiale, grezzo e/o eccessivo (in relazione alla tipologia di frutta). In un berry mead con diversi tipi di frutta, non tutti saranno identificabili singolarmente o di pari intensità. L'aroma di miele dovrebbe essere evidente, a può avere una dolcezza da lieve a significativa che può ricordare il nettare dei fiori. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Il bouquet dovrebbe evidenziare un piacevole carattere di fermentazione, con preferenza per aromi freschi e puliti. Le versioni più forti e dolci avranno un naso più alcolico e dolce. Della asprezza può essere evidente se naturalmente presente in alcuni frutti, ma non deve essere eccessivamente intensa. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard, tranne che per il colore. Questo può variare parecchio, in relazione alla varietà di miele e di frutta utilizzata. Per idromele chiari con frutta che ha un colore caratteristico, il colore dovrebbe essere evidente. Da notare che il colore della frutta negli idromele è spesso più chiaro nel colore della stessa polpa di frutta e può prendere differenti sfumature. Idromele realizzati con frutta chiara possono anche derivare il colore dalle varietà di miele. Negli idromele con schiuma, questa può assumere colore dal frutto.

Gusto: l'intensità di uva/vino e miele varia da lieve a elevata; la dolcezza residua può variare da nulla ad elevata; il finale varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e dalla forza (da delicato a forte). L'acidità naturale e i tannini della frutta e della buccia possono variare e una certa asprezza e astringenza deve essere presente per bilanciare la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. I livelli di tannino possono rendere un idromele più secco rispetto a quanto i livelli di zucchero possano suggerire. Un berry mead può avere un carattere di miele da lieve e forte e può evidenziare un carattere varietale, se dichiarato (diverse varietà hanno differenti intensità). In relazione alla varietà di frutta, possono essere presenti gusti da questa derivati, con intensità da lieve ad aggressiva. L'equilibrio tra frutta e idromele è fondamentale e il carattere fruttato non deve essere artificiale, grezzo (non fermentato), e/o eccessivamente forte. In un idromele realizzato con differenti frutti di bosco, non tutti i frutti possono essere identificabili o di uguale intensità. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard. Spesso vinoso. Acidità naturale e/o tannini sono generalmente presenti (da alcuni frutti e/o dalle bucce) e aiuta a equilibrare l'impressione generale. I tannini della frutta possono aggiungere corpo, come una naturale astringenza, ma tale carattere non dovrebbe essere eccessivo. I livelli di acidità e di tannini dovrebbero essere in relazione al tipo di frutta utilizzata.

Ingredienti: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. Un berry mead è un idromele con aggiunta di frutti di bosco o succo di frutti di bosco, anche come miscela di diverse varietà. Dovrebbe risultare un

apprezzabile miscela tra le caratteristiche della frutta e dell'idromele, ma non necessariamente un equilibrio preciso tra le due componenti.

Commenti: in generale è desiderabile un buon equilibrio tannini-dolcezza, anche se esempi molto secchi o molto dolci esistono. Alcuni frutti, in particolare quelli scuri come le more, possono contribuire a un livello di tannini simile a quello del vino rosso.

Istruzioni per il concorrente: si applica la descrizione standard. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti DEVONO specificare le varietà di frutti di bosco utilizzate. Un idromele realizzato con frutti di bosco e altra frutta dovrebbe essere iscritto come Melomel. Un berry mead speziato dovrebbe essere iscritto come Fruit and Spice Mead. Un berry mead con altri ingredienti dovrebbe essere iscritto come idromele sperimentale.

Esempi commerciali: Moonlight Blissful, Wild, Caress, and Mischief, White Winter Blueberry, Raspberry and Strawberry Melomels, Celestial Meads Miel Noir, Redstone Black Raspberry Nectar, Bees Brothers Raspberry Mead, Intermiel Honey Wine and Raspberries, Honey Wine and Blueberries, and Honey Wine and Blackcurrants, Mountain Meadows Cranberry Mead

M2D. Stone Fruit Mead

Stone Fruit Mead è una categoria di melomel realizzati con frutta con nocciolo come ciliegie, pesche, albicocche, mango. Sono frutti polposi con un unico grosso nocciolo. La definizione di frutta con nocciolo qui utilizzata è quella culinaria, non botanica. Se è necessario giustificare l'uso di un frutto usando la parola "tecnicamente" come parte della descrizione, allora non è quello che intendiamo. Possono essere qui utilizzate combinazioni di differenti frutti con nocciolo.

Impressione generale: nei migliori esempi dello stile, la frutta è sia evidente che ben inserita nell'equilibrio miele-dolcezza-acido-tannino-alcòl dell'idromele. Differenti tipi di frutta possono dare una ampia gamma di caratteristiche; una ampia variabilità del prodotto deve essere permessa.

Aroma: in relazione alla dolcezza e alla forza, un carattere di miele e frutta da lievi a evidenti (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere di frutta dovrebbe evidenziare aromi associati con frutto/i utilizzati; bisogna però notare che alcuni frutti (ad esempio ciliegie) hanno aromi più evidenti e distinti rispetto ad altri (ad esempio pesche). Bisogna quindi permettere una variabilità di intensità e carattere da lieve ad aggressiva. Il carattere fruttato dovrebbe essere piacevole e complementare, non artificiale, grezzo e/o eccessivo (in relazione alla tipologia di frutta). In un Stone Fruit Mead con diversi tipi di frutta, non tutti saranno identificabili singolarmente o di pari intensità. L'aroma di miele dovrebbe essere evidente, a può avere una dolcezza da lieve a significativa che può ricordare il nettare dei fiori. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Il bouquet dovrebbe evidenziare un piacevole carattere di fermentazione, con preferenza per aromi freschi e puliti. Le versioni più forti e dolci avranno un naso più alcolico e dolce. Della asprezza può essere evidente se naturalmente presente in alcuni frutti, ma non deve essere eccessivamente intensa. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard, tranne che per il colore. Questo può variare parecchio, in relazione alla varietà di miele e di frutta utilizzata. Per idromele chiari con frutta che ha un colore caratteristico, il colore dovrebbe essere evidente. Da notare che il colore della frutta negli idromele è spesso più chiaro nel colore della stessa polpa di frutta e può prendere differenti sfumature. Idromele realizzati con frutta chiara possono anche derivare il colore dalle varietà di miele. Negli idromele con schiuma, questa può assumere colore dal frutto.

Gusto: l'intensità di frutta e miele varia da lieve a elevata; la dolcezza residua può variare da nulla ad elevata; il finale varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e dalla forza (da delicato a forte). L'acidità naturale e i tannini della frutta e della buccia possono variare e una certa asprezza e astringenza deve essere presente per bilanciare la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. I livelli di tannino possono rendere un idromele più secco rispetto a quanto i livelli di zucchero possano suggerire. Uno stone fruit mead può avere un carattere di miele da lieve e forte e può evidenziare un carattere varietale, se dichiarato (diverse varietà hanno differenti intensità). In relazione alla varietà di frutta, possono essere presenti gusti da questa derivati, con intensità da lieve ad aggressiva. L'equilibrio tra frutta e idromele è fondamentale e il carattere fruttato non deve essere artificiale, grezzo (non fermentato), e/o eccessivamente forte. In un idromele realizzato con differenti frutti con nocciolo, non tutti i frutti possono essere identificabili o essere di uguale intensità. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard. Spesso vinoso. Acidità naturale e/o tannini sono generalmente presenti (da alcuni frutti e/o dalle bucce) e aiuta a equilibrare l'impressione generale. I tannini della frutta possono aggiungere corpo, come una naturale astringenza, ma tale carattere non dovrebbe essere eccessivo. I livelli di acidità e di tannini dovrebbero essere in relazione al tipo di frutta utilizzata.

Ingredienti: si applica la descrizione standard. Uno stone fruit mead è un idromele con aggiunta di frutti (con nocciolo o succo di frutti con nocciolo, anche come miscela di diverse varietà). Dovrebbe risultare un apprezzabile miscela tra le caratteristiche della frutta e dell'idromele, ma non necessariamente un equilibrio preciso tra le due componenti. Altra frutta non è permessa in questa categoria.

Commenti: in generale è desiderabile un buon equilibrio tannini-dolcezza, anche se esempi molto secchi o molto dolci esistono.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti DEVONO specificare le varietà di frutti con nocciolo utilizzate. Un idromele realizzato con frutti con nocciolo e altra frutta dovrebbe essere iscritto come Melomel. Uno stone fruit mead speziato dovrebbe essere iscritto come Fruit and Spice Mead. Un berry mead con altri ingredienti dovrebbe essere iscritto come idromele sperimentale.

Esempi commerciali: Mountain Meadows Cherry Mead, Moonlight Entice, Sumptuous, Flirt, and Smitten, Redstone Sunshine Nectar

M2E. Melomel

La categoria Melomel è per idromele con ogni tipo di frutta non citata da altre categorie o una combinazione di frutti citati in altre categorie (come uva e frutta col nocciolo). Alcuni esempi includono agrumi, frutta secca (datteri, prugne, uvetta...), pere, fichi, melograni, fichi d'India, banane, ananas e altri frutti tropicali. L'utilizzo del nome melomel per la categoria non significa che altri idromele nel gruppo idromele con frutta non siano parimenti melomel. La scelta è stata fatta per evitare l'uso dello stesso nome in due contesti differenti. La definizione di frutta qui utilizzata è quella culinaria, non botanica. Se è necessario giustificare l'uso di un frutto usando la parola "tecnicamente" come parte della descrizione, allora non è quello che intendiamo.

Impressione generale: nei migliori esempi dello stile, la frutta è sia evidente che ben inserita nell'equilibrio miele-dolcezza-acido-tannino-alcol dell'idromele. Differenti tipi di frutta possono dare una ampia gamma di caratteristiche; una ampia variabilità del prodotto deve essere permessa.

Aroma: in relazione alla dolcezza e alla forza, un carattere di miele e frutta da lievi a evidenti (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere di frutta dovrebbe evidenziare aromi associati con frutto/i utilizzati; bisogna però notare che alcuni frutti hanno aromi più evidenti e distinti rispetto ad altri. Bisogna quindi permettere una variabilità di intensità e carattere da lieve ad aggressiva. Il carattere fruttato dovrebbe essere piacevole e complementare, non artificiale, grezzo e/o eccessivo (in relazione alla tipologia di frutta). In un melomel con diversi tipi di frutta, non tutti saranno identificabili singolarmente o di pari intensità. L'aroma di miele dovrebbe essere evidente, a può avere una dolcezza da lieve a significativa che può ricordare il nettare dei fiori. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Il bouquet dovrebbe evidenziare un piacevole carattere di fermentazione, con preferenza per aromi freschi e puliti. Le versioni più forti e dolci avranno un naso più alcolico e dolce. Della asprezza può essere evidente se naturalmente presente in alcuni frutti, ma non deve essere eccessivamente intensa. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard, tranne che per il colore. Questo può variare parecchio, in relazione alla varietà di miele e di frutta utilizzata. Per idromele chiari con frutta che ha un colore caratteristico, il colore dovrebbe essere evidente. Da notare che il colore della frutta negli idromele è spesso più chiaro nel colore della stessa polpa di frutta e può prendere differenti sfumature. Idromele realizzati con frutta chiara possono anche derivare il colore dalle varietà di miele. Negli idromele con schiuma, questa può assumere colore dal frutto.

Gusto: l'intensità di frutta e miele varia da lieve a elevata; la dolcezza residua può variare da nulla ad elevata; il finale varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e dalla forza (da delicato a forte). L'acidità naturale e i tannini della frutta e della buccia possono variare e una certa asprezza e astringenza deve essere presente per bilanciare la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. I livelli di tannino possono rendere un idromele più secco rispetto a quanto i livelli di zucchero possano suggerire. Un melomel può avere un carattere di miele da lieve e forte e può evidenziare un carattere varietale, se dichiarato (diverse varietà hanno differenti intensità). In relazione alla varietà di frutta, possono essere presenti gusti da questa derivati, con intensità da lieve ad aggressiva. L'equilibrio tra frutta e idromele è fondamentale e il carattere fruttato non deve essere artificiale, grezzo (non fermentato), e/o eccessivamente forte. In un melomel realizzato con differenti frutti, non tutti i frutti possono essere identificabili o essere di uguale intensità. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard. Spesso vinoso. Acidità naturale e/o tannini sono generalmente presenti (da alcuni frutti e/o dalle bucce) e aiuta a equilibrare l'impressione generale. I tannini della frutta possono aggiungere corpo, come una naturale astringenza, ma tale carattere non dovrebbe essere eccessivo. I livelli di acidità e di tannini dovrebbero essere in relazione al tipo di frutta utilizzata.

Ingredienti: si applica la descrizione standard. Un melomel è un idromele con aggiunta di frutti o succo di frutti non obbligatoriamente da inserire in altre categorie. Dovrebbe risultare un apprezzabile miscela tra le caratteristiche della frutta e dell'idromele, ma non necessariamente un equilibrio preciso tra le due componenti. Altra frutta non è permessa in questa categoria. Un melomel può essere realizzato miscelando frutti da differenti categorie di idromele alla frutta.

Commenti: in generale è desiderabile un buon equilibrio tannini-dolcezza, anche se esempi molto secchi o molto dolci esistono.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti DEVONO specificare le varietà di frutti utilizzate. Un melomel speziato dovrebbe essere iscritto come Fruit and Spice Mead. Un melomel con altri ingredienti dovrebbe essere iscritto come idromele sperimentale. Un melomel realizzato con mele o uva come unica frutta deve essere iscritto come Cyser o Pyment. Melomel con mele o uva in aggiunta ad altra frutta deve essere iscritto in questa categoria, non in quella Experimental Mead.

Esempi commerciali: Moonlight Desire, Paramour, and Iniquity

M3. SPICED MEAD

Vedere le istruzioni per le linee guida degli idromele per descrizioni dettagliate delle caratteristiche degli idromele, le spiegazioni dei termini standard e le istruzioni per l'iscrizione.

Riferirsi alle descrizioni della Categoria M1 per ulteriori dettagli sul carattere atteso di idromele secco, semi secco o dolce. Usare queste linee guida per distinguere i vari livelli di dolcezza. L'ordine preferibile di giudizio è da secco a dolce, con la forza come criterio secondario per ordinare gli assaggi.

M3A. Fruit and Spice Mead

La categoria Fruit and Spice Mead è per idromele con uno o più tipi di frutta e uno o più tipi di spezie. Vedere la definizione di frutta utilizzata nelle varie categorie di idromele alla frutta: se l'ingrediente si adatta a quelle categorie, va bene anche qui. Ogni l'ingrediente che si adatta alla categoria Spice, Herb, or Vegetable Mead, va bene anche qui.

Impressione generale: nei migliori esempi dello stile, la frutta e le spezie sono sia evidenti che ben inserite nell'equilibrio miele-dolcezza-acido-tannino-alcol dell'idromele. Differenti tipi di frutta e spezie possono dare una ampia gamma di caratteristiche; una ampia variabilità del prodotto deve essere permessa.

Aroma: in relazione alla dolcezza e alla forza, un carattere di miele, frutta e spezie da lievi a evidenti (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere delle spezie dovrebbe evidenziare aromi associati con la spezia utilizzata; bisogna però notare che alcune spezie (ad esempio zenzero, cannella) hanno aromi più evidenti e distinti rispetto ad altri (ad esempio camomilla, lavanda). Bisogna quindi permettere una variabilità di intensità e carattere da lieve ad aggressiva. Il carattere speziato dovrebbe essere piacevole e complementare, non artificiale e/o eccessivo (in relazione alla tipologia di spezie). Il carattere di frutta dovrebbe evidenziare aromi associati con frutto/i utilizzati; bisogna però notare che alcuni frutti (ad esempio lamponi e ciliegie) hanno aromi più evidenti e distinti rispetto ad altri (ad esempio pesche). Bisogna quindi permettere una variabilità di intensità e carattere da lieve ad aggressiva. Il carattere fruttato dovrebbe essere piacevole e complementare, non artificiale, grezzo e/o eccessivo (in relazione alla tipologia di frutta). In un idromele con diversi tipi di frutta, non tutti saranno identificabili singolarmente o di pari intensità. L'aroma di miele dovrebbe essere evidente, a può avere una dolcezza da lieve a significativa che può ricordare il nettare dei fiori. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Il bouquet dovrebbe evidenziare un piacevole carattere di fermentazione, con preferenza per aromi freschi e puliti. Le versioni più forti e dolci avranno un naso più alcolico e dolce. Alcune spezie possono evidenziare fenoli speziati o pepati. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard, tranne forse notare che il colore non è generalmente influenzato dalle spezie (anche se fiori, petali e peperoni possono apportare una lieve colorazione; the può invece apportare un colore significativo). La frutta può apportare colore e questo dovrebbe ricordare la frutta utilizzata (pur rimanendo con una sfumatura più chiara della buccia della frutta).

Gusto: l'intensità delle spezie varia da lieve a elevata; l'intensità di frutta e miele varia da lieve a elevata; la dolcezza residua può variare da nulla ad elevata; il finale varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e dalla forza (da delicato a forte). Il distinto sapore associato a particolari spezie può variare da lieve ad aggressivo (anche se alcune spezie possono non essere individuate e servono solamente ad aggiungere una complessità di fondo). Alcune spezie possono aggiungere gusti amari, astringenti, fenolici, speziati (piccanti); se presenti, tali qualità dovrebbero essere ricollegare all'ingrediente dichiarato (altrimenti si considerano difetti) e dovrebbero bilanciare e miscelarsi

con la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. Il distinto sapore associato a particolari frutti può variare da lieve ad aggressivo (anche se alcuni frutti possono non essere individuati e servono solamente ad aggiungere una complessità di fondo). Alcuni frutti possono aggiungere gusti acidi, amari, astringenti o altro; se presenti, tali qualità dovrebbero essere ricollegare all'ingrediente dichiarato (altrimenti si considerano difetti) e dovrebbero bilanciare e miselarsi con la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. Un idromele realizzato con differenti frutti e spezie dovrebbe avere un piacevole equilibrio delle componenti, ma ciò non significa che tutti i frutti e le spezie debbano essere identificabili o essere di uguale intensità. L'idromele può avere un carattere di miele da lieve a forte e può evidenziare un carattere varietale, se dichiarato (diverse varietà hanno differenti intensità). La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard. Tannini possono essere presenti (da alcuni frutti e/o spezie) e aggiungere corpo, come una naturale astringenza, ma tale carattere non dovrebbe essere eccessivo.

Ingredienti: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. Vedere le descrizioni per i diversi idromele alla frutta, così come la descrizione del Spice, Herb, or Vegetable Mead per ulteriori dettagli.

Commenti: spesso, una miscela di frutta e spezie può fornire un carattere che è maggiore della somma delle singole parti. I migliori esempi dello stile utilizzano le spezie in modo giudizioso; se più spezie sono utilizzate, queste sono attentamente scelte per armonizzarsi al meglio tra loro e con la frutta.

Istruzioni per il concorrente: si applica la descrizione standard. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti DEVONO specificare le varietà di spezie utilizzate (anche se miscele note possono essere descritte con il loro nome comune, come le spezie per la torta di mele). I partecipanti DEVONO specificare le varietà di frutta utilizzate. Se vengono utilizzate solo spezie, l'idromele deve essere iscritto nella categoria Spice, Herb, or Vegetable Mead. Se vengono utilizzati solo frutti, l'idromele deve essere iscritto nella categoria Melomel. Se vengono utilizzati altri ingredienti, l'idromele deve essere iscritto nella categoria Experimental.

Esempi commerciali: Moonlight Kurt's Apple Pie, Mojo, Flame, Fling, and Deviant, Celestial Meads Scheherazade, Rabbit's Foot Private Reserve Pear Mead, Intermiel Rosée

M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead

Impressione generale: nei migliori esempi dello stile, le spezie sono sia evidenti che ben inserite nell'equilibrio miele-dolcezza-acido-tannino-alcol dell'idromele. Differenti tipi di spezie possono dare una ampia gamma di caratteristiche; una ampia variabilità del prodotto deve essere permessa.

Spice, Herb, or Vegetable Mead contiene uno o più tipi di spezie, erbe o vegetali (nella definizione di questo stile, riuniamo tutto sotto il nome "spezie"). La definizione di spezie, erbe o vegetali è quella culinaria, non botanica. Se è necessario giustificare l'uso di una spezia usando la parola "tecnicamente" come parte della descrizione, allora non è quello che intendiamo. La definizione è la medesima applicata alla categoria corrispondente per la birra. Oltre alle spezie più ovvia, sono esplicitamente incluse qui anche: rose, rosa canina, zenzero, rabarbaro, zucche, peperoncini, caffè, cioccolata, noci (compresa la noce di cocco), bucce di agrumi, the (ad accezione di quelli utilizzati esclusivamente per aumentare i tannini, non apportando aromi).

Aroma: in relazione alla dolcezza e alla forza, un carattere di miele e spezie da lievi a evidenti (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere delle spezie dovrebbe evidenziare aromi associati con la spezia utilizzata; bisogna però notare che alcune spezie (ad esempio zenzero, cannella) hanno aromi più evidenti e distinti rispetto ad altri (ad esempio camomilla, lavanda). Bisogna quindi permettere una variabilità di intensità e carattere da lieve ad aggressiva. Il carattere speziato dovrebbe essere piacevole e complementare, non artificiale e/o eccessivo (in relazione alla tipologia di spezie). In un idromele con diversi tipi di spezie, non tutti saranno identificabili singolarmente o di pari intensità. L'aroma di miele dovrebbe essere evidente, a può avere una dolcezza da lieve a significativa che può ricordare il nettare dei fiori. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Il bouquet dovrebbe evidenziare un piacevole carattere di fermentazione, con preferenza per aromi freschi e puliti. Le versioni più forti e dolci avranno un naso più alcolico e dolce. Alcune erbe e spezie possono evidenziare fenoli speziati o pepati. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: si applica la descrizione standard, tranne forse notare che il colore non è generalmente influenzato dalle spezie ed erbe (anche se fiori, petali e peperoni possono apportare una lieve colorazione; the può invece apportare un colore significativo).

Gusto: l'intensità delle spezie varia da lieve a elevata; l'intensità del miele varia da lieve a elevata; la dolcezza residua può variare da nulla ad elevata; il finale varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e dalla forza (da delicato a forte). Il distinto sapore associato a particolari spezie può variare da lieve ad aggressivo (anche se alcune spezie possono non essere individuate e servono solamente ad aggiungere una complessità di fondo). Alcune spezie ed erbe possono aggiungere gusti amari, astringenti, fenolici, speziati (piccanti); se presenti, tali qualità dovrebbero essere ricollegare all'ingrediente dichiarato (altrimenti si considerano difetti) e dovrebbero bilanciare e miselarsi

con la dolcezza, il gusto di miele e l'alcol. Un idromele realizzato con differenti spezie dovrebbe avere un piacevole equilibrio delle componenti, anche se alcune spezie potrebbero essere di maggiore intensità. L'idromele può avere un carattere di miele da lieve a forte e può evidenziare un carattere varietale, se dichiarato (diverse varietà hanno differenti intensità). La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: si applica la descrizione standard. Alcune erbe o spezie possono contenere tannini possono aggiungere corpo, come una naturale astringenza, ma tale carattere non dovrebbe essere eccessivo. Spezie piccanti e peperoncini possono apportare una impressione di caldo, ma questa caratteristica non dovrebbe essere eccessiva da rendere l'idromele imbevibile.

Ingredienti: si applica la descrizione standard. Se le spezie sono utilizzate assieme ad altri ingredienti come frutta, sidro, o altri fermentabili derivati da frutta, l'idromele dovrebbe essere iscritto come Fruit and Spice Mead. Se le spezie sono in associazione ad altri ingredienti, l'idromele dovrebbe essere iscritto come Experimental

Commenti: spesso, una miscela di spezie può fornire un carattere che è maggiore della somma delle singole parti. I migliori esempi dello stile utilizzano le spezie in modo giudizioso; se più spezie sono utilizzate, queste sono attentamente scelte per armonizzarsi al meglio tra loro. Un idromele contenente solo spezie culinarie o erbe è chiamato metheglin.

Istruzioni per il concorrente: si applica la descrizione standard. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti DEVONO specificare le varietà di spezie utilizzate (anche se miscele note possono essere descritte con il loro nome comune, come le spezie per la torta di mele).

Esempi commerciali: Moonlight Wicked, Breathless, Madagascar, and Seduction, Redstone Vanilla Beans and Cinnamon Sticks Mountain Honey Wine, Bonair Chili Mead, Redstone Juniper Mountain Honey Wine, iQhilika Africa Birds Eye Chili Mead, Mountain Meadows Spice Nectar

M4. SPECIALTYMEAD

Vedere le istruzioni per le linee guida degli idromele per descrizioni dettagliate delle caratteristiche degli idromele, le spiegazioni dei termini standard e le istruzioni per l'iscrizione.

Riferirsi alle descrizioni della Categoria M1 per ulteriori dettagli sul carattere atteso di idromele secco, semi secco o dolce. Usare queste linee guida per distinguere i vari livelli di dolcezza. L'ordine preferibile di giudizio è da secco a dolce, con la forza come criterio secondario per ordinare gli assaggi.

M4A. Braggot

Braggot è un idromele realizzato con malto

Impressione generale: una miscela armoniosa di birra e idromele, con le caratteristiche di entrambi. Sono possibili i più vari risultati, in relazione allo stile base della birra, la varietà di miele e la dolcezza e forza complessiva. Gli aromi della birra tendono a mascherare i tipici aromi di miele riscontrati in altri idromele.

Aroma: in relazione alla dolcezza e alla forza, un carattere di miele e birra da lievi a evidenti (versioni secche e/o delicate tendono ad avere minori aromi rispetto a quelli dolci e/o forti "sack"). Il carattere di miele e di birra/malto dovrebbero essere complementari e bilanciati, ma non necessariamente di pari intensità. Se una varietà di miele è dichiarata, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche varietali (diverse varietà hanno differenti intensità). Se uno stile di birra o un tipo di malto sono dichiarati, l'aroma potrebbe rivelare una nota da lieve a evidente delle caratteristiche dello stile di birra (diversi stili hanno differenti intensità e caratteristiche). Un aroma di luppolo (ogni varietà o intensità) è opzionale; se presente, dovrebbe miscelarsi armoniosamente con gli altri elementi. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

Aspetto: non si applica la descrizione standard, data la natura birraria del braggot. La limpidezza può essere da buona a brillante, pur se molto braggot non sono limpidi con altri idromele. Una schiuma da lieve a moderata con ritenzione può apparire se il braggot è carbonato. Il colore varia da paglierino chiaro e marrone scuro o nero, in relazione alla varietà di malto utilizzato. Il colore dovrebbe essere caratteristico dello stile birrario dichiarato e/o della varietà di miele, se dichiarato. Le versioni più forti possono mostrare segni del corpo (archetti).

Gusto: caratteristiche bilanciate sia di birra che di idromele anche se l'intensità delle componenti è influenzata dalla dolcezza, forza, stile birrario di base e varietà di miele utilizzato. Se è dichiarato uno stile di birra, il braggot deve avere caratteristiche riconducibili allo stile, anche se i gusti differiranno per la presenza del miele. Se varietà di miele sono dichiarate, il braggot dovrebbe evidenziare il carattere varietale (diverse varietà hanno differenti intensità). Braggot più forti e più dolci dovrebbero mostrare una maggiore intensità di gusti rispetto a versioni più delicate e secche. Il finale e il retrogusto varia da secco a dolce, in relazione a che dolcezza è stata dichiarata (da secco a dolce) e può includere caratteristiche sia di birra che di idromele.

Una ampia varietà di caratteristiche di malti è permessa, dai malti base ai ricchi malti caramello, ai gusti tostati, sino al cioccolato scuro e gusti torrefatti. Gusti e amaro di luppolo possono essere presenti, e possono evidenziare ogni varietà e intensità; tuttavia tale caratteristica deve sempre riflettere lo stile birrario base ed essere bene armonizzato con gli altri sapori. La descrizione standard si applica per le caratteristiche rimanenti.

In bocca: non si applica la descrizione standard, data la natura birraria del braggot. Boccato morbido senza astringenza. Il corpo varia da moderatamente leggero e pieno, in relazione alla dolcezza, forza e lo stile base della birra. Un corpo molto leggero o acquoso non è desiderabile, così come una dolcezza grezza e stucchevole. Negli esempi più forti può essere presente un accludo senso di alcol ben maturo. La carbonazione varia come della descrizione standard. Un braggot fermo ha in genere un minimo livello di carbonazione (come una bitter da cask), dal momento che una birra totalmente piatta può risultare poco invitante. Tuttavia, proprio come un barleywine invecchiato può essere piatto, anche un braggot può esserlo.

Ingredienti: un braggot è un idromele realizzato sia con miele che malto ed entrambi apportano gusti e fermentabili. Originariamente, o alternativamente, una miscela di idromele e birra. Un braggot può essere realizzato con ogni tipo di miele e in ogni tipo di stile di birra. Il carattere del malto può derivare da grani o da estratti. La birra può essere o non essere luppolata. Se vengono utilizzati altri ingredienti, oltre al miele a alla birra, dovrebbe essere iscritta come Experimental Mead. Braggot affumicati possono essere iscritti in questa categoria se si utilizza un malto affumicato o uno stile affumicato come birra; braggot realizzati con altri ingredienti affumicati (ad esempio fumo liquido, peperoncini affumicati chipotles) dovrebbero essere iscritti come Experimental Mead.

Commenti: talvolta chiamati "bracket" or "brackett". Gli zuccheri fermentabili derivano da un equilibrio si malto o estratto di malto e miele, anche se il tipo di equilibrio è aperto ad ogni interpretazione da parte del birraio.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti POSSONO specificare lo stile base di birra o le tipologie di malto utilizzate. I prodotti con una relativamente bassa percentuale di miele dovrebbe essere iscritta nella categoria Alternative Sugar Beer.

Esempi commerciali: Rabbit's Foot Diabhal and Bière de Miele, Magic Hat Braggot, Brother Adams Braggot Barleywine Ale, White Winter Traditional Brackett

M4B. Historical Mead

Historical Mead è un idromele storico o locale che non rientra in altra categoria (ad esempio tej etiope, idromele polacchi). BJCP incoraggia la presentazione di resoconti di stili storici o locali che vengano inclusi in questa categoria.

Impressioni generali: l'idromele dovrebbe evidenziare le caratteristiche di tutti gli ingredienti a intensità varia e mostrare un buon mix o equilibrio tra i diversi gusti. Indipendentemente dagli ingredienti utilizzati, il risultato deve essere identificabile come una bevanda fermentata a base di miele.

Aroma, Aspetto, Gusto, In bocca: la descrizione standard si applica per aspetto, gusto, boccato, ma tutte le caratteristiche possono variare. Dal momento che una ampia viabilità è possibile, le caratteristiche possono riflettere combinazioni di elementi utilizzati nelle varie sottocategorie di questo stile. Riferirsi alle descrizioni della Categoria M1 per ulteriori dettagli sul carattere atteso di idromele secco, semi secco o dolce. Usare queste linee guida per distinguere i vari livelli di dolcezza. Se l'idromele iscritto è una combinazione di altre categorie esistenti, bisogna fare riferimento alle singole categorie per una dettagliata descrizione delle singole caratteristiche di stile.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti DEVONO specificare la natura speciale dell'idromele, fornendo una descrizione per i giudici, se tale descrizione non è disponibile dal BJCP.

Esempi commerciali: Jadwiga, Saba Tej

M4C. Experimental Mead

Experimental Mead è un idromele che non rientra in nessuna altra categoria. Può applicarsi a mix di idromele di altre categorie (a meno che possa rientrare altrove come i Melomel o i Fruit and Spice Mead). Ogni idromele sperimentale che utilizza fermentabili addizionali (ad esempio, sciroppo d'acero, melasse, zucchero grezzo, nettare d'agave), ingredienti addizionali (ad esempio fumo liquido, etc.), processi alternativi (ad esempio surgelamento), fermentazione con lieviti non tradizionali (ad esempio Brettanomyces, lambic belgi, etc.), o ogni altro ingrediente, processo o tecnica inusuale, può essere inserito qui. La maturazione in legno non rende necessariamente obbligatorio inserirlo nella categoria Experimental Mead a meno che la botte non

abbia altre caratteristiche oltre al legno (come il bourbon). Nessun idromele può essere fuori stile in questa categoria, a meno che rientri in una delle precedenti.

Impressioni generali: l'idromele dovrebbe evidenziare le caratteristiche di tutti gli ingredienti a intensità varia e mostrare un buon mix o equilibrio tra i diversi gusti. Indipendentemente dagli ingredienti utilizzati, il risultato deve essere identificabile come una bevanda fermentata a base di miele.

Aroma, Aspetto, Gusto, In bocca: la descrizione standard si applica per aspetto, gusto, boccato, ma tutte le caratteristiche possono variare. Dal momento che una ampia viabilità è possibile, le caratteristiche possono riflettere combinazioni di elementi utilizzati nelle varie sottocategorie di questo stile. Riferirsi alle descrizioni della Categoria M1 per ulteriori dettagli sul carattere atteso di idromele secco, semi secco o dolce. Usare queste linee guida per distinguere i vari livelli di dolcezza. Se l'idromele iscritto è una combinazione di altre categorie esistenti, bisogna fare riferimento alle singole categorie per una dettagliata descrizione delle singole caratteristiche di stile.

Istruzioni per il concorrente: si veda l'Introduzione alle Linee Guida per Idromele. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione, la forza e la dolcezza. I partecipanti POSSONO dichiarare le varietà di miele. I partecipanti DEVONO specificare la natura speciale dell'idromele, se è un mix di stili esistenti o altro tipo di creazione. Ogni ingrediente speciale che ha un impatto al gusto PUÒ essere dichiarato.

Esempi commerciali: Moonlight Utopian, Hanssens/Lurgashall Mead the Gueuze, White Winter Cherry Bracket, Mountain Meadows Trickster's Treat Agave Mead