

Programma di Certificazione Giudici Birrari

Linee Guida Stili 2015

Linee Guida Sidro



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

Contenuti:

Dick Dunn (lead), Gary Awdey, Charles McGonegal

Revisioni e commenti:

Andrew Lea, Nick Bradstock, Rich Anderson, Lee McAlpine, Claude Jolicoeur, Rex Halfpenny

Revisione finale:

Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA PER SIDRO (CATEGORIE C1-C2)	3
C1. STANDARD CIDER AND PERRY	4
C1A. New World Cider	5
C1B. English Cider	5
C1C. French Cider	6
C1D. New World Perry	6
C1E. Traditional Perry	7
C2. SPECIALTY CIDER AND PERRY	7
C2A. New England Cider	7
C2B. Cider with Other Fruit	8
C2C. Applewine	8
C2D. Ice Cider	8
C2E. Cider with Herbs/Spices	9
C2F. Specialty Cider/Perry	9

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA PER SIDRO (CATEGORIE C1-C2)

Quanto segue si applica a tutti gli stili di sidro, tranne dove esplicitamente indicato nelle linee guida delle sotto-categorie. Questa introduzione identifica caratteristiche comuni e descrizioni valide per ogni tipo di sidro e dovrebbe essere usato sempre come riferimento ogniqualvolta si iscrive o si giudica un sidro.

Il sidro è succo di mele fermentato. Il perry è succo di pere fermentato. Esistono due categorie per i sidri e perry: Standard Cider and Perry (C1) e Specialty Cider and Perry (C2). La categoria Standard include sidri e perry realizzati primariamente o interamente con succo di pere o mele (ma non entrambi contemporaneamente). L'unica possibile aggiunta in questa categoria (e solo in alcune sottocategorie) è una quantità limitata di zuccheri per raggiungere una opportuna gravità o per incrementare la dolcezza post fermentazione. Si noti che il miele non è considerato "zuccheri" in questo caso; un sidro con aggiunta di miele deve essere inserito tra i sidri Specialty oppure come Cyser nella corretta categoria degli idromele. Altri zuccheri che possono fornire gusti significativi (zucchero di canna, melasse) comportano la realizzazione di sidri Specialty (come lo stile New England).

Aroma e Gusto:

- Sidri e perry non presentano necessariamente un evidente aroma o gusto fruttato, come un vino che non ha evidenti gusti di uva. Sidri più secchi, in particolare, sviluppano aromi più complessi ma meno fruttati. Un carattere di bibita frizzante alla mela o di vinello fresco non è desiderabile in un sidro o in un perry.
- Alcuni stili di sidro mostrano distinti gusti non fruttati, come le note di "prosciutto affumicato" di un sidro inglese secco.
- La dolcezza (zuccheri residui, o ZR) di un sidro o perry possono variare da totalmente secco (nessun ZR) a dolce come un vino da dessert (ZR al 10% o più). Nei sidri più dolci altre componenti, in particolare l'acidità, devono controbilanciare la dolcezza. Il grado di dolcezza deve essere specificato in modo tale che organizzatori e giudici possano definire le sequenze di assaggio. Esistono cinque livelli di dolcezza, portati a questo numero dai 3 delle linee guida precedenti. Si noti che i numeri per questi livelli non sono rigidi o restrittivi. Intendono guidare il produttore nelle iscrizioni, non essere utilizzati dai giudici come un criterio di giudizio, a meno che un sidro sia dichiarato a un livello di dolcezza molto diverso da quello reale. I giudici sappiano che la dolcezza può mascherare difetti. Quindi si deve essere più attenti con i sidri dolci. Parimenti, non bisogna penalizzare eccessivamente sidri secchi per difetti minori che diventano più evidenti proprio per la mancanza di dolcezza. Le categorie e i livelli approssimativi di dolcezza sono i seguenti. Le gravità finali sono molto approssimative dal momento che non possono considerare il livello di gravità originario nel caso un sidro arrivi a fermentare tutti gli zuccheri.
 - o Secco: sotto lo 0,4% di zuccheri residui (ZR). FG inferiore a 1002: nessuna percezione di dolcezza.
 - o Semisecco: 0,4-0,9% di ZR. FG 1002-1004. Un cenno di dolcezza, ma complessivamente secco.
 - o Medio: 0,9-2,0% di ZR. FG 1004-1009. La dolcezza è una componente evidente dell'equilibrio complessivo.
 - o Medio-dolce: 2,0-4,0% di ZR. FG 1009-1019. Il sidro è dolce ma ancora rinfrescante.
 - o Dolce: sopra lo 0,4% di ZR. FG superiore a 1019. Il sidro ha un carattere da vino da dessert, ma non deve essere stucchevole (si leggano le note sull'equilibrio).
- Se un sidro è vicino ai limiti, dovrebbe essere identificato dal livello di dolcezza che meglio descrive l'impressione generale. Le cinque categorie citate sono state implementate dalle tre precedenti secco-medio-dolce, suddividendo le categorie secco e medio.
- L'acidità è un elemento essenziale nei sidri e nei perry: deve essere a un livello tale da offrire una impronta rinfrescante e pulita, senza essere eccessiva. L'acidità (malica e in alcuni casi lattica) non deve essere confusa con la componente acetica (acido acetico). Questa ultima è considerata un difetto.
- Sidri e Perry hanno un'ampia variabilità di tannini, che influiscono sull'amaro e sull'astringenza (si veda "In bocca", più sotto). Tipicamente quelli derivati dalla frutta sono limitati; in ogni caso un livello minimo è desiderabile per equilibrare il prodotto. I tannini apportano più astringenza rispetto ad amaro che, se eccessivo, è da considerare un difetto. Ove presente, l'amaro è solitamente derivato dal processo produttivo, più che dalla frutta.
- Il sidro può essere sottoposto a una fermentazione malolattica che trasforma il pungente acido malico in un più delicato acido lattico. I Perry invece non dovrebbero avere questo tipo di fermentazione perché causa una creazione di acido acetico. Se i sidri sono realizzati con mele ricche di tannini, la fermentazione malolattica produce fenoli che risultano evidenti come aromi speziati/affumicati (carne affumicata, pollaio, cavallo). Tali aromi sono desiderabili a livelli limitati, anche se non obbligatori nei sidri inglesi e francesi. Il carattere affumicato/speziato è il più apprezzato dei tre. Da notare che un eccessivo aroma di "pollaio" può essere causato da contaminazioni con Brettanomyces, più che dalla fermentazione malolattica: questo è un difetto grave. Inoltre, dal momento che la fermentazione malolattica ricuce

l'acidità del sidro, il risultato finale non deve essere eccessivamente morbido: una fresca acidità residua deve essere presente. Infine, il giudice deve essere attento a eventuali difetti come il "mousiness", più probabile in un sidro ad alto pH che ha avuto una fermentazione malolattica (Alcuni giudici non riescono a identificare il "mousiness"; un risciacquo alcalino della bocca potrebbe essere necessario per confermarlo e arrivare a un accordo tra i giudici).

Aspetto:

- la limpidezza varia da buona a brillante. La mancanza di una trasparenza cristallina non è un difetto, mentre lo è un evidente particolato. IN alcuni stili una velatura "rustica" è comune. I perry sono noti per la difficoltà a ottenere una buona limpidezza, quindi una limitata opacità non è un difetto. Tuttavia, una "lucentezza" nei sidri e nei Perry può essere indice di una fase iniziale di contaminazione lattica, che è un difetto.
- La carbonazione può variare da nulla a livelli da Champagne. Da notare che quando si parla di sidri "fermi" si intendono anche quelli che presentano una lieve carbonazione. Una carbonazione moderata è chiamata "petillant". Elevata carbonazione è chiamata frizzante. Con una elevata carbonazione è possibile la formazione di una schiuma, pur se evanescente. Schiume eccessive o "gushing" sono considerate un difetto.

In bocca:

- Generalmente sidro e Perry hanno un corpo paragonabile a quello dei vini leggeri, ben inferiore a quello della birra. Il bocciato dipende anche dalla quantità di tannini: se presenti a buon livello, possono ricordare quello dei vini rossi. I sidri molto frizzanti saranno simili a Champagne.

Ingredienti:

- Le varietà di pere e mele sono portate ad esempio di esempi comuni, non indicano necessità produttive, quando si realizza lo stile. Aggiunte ed additivi sono proibite tranne ove specificatamente permesse in determinati stili e devono comunque essere dichiarati. Prodotti chimici di processo, come gli enzimi, sono accettabili fintanto che non sono percepibili in aroma e gusto. Il lievito può essere quello "naturale" presente sulla stessa frutta o assunto dall'attrezzatura di macinazione e spremitura, o un lievito selezionato. La fermentazione malolattica è accettabile, sia in modo naturale che grazie all'aggiunta di colture. Possono essere usati agenti chiarificanti prima della fermentazione. L'acido malico può essere aggiunto per abbassare il livello del pH (3.8 o inferiore) per evitare contaminazioni batteriche. Anche i solfiti possono essere utilizzati per un controllo microbiologico, ma a dosi accettabili (200 mg/l), altrimenti questi diventano percepibili nel prodotto finito: note di "fiammifero" sono un difetto.
- Se è ricercata una dolcezza residua, questa può essere ottenuta arrestando la fermentazione o aggiungendo zuccheri o succo fresco. Bisogna accertarsi tuttavia che la fermentazione non riparta: torbidità, gushing o eccessiva schiuma sono difetti.
- Se il sidro è fermentato o maturato in legno (botte, trucioli, strisce di legno), la tipologia del legno è il processo deve essere dichiarato. Ad eccezione della categoria C2F (Specialty Cider and Perry), il carattere di legno deve essere appena riconoscibile. Un sidro con una carattere di legno molto pronunciato non iscritto nella categoria C2F sarà considerato fuori stile.
- Sorbitolo può essere aggiunto all'imbottigliamento per stabilizzare il sidro. Tuttavia, ogni aroma o gusto derivante dall'uso eccessivo (ad esempio una nota di geranio) è un evidente difetto.
- La carbonazione può essere sia naturale (maturazione in pressione o rifermentazione in bottiglia) sia aggiunta. In quasi tutte le categorie, una sidro piatto (totalmente non carbonato) è accettabile. I giudici devono comprendere che la carbonazione può rendere il sidro strano e non devono penalizzare sidri piatti (se tali dichiarati) per mancanza di carbonazione.

C1. STANDARD CIDER AND PERRY

Gli stili dettagliati in questa categoria sono quelli classici. "New World" è un semplice cambio di denominazione dal "Common" delle versioni precedenti.

Esistono stili noti non rappresentati qui. In particolare, quelli spagnoli (asturiani e baschi) non hanno ancora una propria definizione per una bassa diffusione e conoscenza, come pure l'assenza di esempi commerciali di qualità come riferimento.

Sidri realizzati secondo stili non dettagliati qui, dovranno essere iscritti della categoria maggiormente simile. Per prima cosa, valutare se le mele hanno apportato una considerevole livello di tannini. In caso negativo, iscrivere il sidro come New World Cider. La scelta è quindi tra sottocategoria inglese o francese, ossia se il sidro tende verso il dolce, ricco e fruttato (francese) oppure secco e austero (inglese). Per un perry di stile non dettagliato, la decisione è, come sopra, in relazione al contenuto di tannini. Nel dubbio iscrivere come New World Perry.

C1A. New World Cider

Un sidro “new world” è realizzato con mele da tavola, con mele selvatiche utilizzate per l'equilibrio acidità/tannini. Rispetto ad altri stili della categoria, questi sidri sono in generale relativamente bassi in tannini e alti in acidità. “New World” si riferisce allo stile, non a un luogo geografico, dal momento che questi stili sono prodotti anche in Inghilterra orientale, Australia, Germania etc.

Impressioni generali: una bevanda rinfrescante con una certa sostanza, non scialbo o acquoso. Sidri dolci non devono essere stucchevoli. Sidri secchi non devono essere troppo austeri.

Aroma/Gusto: sidri dolci e a basso alcol possono avere aroma e gusto di mela. Sidri secchi saranno più simili al vino con alcuni esteri. Zuccheri e acidità dovrebbero combinarsi a offrire il carattere rinfrescante. L'acidità è da media ad elevata, rinfrescante e non deve essere aspra.

Aspetto: da limpido a brillante, colore da dorato chiaro a dorato.

In bocca: corpo medio. Alcuni tannini dovrebbero essere presenti per una astringenti da lieve a moderata, con poco amaro.

Commenti: un sidro ideale è una ottima bevanda da “sessione” e accompagna bene una ampia varietà di cibi.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie). Se la OG è parecchio superiore alla media tipica, devono essere dettagliati i motivi, ad esempio per l'utilizzo di una particolare varietà di mele che produce un succo ad alta gravità.

Varietà: comuni (Winesap, Macintosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), multi-uso (Northern Spy, Russets, Baldwin), mele selvatiche, ogni varietà non domestica adatta allo scopo.

Numeri: OG: 1.045 – 1.065

FG: 0.995 – 1.020

ABV: 5.0 – 8.0%

Esempi commerciali: [US] Uncle John's Fruit House Winery Apple Hard Cider, Tandem Ciders Pretty Penny (MI), Bellwether Spyglass (NY), West County Pippin (MA), White Winter Hard Apple Cider (WI), Wandering Aengus Ciderworks Bloom (OR), Æppeltreow Appely Brut and Doux (WI).

C1B. English Cider

La categoria include lo stile inglese “West Country” e altri a questo ispirati. Questi sidri sono realizzati con varietà di mele dolci-amare e amare-acidule coltivate specificatamente per sidro. I sidri inglesi sono tradizionalmente fermentati e maturati in botti di legno, che aggiungono del carattere. Tuttavia, le botti utilizzate sono raramente nuove quindi non si riscontra un evidente carattere di legno.

Impressioni generali: generalmente secco, corpo pieno, austero. profilo aromatico complesso, finale lungo.

Aroma/gusto: nessun evidente carattere di mela, ma diversi aromi ed esteri che suggeriscono le mele, in particolare varietà tanniche. I sidri inglesi comunemente realizzano una fermentazione malolattica (vedere l'introduzione) che produce un desiderabile carattere speziato, affumicato, fenolico e di pollaio/cavallo. Tali aromi sono positivi ma non necessari. Se presenti, non devono essere dominanti; in particolare, le note fenoliche e di pollaio devono essere lievi. Un forte carattere di pollaio senza speziato, affumicato, fenolico suggerisce una contaminazione da Brett, che è un difetto. “Mousiness” è un difetto grave.

Aspetto: da lievemente velato a brillante. Colore da giallo medio ad ambrato.

In bocca: pieno. Tannini da moderati a elevati, percepiti come astringenza è un po' di amaro. La carbonazione è da minima a moderata. Sidri rifermentati in bottiglia possono avere una carbonazione elevata, sino a livelli da champagne, ma non devono avere eccessiva schiuma o gushing.

Commenti: esistono esempi dolci, ma quelli secchi sono tradizionali, in particolare considerando il contributo dei tannini.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (da secco a medio-dolce: 4 categorie). I concorrenti POSSONO specificare le varietà di mele; se specificate, il carattere parietale dovrebbe essere evidente.

Varietà: Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter's Perfection, Nehou, Yarlinton Mill, Major, various Jerseys, etc.

Numeri: OG: 1.050 – 1.075

FG: 0.995 – 1.015

ABV: 6.0 – 9.0%

Esempi commerciali: [US] Westcott Bay Traditional Very Dry, Dry and Medium Sweet (WA), Farnum Hill Extra-Dry, Dry, and Farmhouse (NH), Wandering Aengus Oaked Dry (OR), Montana CiderWorks North Fork (MT), Bellwether Heritage (NY). [UK] Oliver's Traditional Dry, Hogan's Dry and Medium Dry, Henney's Dry and Vintage Still, Burrow Hill Medium, Aspall English Imperial.

C1C. French Cider

La categoria include stili della Normandia e altri a questo ispirati, compresi sidri realizzati con tecniche per ottenere il profilo aromatico francese. Questi sidri sono realizzati con varietà di mele dolci-amare e amare-acidule coltivate specificatamente per sidro.

La procedura francese tradizionale richiede l'uso di una minuscola quantità di sali e composti di calcio (cloruro di calcio, carbonato di calcio) per agevolare il processo di coagulazione della pectina. Questi composti possono essere utilizzati, prima della fermentazione, in quantità limitata. Se un giudice può cogliere un gusto salato, è un difetto. L'enzima PME (pectinesterasi) può pure essere utilizzato prima della fermentazione per la coagulazione della pectina.

Si noti che il livello di dolcezza/gravità indica una tendenza generale, non una precisa delimitazione tra sidri inglesi e francesi.

Impressioni generali: da medio a dolce, corpo pieno, ricco.

Aroma/gusto: carattere/aroma fruttato. Questo può derivare da una lenta o interrotta fermentazione (tecnica francese della *défécation*) o da un successivo addolcimento con succo. Tende a una pienezza ricca. Note di fermentazione malolattica speziate, affumicate, fenoliche e di pollaio sono comuni ma non necessarie (come per lo stile inglese) e non devono essere pronunciate. Si riscontra un minor carattere di fermentazione malolattica nei sidri francesi rispetto a quelli inglesi.

Aspetto: da limpido a brillante. Colore da medio giallo ad ambrato.

In bocca: da medio a pieno. Tannini moderati, percepiti principalmente come astringenza. Carbonazione da moderata a livelli da Champagne, ma non ci deve essere eccessiva schiuma o gushing.

Commenti: realizzato tipicamente dolce per equilibrare i livelli di tannini delle varietà tradizionali di mele.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (da medio a dolce: 3 categorie). I concorrenti POSSONO specificare le varietà di mele; se specificate, il carattere parietale dovrebbe essere evidente.

Varietà: Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin, etc.

Numeri: OG: 1.050 – 1.065

FG: 1.010 – 1.020

ABV: 3.0 – 6.0%

Esempi commerciali: [US] West County Reine de Pomme (MA), [France] Eric Bordelet (various), Etienne Dupont, Etienne Dupont Organic, Bellot

C1D. New World Perry

Il perry "New World" è realizzato da pere da tavola.

Impressioni generali: delicato. Dolcezza da media a medio-alta. Da fermo a leggermente frizzante. Un lieve acetico è accettabile. "Mousiness", oleoso/filamentoso sono gravi difetti.

Aroma/gusto: c'è un carattere di pera, ma non così fruttato. Tende verso un giovane vino bianco. Nessun amaro.

Aspetto: da leggermente torbido a limpido. Generalmente abbastanza chiaro.

In bocca: abbastanza pieno, tannini da bassi a moderati che si manifestano come astringenza.

Commenti: alcune pere da tavola contengono una dose significativa di sorbitolo; in questo caso perry secchi possono comunque sembrare dolci per la presenza di sorbitolo nelle pere. La percezione di dolce da sorbitolo varia sensibilmente da una persona all'altra. Quindi i concorrenti dovrebbero specificare la dolcezza secondo la quantità di zuccheri residui e i giudici dovrebbero essere consci che potrebbero percepire una dolcezza maggiore rispetto alle modalità di iscrizione.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie).

Varietà: Bartlett, Kiefer, Comice, Conference, etc.

Numeri: OG: 1.050 – 1.060

FG: 1.000 – 1.020

ABV: 5.0 – 7.0%

Esempi commerciali: [US] White Winter Paarynat (WI), Uncle John's Fruit House Winery Perry (MI)

C1E. Traditional Perry

Il Traditional perry è realizzato con pere specificatamente coltivate per questo scopo, piuttosto che per il consumo da tavola o da cottura. Molte pere da perry sono quasi immangiabili a causa dell'alto livello di tannini; alcune sono anche molto dure. Le pere da perry contengono un alto livello di sorbitolo, un composto dolce non fermentabile. Quindi un perry secco (senza zuccheri residui) può sembrare dolce.

Aroma/gusto: c'è un carattere di pera, ma non così fruttato. Tende verso un giovane vino bianco. Lieve amaro.

Aspetto: da leggermente torbido a limpido. Generalmente abbastanza chiaro.

In bocca: abbastanza pieno, tannini da moderati a elevati che si manifestano come astringenza.

Impressioni generali: tannico. Dolcezza da media a medio-alta. Da fermo a leggermente frizzante. Un lieve acetico è accettabile. "Mousiness", oleoso/filamentoso sono gravi difetti.

Commenti: perry secchi possono comunque sembrare dolci per la presenza di sorbitolo nelle pere. La percezione di dolce da sorbitolo varia sensibilmente da una persona all'altra. Quindi i concorrenti dovrebbero specificare la dolcezza secondo la quantità di zuccheri residui e i giudici dovrebbero essere consci che potrebbero percepire una dolcezza maggiore rispetto alle modalità di iscrizione.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie). I concorrenti DEVONO specificare la varietà di pere utilizzare.

Varietà: Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft, etc.

Numeri: OG: 1.050 – 1.070

FG: 1.000 – 1.020

ABV: 5 – 9%

Esempi commerciali: [US] Æpeltreow Orchard Oriole Perry (WI); [France] Borgelet Poire Authentique and Poire Granit, Christian Drouin Poire, [UK] Oliver's Classic, Blakeney Red, and Herefordshire Dry; Hogan's Vintage Perry.

C2. SPECIALTY CIDER AND PERRY

Sidro e perry Specialty include bevande con aromatizzanti aggiunti (spezie e altra frutta), quelle realizzati con aggiunte sostanziali di sostanze zuccherine per elevare la gravità iniziale, e quelle combinazione di succo di mele e di pere (chiamato "pider").

Le caratteristiche generali sono le stesse dei sidri standard e speciality (precedente categoria), con l'eccezione degli ingredienti aggiunti.

C2A. New England Cider

Questo sidro ha le caratteristiche delle mele New England per la relativa elevata acidità, con aggiunte per elevare il grado alcolico e contribuire con note aromatiche addizionali.

Impressione generale: corpo e carattere sostanzioso. Tipicamente abbastanza secco, ma se equilibrato può essere in qualche modo dolce. Nessun alcol bruciante.

Aroma/gusto: un sidro gustoso con un robusto carattere di mela, alcol elevato e aromi derivati dagli zuccheri aggiunti; tradizionalmente secco.

Aspetto: da limpido a brillante. Da giallo chiaro a giallo medio.

In bocca: sostanzioso, alcolico. Tannini moderati.

Commenti: le aggiunte possono includere zucchero bianco o di canna, melasse, minori aggiunte di miele e uvetta. Queste intendono alzare la OG ben oltre il livello raggiungibile dalle sole mele. Lo stile è talvolta maturato in botte e in questo caso sarà un carattere di legno simile a quello di un vino barricato. Se la botte ha contenuto distillati (ad esempio whisky o rum), delle note possono essere presenti, anche se lievi.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO se il sidro è stato fermentato o maturato in legno. I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie).

Varietà: Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin, etc.; many traditional New England apples.

Numeri: OG: 1.060 – 1.100

FG: 0.995 – 1.020

ABV: 7.0 – 13.0%

Esempi commerciali: [US] Snowdrift Semi-Dry (WA), Blackbird Cider Works New England Style (NY).

C2B. Cider with Other Fruit

Questo è un sidro con aggiunte di altra frutta o succhi, ad esempio frutti di bosco. Una bevanda fermentata realizzata con la combinazione di succhi di mela e di pera dovrebbe essere iscritta in questa categoria.

Impressione generale: come un vino bianco con sapori complessi, il carattere delle mele deve combinarsi bene con la frutta aggiunta, in modo tale che nessuno domini sull'altro.

Aroma/gusto: il carattere del sidro deve rispecchiare gli altri frutti. Se gli altri frutti dominano totalmente è un difetto; un giudice potrebbe chiedersi "sarebbe diverso se un distillato neutro sostituisse il sidro?". Un sidro con frutta dovrebbe essere diverso da un alco-pop. Ossidazione è un difetto.

Aspetto: da limpido a brillante. Il colore deve essere appropriato alla frutta aggiunta, ma non deve mostrare caratteristiche da ossidazione (ad esempio, i frutti di bosco rossi dovrebbero donare un colore da rosso a violaceo, non arancio).

In bocca: sostanzioso. Può essere significativamente tannico, in relazione alla frutta aggiunta.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie). I concorrenti DEVONO specificare i frutti o i succhi di frutta aggiunti.

Numeri: OG: 1.045 – 1.070

FG: 0.995 – 1.010

ABV: 5.0 – 9.0%

Commercial Examples: [US] West County Blueberry-Apple Wine (MA), Bellwether Cherry Street (NY), Uncle John's Fruit Farm Winery Apple Cherry, Apple Blueberry, and Apricot Apple Hard Cider (MI)

C2C. Applewine

Il nome di questa categoria è tradizionale ma in qualche modo fuorviante: si tratta di un semplice sidro a cui viene aggiunta una sostanziale quantità di zuccheri per raggiungere un livello alcolico maggiore rispetto a un sidro standard. Di fatto, si avvicina di più a un vino bianco rispetto ad altri stili. Nessun altro frutto viene utilizzato per questo stile.

Impressioni generali: tipicamente come un vino bianco, equilibrato e con bassa astringenza e amaro.

Aroma/gusto: comparabile a un sidro New World. Il carattere deve essere preciso. Da molto secco a dolce, anche se spesso è secco.

Aspetto: da limpido a brillante, da dorato chiaro a dorato medio. Torbidezza o velature sono inappropriate.

In bocca: più leggero in corpo rispetto ad altri sidri, dal momento che un più alto livello alcolico è raggiunto grazie agli zuccheri aggiunti. Carbonazione può variare da piatto a simile a Champagne.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I partecipanti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie).

Numeri: OG: 1.070 – 1.100

FG: 0.995 – 1.020

ABV: 9.0 – 12.0%

Commercial Examples: [US] Uncle John's Fruit House Winery Fruit House Apple (MI), McClure's Sweet Apple Wine (IN).

C2D. Ice Cider

Si tratta di uno stile di sidro in cui il succo è concentrato prima della fermentazione sia congelando la frutta prima della torchiatura sia congelando il succo, rimuovendo acqua. La fermentazione si interrompe o è fermata prima di diventare secco. Il carattere differisce dall'Applewine dal momento che la concentrazione incrementa non solo gli zuccheri (e quindi l'alcol) ma anche proporzionalmente acidità e componenti aromatiche dei frutti. Non sono permessi additivi in questo stile; in articolate, dolcificanti non possono essere utilizzati per aumentare la gravità. Lo stile ha avuto origine in Quebec negli anni 1990.

Aroma/gusto: fruttato, morbido-aspro. Acidità deve essere a livelli sufficienti a prevenire stucchevolezza.

Aspetto: brillante. Colore più scuro rispetto a un sidro standard, da dorato ad ambrato.

in bocca: corpo pieno. Può essere tannico (astringente e/o amaro) ma questo aspetto dovrebbe essere lieve, al massimo moderato.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare OG, FG, zuccheri residui e livello di alcol, nonché il livello di carbonazione (3 livelli).

Varietà: Generalmente frutti da tavola nordamericana come McIntosh or Cortland.

Numeri: OG: 1.130 – 1.180

FG: 1.060 – 1.085

ABV: 7.0 – 13.0%

Esempi commerciali: [US] various from Eden Ice Cider Company and Champlain Orchards. [Canada] Domaine Pinnacle, Les Vergers de la Colline, and Cidrerie St-Nicolas (Quebec).

C2E. Cider with Herbs/Spices

Questo è un sidro con ogni combinazione di elementi botanici aggiunti. I sidri luppolati sono inclusi. Altri esempi sono sidri con spezie da torta di mele (cannella, noce moscata, allspice), zenzero, citronella, miscele di the, etc.

Impressioni generali; con un vino bianco con aggiunte di aromi complessi. Il carattere delle mele deve armonizzarsi bene con le erbe/spezie per un risultato equilibrato.

Aroma/gusto: il carattere del sidro deve essere presente e armonizzarsi con le aggiunte. Come per i sidri con frutta, è un difetto se spezie/erbe dominano sul resto; un giudice potrebbe chiedersi "sarebbe diverso se un distillato neutro sostituisse il sidro?". Ossidazioni del sidro base o delle aggiunte è un difetto.

Aspetto: da limpido a brillante. Il colore deve essere appropriato alle aggiunte.

In bocca: corpo medio o poco più. Il sidro può essere tannico per effetto delle aggiunte, ma non amaro per eccessiva estrazione.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I concorrenti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie). I partecipanti DEVONO specificare le erbe/spezie aggiunte. Se sono utilizzati luppoli, specificare le varietà.

Numeri: OG: 1.045 – 1.070

FG: 0.995 – 1.010

ABV: 5.0 – 9.0%

Esempi commerciali: [US] Colorado Cider Grasshop-ah (CO), Wandering Aengus Anthem Hops (OR).

C2F. Specialty Cider/Perry

Questa è una categoria aperta per sidri e perry con ingredienti che non possono essere iscritti in altre categorie. Qui vengono inclusi gli utilizzi di altri dolcificanti. Un sidro con miele aggiunto può essere iscritto qui se il carattere del sidro rimane dominante; altrimenti deve essere iscritto come idromele nella categoria cyser. Altri esempi includono sidri fermentati o maturati in botte in cui il carattere del legno è un aspetto significativo del profilo aromatico.

Aroma/gusto: il carattere del sidro deve essere comunque presente e bene armonizzarsi con altri ingredienti. Se è utilizzata una botte da distillati, il suo carattere (rum, whisky) deve essere appena riconoscibile; non deve essere troppo evidente.

Aspetto: da limpido a brillante. Il colore deve essere quello di un sidro standard a meno di cessioni di colore da altri ingredienti.

In bocca: corpo medio, può evidenziare tannini (astringenza) o corpo importante, se determinato da altri ingredienti.

Istruzioni per il concorrente: I concorrenti DEVONO specificare il livello di carbonazione (3 livelli). I concorrenti DEVONO specificare la dolcezza (5 categorie). I partecipanti DEVONO tutti gli ingredienti.

Numeri: OG: 1.045 – 1.100

FG: 0.995 – 1.020

ABV: 5.0 – 12.0%

Esempi commerciali: [US] Finn River Fire Barrel (WA).