

# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## 2025 STYLE GUIDELINES

### Cider Style Guidelines

(including Perry)

ฉบับภาษาไทย



Copyright © 2025, BJCP, Inc. , 2025 Thai Version

Translated by Karn Saovaphudhasuvej



Authored by Gordon Strong  
with  
Michael Wilcox and Kristen England

<b>2025 Content:</b>	Gordon Strong, Michael Wilcox, Pavel Anisimov, Kristen England
<b>2025 Content Review:</b>	Michael Wilcox, Gary Awdey, Agus Blanco, Max Finnance
<b>Proofreader:</b>	Molly Weems
<b>Prior Editions Content:</b>	Dick Dunn, Gary Awdey, Charles McGonegal



# Contents

INTRODUCTION TO THE 2025 CIDER GUIDELINES .....	1
INTRODUCTION TO CIDER AND PERRY STYLES (CATEGORIES C1-C4) .....	1
Aroma and Flavor .....	1
Appearance .....	2
Mouthfeel.....	2
Ingredients.....	2
Entry Instructions.....	3
C1. TRADITIONAL CIDER.....	4
C1A. Common Cider.....	4
C1B. Heirloom Cider .....	4
C1C. English Cider .....	5
C1D. French Cider .....	5
C1E. Spanish Cider.....	6
C2. STRONG CIDER .....	7
C2A. New England Cider .....	7
C2B. Applewine.....	7
C2C. Ice Cider .....	8
C2D. Fire Cider .....	8
C3. SPECIALTY CIDER.....	9
C3A. Fruit Cider .....	9
C3B. Spiced Cider .....	9
C3C. Experimental Cider .....	10
C4. PERRY .....	11
C4A. Common Perry .....	11
C4B. Heirloom Perry .....	11
C4C. Ice Perry .....	12
C4D. Experimental Perry.....	12

## **DEDICATION**

*The 2025 edition of the BJCP Cider Guidelines is dedicated to Gary Awdey,  
for his long years educating judges on cider appreciation.*



# INTRODUCTION TO THE 2025 CIDER GUIDELINES

คู่มือแนวทางการจัดประเภทไซเดอร์ฉบับปี 2025 โดย BJCP เป็นการแก้ไขครั้งใหญ่จากฉบับปี 2015 เอกสารนี้เป็นคู่มือที่ใช้ร่วมกับคู่มือแนวทางการจัดประเภทเบียร์โดย BJCP ฉบับปี 2021 และคู่มือแนวทางการจัดประเภทมิดโดย BJCP ฉบับปี 2025 แม้บางเนื้อหาจากฉบับปี 2015 จะยังถูกนำมาใช้อยู่ แต่ก็จะมีการจัดระเบียบ เปลี่ยนชื่อหมวดหมู่และประเภทใหม่ รวมถึงการเพิ่มประเภทใหม่บางประเภทเข้าไปด้วย

## INTRODUCTION TO CIDER AND PERRY STYLES (CATEGORIES C1-C4) (บทนำเกี่ยวกับ “คู่มือแนวทางการจัดประเภทไซเดอร์และเพอร์รี่ในหมวด C1-C4” )

คำนำนี้สามารถไขกับไซเดอร์และเพอร์รี่ทุกสไตล์ ยกเว้นในกรณีที่มีการระบุไว้อย่างชัดเจนในคำอธิบายของแต่ละประเภท คำนำนี้จะระบุลักษณะทั่วไปและคำอธิบายสำหรับเครื่องดื่มประเภทนี้ทั้งหมด และควรใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงเมื่อมีการส่งเข้าประกวดหรือการตัดสินของกรรมการ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสไตล์ต่าง ๆ เพื่อใช้ในการตัดสิน สามารถดูเพิ่มเติมได้ที่ *Studying for the Cider Exam* บนเว็บไซต์ (*Exam & Certification, Cider Judge Program*)

**ไซเดอร์ (Cider)** คือเครื่องดื่มที่เกิดจากการหมักน้ำแอปเปิ้ลที่มาจากกรด ส่วน **เพอร์รี่ (Perry)** คือเครื่องดื่มที่คล้ายกันที่มาจากลูกแพร์ คำว่าไซเดอร์มีความเข้าใจที่ต่างกัน ในสหรัฐอเมริกาหมายถึงเครื่องดื่มที่อยู่ระหว่าง *hard cider* (ไซเดอร์ที่ผ่านการหมัก มีแอลกอฮอล์) และ *sweet cider* (ไซเดอร์ที่ไม่ได้ผ่านการหมัก ไม่มีแอลกอฮอล์) แต่ในที่อื่นบนโลกจะหมายถึงเครื่องดื่มที่ผ่านการหมัก เราจะใช้คำนิยามแบบหลังในแนวทางเหล่านี้

ในแนวทางนี้แบ่งไซเดอร์และเพอร์รี่ออกเป็นสี่หมวดหมู่: *Traditional Cider* (หมวด C1), *Strong Cider* (หมวด C2), *Specialty Cider* (หมวด C3) และ *Perry* (หมวด C4) โปรดดูคำนำของแต่ละหมวดหมู่สำหรับคำอธิบายที่ละเอียดมากขึ้น เช่นเดียวกับของเบียร์ ไม่มีข้อกำหนดว่าการแข่งขันจะต้องตัดสินหมวดหมู่เหล่านี้แยกจากกัน – สไตล์ต่าง ๆ อาจถูกรวมกลุ่มเพื่อการตัดสินและการมอบรางวัลได้ อย่าพยายามตีความความหมายมากเกินไป จากชื่อหรือกลุ่ม เพราะไม่ได้มีความหมายเช่นนั้น

### Aroma and Flavor (กลิ่นและรสชาติ)

- ไซเดอร์และเพอร์รี่ไม่จำเป็นต้องมีกลิ่นหรือรสชาติที่เด่นชัดของผลไม้ — คล้ายกับที่ไวน์ไม่มีรสชาติที่เด่นชัดเหมือนน้ำองุ่นและเบียร์ไม่มีกลิ่นในแบบ wort โดยเฉพาะไซเดอร์ในแบบที่ dry กว่า สามารถมีลักษณะที่ซับซ้อนมากขึ้นแต่คาร์บอนไดออกไซด์แบบ *fruity* จะน้อยลง ไซเดอร์และเพอร์รี่ไม่ควรมีรสชาติในแบบค็อกเทลจากน้ำผลไม้สดที่มีความซ่าและแอลกอฮอล์ มันควรจะมีรสชาติจากการหมัก
- ผู้ผลิตไวน์จะแบ่งกลิ่นที่ได้ออกเป็นสองประเภท คือ *aroma* (กลิ่นที่ได้จากวัตถุดิบ) และ *bouquet* (กลิ่นที่ได้จากกระบวนการหมักและการบ่ม) กรรมการผู้ตัดสินไซเดอร์อาจใช้ประโยชน์จากการคิดในแบบเดียวกัน โดยควรเข้าใจกระบวนการผลิตไซเดอร์ที่แปรรูปวัตถุดิบให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จได้อย่างไร
- โปรไฟล์การหมักที่สะอาดเป็นสิ่งที่ต้องการ ในสไตล์ส่วนใหญ่ของไซเดอร์ แต่ไม่ได้หมายความว่าต้องไม่มี *คาแรคเตอร์จากยีสต์* ยีสต์สามารถเพิ่มกลิ่น *estery* หรืออาจให้กลิ่น *sulfury* แบบบางเบาแต่สดชื่น ซึ่งไม่ถือว่าเป็นข้อผิดพลาด การบ่มไปพร้อมกับยีสต์สามารถทำให้เกิดกลิ่นอ่อน ๆ ในแบบ *nutty, toasty, หรือ bready*
- ไซเดอร์บางสไตล์อาจแสดงรสชาติหรือกลิ่นอันโดดเด่นในแบบที่ไม่ใช่กลิ่น *fruity* เช่น *smoky ham* ใน *dry* ไซเดอร์สไตล์อังกฤษ และในไซเดอร์จากบางท้องถิ่นอาจพบคาแรคเตอร์ในแบบ *rustic*
- Sweetness** ความหวาน (น้ำตาลที่หลงเหลือ หรือ RS – residual sugar) อาจมีช่วงความหวานตั้งแต่ dry สนิท (ไม่เหลือ RS) ไปจนถึงหวานเหมือน *sweet dessert wine* (มี RS 10% หรือมากกว่า) การวัดค่าน้ำตาลที่หลงเหลือและใน FG แบ่งเป็นระดับได้ดังนี้:

- Dry:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือต่ำกว่า 0.4% มีค่า FG น้อยกว่า 1.002 ไม่มีการรับรู้ถึงความหวาน แต่ความรู้สึกไม่จำเป็นต้องออกมา *dry* สนิท
- Semi-dry:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือ 0.4-0.9% มีค่า FG ระหว่าง 1.002 - 1.004 รู้สึกถึงรสหวานเล็กน้อยแต่ความรู้สึกหลักยังคง *dry* ซึ่งเรียกอีกอย่างว่า *medium-dry* หรือ *off-dry*
- Medium:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือ 0.9-2.0% มีค่า FG ในช่วง 1.004 - 1.009 ความหวานเริ่มเป็นส่วนประกอบที่เด่นชัดในความสมดุลโดยรวม.
- Semi-sweet:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือ 2.0-4.0% มีค่า FG ในช่วง 1.009 - 1.019 รับรู้ได้ถึงความหวานแต่ยังคงให้ความรู้สึกสดชื่น เรียกอีกอย่างว่า *medium-sweet*
- Sweet:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือมากกว่า 4.0% มีค่า FG มากกว่า 1.019 มีลักษณะเหมือน *dessert wine* แต่ไม่ควรมีรสแบบหวานเลี่ยนหรือแบบ *syrupey*

ตัวเลขเหล่านี้มีไว้เพื่อช่วยในการตัดสินใจในการส่งเข้าประกวด และเพื่อปรับระดับความรู้ในความแตกต่างจากแต่ละภูมิภาค ตัวเลขเหล่านี้ไม่ได้มีไว้เพื่อใช้เป็นปัจจัยในการตัดสินโดยกรรมการผู้ตัดสิน เมื่อค่าต่าง ๆ อยู่ใกล้ขอบเขตที่แบ่งระหว่างระดับความหวาน ควรตัดสินใจโดยพิจารณาจากความประทับใจโดยรวมและความสอดคล้องกับคำอธิบายของระดับความหวานเหล่านั้น

โปรดทราบว่า ปัจจัยอื่น ๆ เช่น *acidity, tannin, แอลกอฮอล์, ความ dry, หรือวัตถุดิบอื่น ๆ* สามารถมีผลต่อการรับรู้ความหวานได้ อย่างไรก็ตามแค่ระดับน้ำตาลที่หลงเหลือ (RS) เพียงอย่างเดียวเมื่อทำการตัดสิน ให้จัดเรียงตัวอย่างตามลำดับจากความหวานน้อยไปหามาก โปรดเข้าใจว่าความหวานสามารถปิดบังข้อบกพร่องได้ — ควรใส่ใจในจุดนี้ให้มากขึ้นในไซเดอร์ที่มีความหวานสูง เช่นเดียวกัน อย่างโลหะไซเดอร์ที่มีความ *dry* มากเกินไป

สำหรับข้อบกพร่องเล็กน้อยที่อาจจะเห็นชัดเจนขึ้นเนื่องจากการขาดความหวาน

ในตัวอย่างที่มีความหวานมากขึ้น รสชาติจากองค์ประกอบที่ไม่ใช่รสผลไม้ — โดยเฉพาะ acidity และ tannin — จะต้องช่วยส่งเสริมความหวาน ไม่เช่นนั้นความหวานจะออกมาเสีย (cloying) (แบบ syrupy, heavily sweet) หรือหวานจืดชืด (flabby) (ความหวานไม่สมดุลกับ acidity)

- **Acidity** เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการให้ความสมดุล ที่ช่วยให้ความรู้สึกสะอาด, มีชีวิตชีวา, สดใส, เปรี๊ยะและสดชื่นโดยไม่ทำให้รู้สึกฝาด; Acidity (จากกรด malic และในบางกรณีจากกรด lactic หรือกรดอื่น ๆ) ไม่ควรสับสนกับ acetification (จาก ethyl acetate หรือกรด acetic—vinegar) กลิ่นฉุนแสบจมูกและรสชาติที่แสบจากการระเหยของกรด (การเกิดน้ำส้มสายชู) ถือเป็นข้อบกพร่องในสไตล์ส่วนใหญ่
- **Tannin** ให้ความฝาด, body, และบางครั้งให้ความขม ที่ช่วยส่งเสริมในด้าน ความสมดุล, โครงสร้าง, และความสามารถในการดื่ม (drinkability) ความขมจาก tannin ที่มากเกินไปจะถือเป็นข้อผิดพลาด ไม่ว่าจะมาจากกระบวนการหรือจากวัตถุดิบ table fruit ส่วนใหญ่มักจะมีระดับ tannin ต่ำ
- ไชเดอร์อาจผ่านการหมักแบบ **malolactic fermentation** (MLF) ที่ช่วยลด acidity โดยการเปลี่ยนกรด malic ที่ให้รสแหลมคมบางส่วนหรือทั้งหมดให้กลายเป็นกรด lactic ที่นุ่มนวล กลม และมี acidity น้อยลง ผลที่ออกมาไม่ควรจะหวานจืดชืดหรือให้รสที่อ่อนเกินไป — ไชเดอร์ต้องยังคงมีความสดชื่นอยู่ เพอร์รี่ไม่ควรผ่านกระบวนการ MLF เพราะอาจทำให้เกิดการ acetification ได้ MLF สามารถสร้างรสชาติที่สะอาดได้ แต่ MLF ที่เกิดกับ tannic cider apple มักจะก่อให้เกิด ethyl-phenol ที่ให้รสชาติในแบบ spicy, smoky, smoked meat, phenolic, barnyard, funky, leathery, หรือ horsey flavor ไม่ควรคาดหวังว่าจะต้องพบลักษณะตามคำบรรยายทั้งหมดนี้พร้อมกัน ระดับที่ถูกควบคุมไว้หรือระดับที่สร้างความสมดุลเป็นสิ่งที่สามารถทำได้ แต่ก็ยังเป็นสิ่งที่ต้องการในบางสไตล์ของไชเดอร์จากภูมิภาคต่าง ๆ

MLF มักถูกเข้าใจผิดว่าเกิดจาก Brettanomyces (Brett) เนื่องจากมีลักษณะที่คล้ายกัน แต่การปนเปื้อนของ Brett ถือเป็นข้อผิดพลาดที่ร้ายแรง ลักษณะ funky barnyard ที่เด่นชัดจาก Brett เป็นสิ่งที่ไม่พึงประสงค์

กรรมกรผู้ตัดสินควรใส่ใจถึงข้อผิดพลาดในแบบ mousy ที่อาจเกิดขึ้น (THP, tetrahydropyridine) ซึ่งมักพบได้ในไชเดอร์ที่มี pH สูงที่ผ่านกระบวนการ MLF (หากผู้ตัดสินไม่สามารถตรวจพบข้อผิดพลาดนี้ได้ อาจต้องใช้น้ำยาบ้วนปากที่เป็น alkaline เพื่อใช้ยืนยัน)

## Appearance (ลักษณะที่เห็น)

- ความใสของไชเดอร์อาจพบได้ตั้งแต่มีความใส (good) ไปจนถึงใสที่สุด (brilliant) ความใสแบบไม่เปล่งประกายไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่การมีอนุภาคที่มองเห็นได้ถือเป็นสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ ในบางสไตล์ การขาดความเปล่งประกายเป็นเรื่องปกติ เพอร์รี่ถือเป็นเครื่องดื่มที่ทำให้ใสยากมาก ดังนั้นการมีความขุ่นเล็กน้อยไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง อย่างไรก็ตาม การมี "ความเงางาม (sheen)" ทั้งในไชเดอร์หรือเพอร์รี่โดยทั่วไปยังถือเป็นการเริ่มต้นของการปนเปื้อนจากกรด lactic ซึ่งถือเป็นข้อบกพร่อง

- คาร์บอนเนชั่นสามารถมีได้แตกต่างกันไป เป็นได้ตั้งแต่ไม่มีความซ่าจนถึงมีความซ่าในระดับคล้ายโซดา (spumante) การไม่มีความซ่าหรือมีความซ่าน้อยจะเรียกว่า “still” แต่ก็อาจรู้สึกซ่าเล็กน้อยบนลิ้น – มันไม่จำเป็นต้องไม่มีความซ่าเลย ความซ่าในระดับปานกลางจะเรียกว่า “pétillant” ส่วนระดับคาร์บอนเนชั่นและความซ่าที่สูงเรียกว่า “sparkling” ในระดับคาร์บอนเนชั่นที่สูง ฟอง (mousse) อาจคงอยู่ได้ในช่วงเวลาสั้น ๆ อย่างไรก็ตาม การที่เปิดแล้วฟองไหลออกมากเกินไป การเกิดฟองมากเกินไป และฟองที่จัดการได้ยากถือเป็นข้อบกพร่อง
- ไชเดอร์หรือเพอร์รี่ที่ไม่มีส่วนผสมอื่นเพิ่มเติมมักจะมีสีอ่อน โดยทั่วไปจะเป็นสีฟาง (straw) ถึงสีทอง (gold) ควรเข้าใจว่าแอปเปิ้ลที่มีเนื้อสีแดงบางชนิดเช่น Redfield อาจให้สีในแบบ blush หรือ rose จึงไม่ควรเข้าใจผิดว่าเป็นสีจากผลไม้ชนิดอื่น; หากไม่แน่ใจควรตรวจสอบสายพันธุ์แอปเปิ้ลที่ระบุไว้ สีหม่น ๆ หรือสีน้ำตาลอาจเป็นสัญญาณของการเกิด oxidation แต่สีที่เข้มขึ้นสามารถเกิดได้จากการใช้แอปเปิ้ลที่มีความเป็นกรดต่ำ, keeving, aging, จากการหมักในถังไม้, การใช้กระบวนการทำให้เข้มข้นหรืออาจมาจากเหตุผลอื่น ๆ อย่าตัดสินว่าเป็นการ oxidation เพียงแค่ว่าสีเท่านั้น ตัวอย่างที่มีส่วนผสมเพิ่มจะสะท้อนถึงสีของส่วนผสมเหล่านั้นอย่างชัดเจน

## Mouthfeel (รสสัมผัส)

- โดยทั่วไป ไชเดอร์และเพอร์รี่จะมีเนื้อสัมผัสและความเต็มปากเต็มคำคล้ายกับไวน์ที่มีเนื้อบาง ไชเดอร์ส่วนใหญ่เนื้อสัมผัสจะบางกว่าของเบียร์ส่วนใหญ่มาก ในเพอร์รี่บางชนิดจะมี body ที่หนักกว่าเนื่องจาก sorbitol (น้ำตาลที่ไม่สามารถหมักเป็นแอลกอฮอล์ได้) ซึ่งสามารถเพิ่มความรู้สึกถึงความหวาน
- ไชเดอร์ที่มีความซ่าสูง (highly sparkling) อาจให้ความรู้สึกคล้ายแชมเปญ ส่วนไชเดอร์แบบที่ความซ่าต่ำ (still) อาจดูเหมือนขาดความน่าสนใจสำหรับผู้ที่ไม่คุ้นเคย เพราะการมีความซ่าช่วยทำให้การดื่มน่าสนใจขึ้น แต่ไชเดอร์ในแบบ still ที่มีการระบุไว้ชัดเจนไม่ควรได้รับการลงโทษเพียงเพราะไม่มีความซ่า
- Tannin สามารถส่งผลต่อความรู้สึกในปาก (mouthfeel) โดยการเพิ่ม body, เพิ่มความขม, หรือเพิ่มความรู้สึก dry ในรสชาติตอนจบ tannin สามารถให้ความรู้สึกฝาดที่รุนแรงคล้ายกับไวน์แดง โดยคำบรรยายที่ใช้ในไวน์ เช่น drying, fuzzy หรือ grippy จึงสามารถนำมาใช้ได้เช่นกัน อาจพบความรู้สึกจากไม้, leather, dried leaves, หรือ apple skin ได้พร้อมด้วยรสชาติร่วมอื่น ๆ

## Ingredients (วัตถุดิบ)

- การระบุสายพันธุ์ผลไม้ในที่มีจุดประสงค์เพื่อแสดงตัวอย่างผลไม้ที่มักใช้ในการทำไชเดอร์ ไม่ได้หมายความว่าจะเป็นข้อกำหนดสำหรับผู้ผลิต ผลไม้จะแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ (1) ผลไม้แบบ table, eating, culinary หรือ dessert และ (2) cider apple หรือ perry pear (ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ไม่เหมาะสำหรับการรับประทานแบบสด) โดยผลไม้ในกลุ่มที่สองนี้อาจมีลักษณะไม่เหมือนผลไม้ทั่วไป ที่ไม่ควรสับสนกับคาแรคเตอร์จากการหมัก ที่เกิดจากกระบวนการผลิต
- แอปเปิ้ลที่ใช้ในการทำไชเดอร์มักจะถูกจัดประเภทตาม acidity และ tannin: Sweet (low acidity, low tannin), Sharp (high

acidity, low tannin), **Bittersweet** (low acidity, high tannin) หรือ **Bittersharp** (high acidity, high tannin)

- ยีสต์ที่ใช้สามารถเป็นยีสต์ธรรมชาติ (ยีสต์ที่พบในผลไม้เองหรือที่คงอยู่ในอุปกรณ์ที่ใช้ในการบดและการกด) หรือยีสต์ที่เพาะเลี้ยง (ที่เติมเข้าไปโดยผู้ผลิตไซเดอร์) ซึ่งกระบวนการ MLF นั้นสามารถทำได้ทั้งสองวิธี
- โดยทั่วไปแล้ว adjunct และ additive จะถูกห้ามไม่ให้ใช้ในไซเดอร์ เว้นแต่ในบางสไตล์ที่ได้รับการอนุญาต หรือใช้เพื่อแก้ไขระดับน้ำตาลในแอปเปิ้ลที่ต่ำเกินไปในช่วงเริ่มต้น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่คงที่ โดยหากมีการใช้ adjunct หรือ additive ต้องมีการระบุให้ชัดเจน neutral sugar ถือว่าเป็น adjunct ที่อนุญาตให้ใช้ในไซเดอร์ส่วนใหญ่ เพื่อใช้ปรับค่า gravity ทั้งในช่วงเริ่มต้นและตอนจบของการผลิต

การเติมน้ำผึ้ง โดยทั่วไปจะได้ผลออกมาในกลุ่ม C3C Experimental Cider, C4D Experimental Perry, หรือ M2A Cyser (ตามข้อกำหนดของ Mead Style Guidelines) ควรตรวจสอบรายละเอียดของแต่ละสไตล์เพื่อทราบถึง adjunct ที่ได้รับการอนุญาตหรือห้ามใช้

- สารทั่วไปที่ช่วยในการผลิต (processing aids) และ enzyme ส่วนใหญ่ได้รับการอนุญาตให้ใช้ ตราบใดที่ไม่สามารถรับรู้ได้ในผลิตภัณฑ์สำเร็จ enzyme สามารถใช้เพื่อช่วยในการทำให้น้ำผลไม้ใส ก่อนกระบวนการหมัก malic acid อาจถูกเพิ่มเข้าไปในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่ำ เพื่อเพิ่ม acidity ให้ไปอยู่ในระดับที่ปลอดภัยจากการปนเปื้อนของแบคทีเรีย และช่วยป้องกัน off-flavors (โดยทั่วไปจะอยู่ที่ pH 3.8 หรือต่ำกว่า)
- อาจใช้ sulfite ในการช่วยควบคุมจุลชีพ แต่ปริมาณสูงสุดที่ยอมรับได้คือ 200 มิลลิกรัม/ลิตร และต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด หากมีปริมาณ sulfite เกินกว่าที่กำหนด อาจพบคาแรคเตอร์ในแบบ burnt match ซึ่งถือเป็นข้อผิดพลาดที่ร้ายแรง
- สามารถเติม sorbate ในขั้นตอนการบรรจุเพื่อเพิ่มความเสถียรให้กับไซเดอร์ แต่หากมีกลิ่นหรือรสที่เหลือนอกจากการใช้ sorbate ที่มากเกินไปหรือการใช้อย่างไม่ถูกต้อง (เช่น กลิ่น geranium note) จะถือว่าเป็นไซเดอร์ที่มีปัญหา
- ความหวานคงเหลือในไซเดอร์อาจมาจากการหยุดกระบวนการหมัก หรือจากการเติมสารให้ความหวานหรือน้ำผลไม้สดเพิ่มลงไป แต่ถ้าจะใช้การ back-sweetened ผลิตภัณฑ์จะต้องมีความเสถียรส่วนความขุ่น การที่ฟองไหลออกมากเกินไป หรือฟองที่เกิดจากการหมักต่อหลังการบรรจุถือเป็นข้อบกพร่องที่ร้ายแรง

- การหมักในถัง oak เป็นวิธีการดั้งเดิมสำหรับไซเดอร์หลายสไตล์ แต่ถังไม้เหล่านี้นั้นมักเป็นถังที่ถูกนำมาใช้ซ้ำ ดังนั้นจึงไม่ควรคาดหวังว่าจะพบคาแรคเตอร์จาก oak ที่รุนแรงหรือสดใหม่ในผลิตภัณฑ์สำเร็จ ซึ่งหมายความว่า สามารถใช้ถังไม้ที่ให้ความคาแรคเตอร์ไม่แบบเป็นกลางในการหมักหรือบ่มไซเดอร์สไตล์ไหนก็ได้ ในกรณีที่ใช้ถังไม้ในการหมักหรือบ่ม คาแรคเตอร์จากถังไม้ในผลิตภัณฑ์สำเร็จควรออกมาในระดับที่เป็นแค่พื้นหลังที่ไม่โดดเด่นเกินไป การใช้ถังไม้ไม่จำเป็นต้องทำให้ไซเดอร์เข้าไปอยู่ในหมวด specialty หรือ experimental แต่คาแรคเตอร์และความเข้มข้นจากถังไม้จะเป็นตัวกำหนด
- หากตัวอย่าง มีคาแรคเตอร์จากไม้หรือถังไม้ที่เด่นชัด ควรส่งเข้าไปในหมวด C3C Experimental Cider หรือ C4D Experimental Perry นอกจากนี้กรณีสไตล์อื่น ๆ ได้อนุญาตให้มีคาแรคเตอร์จากไม้ได้ ในการใช้คาแรคเตอร์จากไม้ในลักษณะนี้ ควรระบุ ชนิดของไม้ และกระบวนการที่ใช้ (เช่น barrel, chip, stave, strip, spiral)

## Entry Instructions (คำแนะนำในการสมัคร)

- ระดับคาร์โบเนชันและระดับความหวานมีข้อกำหนดในบางสไตล์: หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานจะถือว่าไม่ตรงตามสไตล์ (out-of-style) หากสไตล์นั้นไม่มีการระบุข้อกำหนดใด ๆ สามารถใช้ระดับคาร์โบเนชันและระดับความหวานได้ตามที่ต้องการ
- การรับรู้ระดับคาร์โบเนชันขึ้นอยู่กับสถานะการตัดสินใจ ดังนั้นการระบุหรือกำหนดปริมาณ CO2 ที่แน่นอนจึงไม่จำเป็น
- การระบุสายพันธุ์ผลไม้สามารถทำได้ในทุกสไตล์
- สารที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ ต้องมีการระบุเสมอ
- ข้อมูลทางสถิติ (Vital Statistics) เป็นแนวทางทั่วไปไม่ใช่ข้อกำหนดที่ตายตัว ตัวอย่างในท้องตลาดมักจะมีผลิตภัณฑ์ที่อยู่นอกขอบเขตมาตรฐาน

# C1. TRADITIONAL CIDER

ไซเดอร์แบบดั้งเดิม (Traditional Ciders) คือไซเดอร์ที่ผลิตโดยการหมักแอปเปิ้ลโดยไม่ใส่ส่วนผสมเพิ่มเติมหรือใช้ขั้นตอนการผลิตที่ไม่ปกติ ที่สะท้อนถึงธรรมเนียมท้องถิ่นจากหลายพื้นที่ที่ปลูกแอปเปิ้ลทั่วโลก การใช้อรรถศาสตร์ในชื่อสไตล์ไม่ได้หมายความว่าจะต้องได้รับการรับรองจากแหล่งผลิต ไซเดอร์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากไซเดอร์แบบดั้งเดิมเหล่านี้สามารถผลิตได้ทุกแห่ง トラバドที่มีลักษณะที่คล้ายคลึงกับต้นฉบับ

ดู Introduction to Cider and Perry Styles สำหรับรายละเอียดลักษณะทางประสามลัมผัสที่ได้กับทุกสไตล์

## C1A. Common Cider

**Common Cider** คือไซเดอร์ที่ทำมาจากแอปเปิ้ลชนิดที่รับประทาน (table) เป็นหลัก เมื่อเทียบกับไซเดอร์สไตล์อื่น ๆ ในหมวดนี้ ไซเดอร์กลุ่มนี้จะมี tannin ต่ำกว่าและมี acidity สูงกว่า

**Overall Impression:** เครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่น ให้อารมณ์แบบ fruity และ floral ของแอปเปิ้ล ผสมกับความ juicy acidity ที่สดใส ให้ความสดชื่นที่มาพร้อมการหมักที่สะอาด แต่บางครั้งอาจมีคาแรคเตอร์จากยีสต์เล็กน้อยปรากฏให้เห็น

**Aroma and Flavor:** คาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลจะเด่นชัด ไม่ว่าจะเป็นด้านรสชาติหรือในด้านอโรมาแบบ fruity-floral ในไซเดอร์แบบที่หวานหรือแอลกอฮอล์ต่ำอาจพบกลิ่นและรสของแอปเปิ้ลที่เด่นชัด แต่ในไซเดอร์ที่ dry จะมีรสชาติที่เป็นกลางและออกมากลายไวน์พร้อมกับ ester แบบแอปเปิ้ลและ floral โดย ester ที่ได้จากแอปเปิ้ลอาจไม่จำเป็นต้องเป็นกลิ่นแอปเปิ้ลเสมอไป อาจพบคาแรคเตอร์บาง ๆ จากผลไม้ชนิดอื่น ๆ ได้ (คล้ายกับเมื่ออยู่บนถูกหมักจนเป็นไวน์) ความหวานและ acidity ควรผสมผสานกันเพื่อให้ได้ลักษณะที่สดชื่น acidity ในระดับปานกลางถึงสูงจะช่วยเพิ่มความรู้สึกสดชื่น แต่ไม่ควรทำให้อารมณ์กระด้างหรือกัดลิ้น ระดับของ tannin อาจช่วยเพิ่มความรู้สึก dry ในตอนจบรส โดยทั่วไปแล้วจะมีการหมักที่สะอาดโดยไม่มีคาแรคเตอร์ rustic หรือ MLF ที่พบในไซเดอร์บางประเภทจากท้องถิ่นอื่น ๆ อาจพบคาแรคเตอร์จากยีสต์ได้เล็กน้อย

**Appearance:** อาจมีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใสมาก สีมืดตั้งแต่สีฟางอ่อนมาก (very pale straw) จนถึงทองปานกลาง (medium gold) สายพันธุ์ของแอปเปิ้ลที่มีเนื้อสีแดงสามารถทำให้ไซเดอร์มีเจดสีชมพู (blush) ได้

**Mouthfeel:** มี body บางปานกลางจนถึงปานกลาง tannin ในระดับต่ำ อาจทำให้พบความฝาดในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลาง และพบความขมได้เล็กน้อย สามารถมีคาร์บอนเนชั่นได้ทุกระดับ

**Comments:** เป็นเครื่องดื่มที่สดชื่นและมีเนื้อสัมผัส – ไม่จืดชืดหรือบางเกินไป ไซเดอร์ในแบบหวานต้องไม่หวานจนเลี่ยน ไซเดอร์ในแบบ dry ต้องไม่ austere (ไม่มีรสจากผลไม้แต่มี acidity ที่สูง) บางครั้งจะเรียกว่า New World Cider หรือ Modern Cider ชื่อ "common" แสดงถึงความเป็นไซเดอร์ที่ไม่ใช่ของหายาก แต่ไม่ได้หมายความว่า เป็นไซเดอร์ธรรมดาที่ขาดคุณภาพหรือระดับชั้น Common Cider อาจใช้แอปเปิ้ลสายพันธุ์ดั้งเดิมหากไม่มีระดับ tannin ที่เด่นชัด ไม่มีคาแรคเตอร์ผลไม้ หรือความเข้มข้นที่ไม่ใช่ระดับปกติ – ไซเดอร์ที่มีคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรจัดอยู่ในประเภท Traditional Cider อื่น ๆ

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชั่นและระดับความหวาน ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสายพันธุ์แอปเปิ้ลที่ใช้ หากพันธุ์เหล่านั้นมีลักษณะพิเศษที่ไม่ธรรมดา

**Varieties:** แบบทั่วไป (e.g., Winesap, McIntosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), สายพันธุ์ที่หลากหลาย (e.g., Northern Spy, some Russets, Baldwin), any suitable wildings

**Vital Statistics:** OG: 1.045 – 1.065  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 4.5 – 8%

**Commercial Examples:** Appeltreow Barn Swallow Cider, Bellwether Liberty Spy, Doc's Hard Apple Cider, Seattle Cider Dry, Tandem Ciders Smackintosh, 2 Towns BrightCider, Uncle John's Apple Hard Cider

## C1B. Heirloom Cider

**Heirloom Cider** เป็นสไตล์ที่มีการกำหนดกว้าง ๆ ซึ่งมักใช้แอปเปิ้ลสำหรับทำไซเดอร์บางชนิดเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มี tannin มากกว่า Common Cider โดยปกติจะผลิตนอกพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับสไตล์ เช่น แบบอังกฤษ, ฝรั่งเศส, สเปน และคาบสมุทรคาเรเตอร์ที่โดดเด่นจาก MLF หรือคุณลักษณะดั้งเดิมของสไตล์เหล่านั้น สไตล์นี้ถือเป็นไซเดอร์ประเภท 'คราฟต์' ที่ผลิตในอเมริกาเหนือ แถบตะวันออกของอังกฤษและอื่น ๆ ทั่วโลก

**Overall Impression:** การผสมผสานคาแรคเตอร์ของแอปเปิ้ลและ acidity จาก Common Cider กับ tannin ของ English หรือ French Cider ในขณะที่ยังคงรักษาคาแรคเตอร์การหมักที่สะอาด

**Aroma and Flavor:** ความเข้มข้นของคาแรคเตอร์แอปเปิ้ล, ester และความหวานมักจะแตกต่างกันตามระดับความหวาน แอปเปิ้ลสายพันธุ์ดั้งเดิมสามารถแสดงออกถึงลักษณะเฉพาะตัวที่เป็นเอกลักษณ์ที่มักจะเป็นแบบดั้งเดิม acidity อาจอยู่ในระดับปานกลางถึงสูง tannin อาจอยู่ในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง tannin อาจเพิ่มความรู้สึก dry ในตอนจบ พร้อมทั้งให้รสชาติที่ชวนให้นึกถึงคาแรคเตอร์จากไม้, จากหนัง หรือจากเปลือกแอปเปิ้ล acidity และ tannin ร่วมกันให้ความสมดุลกับความหวานและเสริมโครงสร้างแก๊สไซเดอร์; มักจะพบคาแรคเตอร์ทั้งสองแต่ไม่จำเป็นต้องมีระดับที่เท่ากัน ควรมีความสะอาดการหมักที่สะอาดโดยไม่มีคาแรคเตอร์ phenol และ barnyard ที่มาจาก MLF การมี mousiness ถือเป็นข้อผิดพลาดที่ร้ายแรงยอมรับคาแรคเตอร์จากยีสต์ในระดับต่ำได้

**Appearance:** อาจมีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใสมาก สีมืดตั้งแต่สีฟาง (straw) จนถึงทองเข้ม (deep gold) สายพันธุ์ของแอปเปิ้ลที่มีเนื้อสีแดงสามารถทำให้ไซเดอร์มีเจดสีชมพู (blush) ได้

**Mouthfeel:** มี body ปานกลางจนถึงแน่น ขึ้นอยู่กับระดับ tannin ความฝาดและความขมจาก tannin ไม่ควรมีมากเกินไปในระดับปานกลาง สามารถมีคาร์บอนเนชั่นได้ทุกระดับ

**Comments:** อาจจะคล้ายกับ English Cider มากที่สุด แต่ไม่มีคาแรคเตอร์ phenol หรือ barnyard จาก MLF และมีความสมดุลของ acid ที่สูงกว่า บางครั้งจะถูกเรียกว่า Heritage Cider หรือ Traditional Cider ชื่อ "heirloom" หมายถึงการใช้แอปเปิ้ลสายพันธุ์ที่ใช้ทำไซเดอร์แบบดั้งเดิม ที่ไม่ได้ปลูกกันทั่วไป ไม่ได้หมายถึงมีระดับที่สูงกว่า โดยเฉพาะเมื่อเทียบกับ Common Cider

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชั่นและระดับความหวาน ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสายพันธุ์แอปเปิ้ลที่ใช้; ถ้าระบุคาแรคเตอร์จากสายพันธุ์นั้นจะถูกคาดหวัง



**Varieties:** สายพันธุ์ที่หลากหลายจาก Common Cider และอีกหลายสายพันธุ์ในกลุ่ม bittersweet และ bittersharp ที่ใช้ใน English หรือ French Cider หรือแอปเปิ้ลสายพันธุ์ดั้งเดิมหรือแอปเปิ้ลไซเดอร์สายพันธุ์อื่น ๆ, crabapple, hybrid, และ tannic wilding

**Vital Statistics:** OG: 1.050 – 1.080  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 6 – 9%

**Commercial Examples:** Eve's Cidery Autumn's Gold, Farnum Hill Extra Dry, Redbyrd Orchard Cloudsplitter, Sea Cider Flagship, Snowdrift Cliffbreaks Blend, Tandem Ciders Crabster, West County Cider Redfield

## C1C. English Cider

**English Cider** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ท้องถิ่นที่มีต้นกำเนิดจาก West Country กลุ่มประเทศในภาคตะวันตกเฉียงใต้ของอังกฤษ ผลิตจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ bittersweet และ bittersharp โดยจะมี tannin สูงแต่มี acidity ต่ำกว่า Common Cider บางทีอาจมีคาแรคเตอร์ phenolic-smoky จากการหมักด้วย MLF โดยเฉพาะนา ไมใช่ว่าไซเดอร์ทุกชนิดจากอังกฤษจะอยู่ในประเภทนี้ บางชนิดอาจถูกจัดอยู่ในสไตล์ Heirloom Cider

**Overall Impression:** โดยทั่วไปจะ full-bodied และมักจะรู้สึก dry มากพร้อมกับการจวบรสที่ยาวจากระดับ tannin ที่สูง คาแรคเตอร์จากผลไม้ อาจดูนุ่มนวลเนื่องจากมี ester ที่มาจากคาแรคเตอร์ของแอปเปิ้ลต่ำกว่า สไตล์ส่วนใหญ่ แต่โปรไฟล์รสชาติที่มาจากผลไม้ไม่สามารถให้ความซับซ้อนในแบบที่ไม่ใช่ผลไม้ได้ อาจพบความซับซ้อนจาก MLF ในแบบ phenolic, smoky, หรือ barnyard แบบอ่อน ๆ ได้

**Aroma and Flavor:** ความเข้มข้นของคาแรคเตอร์แอปเปิ้ลมักจะนุ่มนวล แต่ยังพบได้ tannin และ ester สามารถทำให้รู้สึกถึงแอปเปิ้ลได้โดยไม่ต้องพบรสชาติของแอปเปิ้ลที่เด่นชัด สไตล์นี้มักใช้ผลไม้ที่ให้คาแรคเตอร์ spicy, earthy และรสชาติที่ไม่ใช่รสผลไม้ซึ่งแตกต่างจากรสของ table apple ทั่วไป มักจะมี acidity ในระดับต่ำ (โดยเฉพาะถ้าใช้การหมักแบบ MLF) โดย tannin จะช่วยเสริมโครงสร้างแก่ไซเดอร์ สามารถพบ tannin ได้ในระดับปานกลาง จนถึงสูง และสามารถให้รสชาติที่ชวนให้นึกถึง leather, wood, dried leave และ apple skin

MLF อาจเพิ่มคาแรคเตอร์ phenolic หรือ barnyard ซึ่งเป็นที่ต้องการ พร้อมกับคาแรคเตอร์ spicy, smoky, phenolic, leathery หรือ horsey ซึ่งคาแรคเตอร์เหล่านี้ถือเป็นสิ่งดี แต่ไม่ถือว่าจำเป็น ถ้าพบ ห้ามนอกมาในแบบที่โดดเด่นเกินไป โดยเฉพาะคาแรคเตอร์ phenolic และ farmyard ไม่ควรรุนแรงเกินไป คาแรคเตอร์ farmyard แบบที่ไม่มี spicy, smoky หรือ phenolic อาจแสดงถึงการปนเปื้อนของ Brett ซึ่งถือเป็นข้อผิดพลาด การมี mousiness ถือเป็นข้อผิดพลาดที่ร้ายแรง

**Appearance:** แทบจะไม่พบความขุ่นจนถึงใสมาก สีมักได้ตั้งแต่สีเหลืองปานกลาง (medium yellow) จนถึงสีทองแดง (amber)

**Mouthfeel:** มี body แน่น มี tannin ในระดับปานกลางจนถึงสูง ที่รับรู้ได้ในรูปความฝาดและความขมเล็กน้อย สามารถมีคาร์บอนเนชั่นได้ทุกระดับ แม้ว่าในแบบ cask แบบดั้งเดิมมักจะเป็นแบบ still หรือซ่าปานกลาง ฟองไม่ควรฟูหรือมีฟองมากเกินไป

**Comments:** สามารถพบตัวอย่างในแบบที่มีความหวานได้ แต่แบบที่ dry คือรูปแบบดั้งเดิมที่สุด โดยเฉพาะเมื่อพิจารณาถึงความ dry ที่มาจาก tannin

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุระดับคาร์บอนเนชั่น ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุระดับความหวาน ซึ่งจะจำกัดอยู่ในระดับ dry จนถึง semi-sweet ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสายพันธุ์แอปเปิ้ลที่ใช้; ถ้าระบุ คาแรคเตอร์จากสายพันธุ์นั้นจะถูกคาดหวัง

**Varieties:** Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter's Perfection, Nehou, Yarlinton Mill, Major, various Jerseys

**Vital Statistics:** OG: 1.050 – 1.075  
FG: 0.995 – 1.015  
ABV: 6 – 9%

**Commercial Examples:** Aspoll Imperial Cyder, Burrow Hill Cider Bus, Farnum Hill Farmhouse, Henney's Vintage Cider, Hogan's Dry Cider (UK), Montana CiderWorks North Fork Traditional, Oliver's Traditional Dry, Sea Cider Wild English

## C1D. French Cider

**French Cider** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ท้องถิ่นที่มีต้นกำเนิดจากภาคตะวันตกเฉียงเหนือของฝรั่งเศส โดยเฉพาะใน Normandy และ Brittany ผลิตจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ bittersweet และ bittersharp ซึ่งอาจมีระดับ tannin ที่สูง แต่ มักจะทำให้มีรสหวานมากขึ้นเพื่อสร้างความสมดุล ชาวฝรั่งเศสก็ใช้การหมักแบบ MLF เช่นเดียวกับชาวอังกฤษ แต่คาแรคเตอร์มักจะออกมาอ่อนกว่า อาจมีการปรับเกลือและแร่ธาตุบางอย่างเพื่อใช้ในการหยุดการหมัก

**Overall Impression:** มีความหวานปานกลางจนถึงหวาน full-bodied เข้มข้น มีรสผลไม้เล็กน้อย อาจมีคาแรคเตอร์ phenolic, smoky หรือ farmyard อยู่เบื้องหลัง

**Aroma and Flavor:** มีความ fruity มักจะค่อนข้างหวานพร้อมกับรสชาติที่เต็มและเข้มข้น ระดับความหวานและระดับ tannin รวมกันเพื่อให้รสสัมผัสที่เต็มปากเต็มคำ ที่มักจะให้รสชาติแอปเปิ้ลที่โดดเด่น tannin สามารถทำให้ตอนจวบรสมีความ dry ขึ้นเล็กน้อย มักพบคาแรคเตอร์ MLF ในแบบ spicy-smoky, phenolic, funky เล็กน้อย และ farmyard ได้เป็นปกติ แต่ไม่ใช่สิ่งจำเป็น หากมีอยู่ต้องไม่โดดเด่นเกินไป (แบบเดียวกับใน English Cider)

**Appearance:** โสจนถึงใสมาก สีมักได้ตั้งแต่สีเหลืองปานกลาง (medium yellow) จนถึงสีทองแดง (amber) สีอาจเข้มกว่าสไตล์ดั้งเดิมอื่น ๆ ระดับคาร์บอนเนชั่นที่สูงอาจทำให้เกิดฟองชั่วคราวคล้ายกับไซดา

**Mouthfeel:** มี body ปานกลางจนถึงแน่น เต็มปากเต็มคำ มี tannin ในระดับปานกลาง ที่รับรู้ได้ในรูปแบบความเต็มของรสสัมผัสและความฝาดมากกว่าความขม มีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางจนถึงสูงในแบบแชมเปญ แต่ในคาร์บอนเนชั่นระดับสูง ฟองไม่ควรฟูหรือมีฟองมากเกินไป

**Comments:** โดยปกติจะทำให้หวานเพื่อสร้างความสมดุลกับระดับ tannin จากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ดั้งเดิม เทคนิคของฝรั่งเศสที่เรียกว่า défécation (หรือ keeving ในภาษาอังกฤษ) สามารถใช้เพื่อชะลอการหมัก โดยการจำกัดปริมาณสารอาหาร บางครั้งอาจทำได้โดยการ back-sweetening ด้วยน้ำผลไม้ ตัวอย่างที่พบได้ในท้องตลาดมักใช้การคาร์บอนเนชั่นในขวด ชาวฝรั่งเศสมักคาดหวังคาแรคเตอร์ MLF ที่ละเอียดอ่อนกว่าในแบบอังกฤษ รู้จักกันในชื่อ Cidre ในภาษาฝรั่งเศส และมักขายแบ่งตามระดับความหวาน

**Entry Instructions:** เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุระดับคาร์บอนเนชั่น ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุระดับความหวาน ซึ่งจะจำกัดอยู่ในระดับ medium จนถึง sweet ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสายพันธุ์แอปเปิ้ลที่ใช้; ถ้าระบุ คาแรคเตอร์จากสายพันธุ์นั้นจะถูกคาดหวัง

**Varieties:** Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin

**Vital Statistics:** OG: 1.045 – 1.065  
FG: 1.005 – 1.020  
ABV: 3 – 6%

**Commercial Examples:** Bellot Vintage Cider, Domaine Dupont Cidre Bouché, Écusson Cidre Bio Doux, Eric Bordelet Sidre Tendre, Etienne Dupoint Brut, Maison Héroult Cuvée Tradition

## C1E. Spanish Cider

**Spanish Cider** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ท้องถิ่นที่มีต้นกำเนิดจากทางตอนเหนือของสเปน โดยเฉพาะในภูมิภาค Asturias, Cantabria และ Basque ผลิตจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ sharp และ bittersharp โดยใช้การหมักร่วมกันของยีสต์และแบคทีเรียแบบธรรมชาติ มักจะมีคาแรคเตอร์แบบ wild และมี volatile acidity สูง (ethyl acetate หรือ acetic acid) แบบดั้งเดิมจะเสิร์ฟแบบปล่อยให้ไหล โดยการรินในลักษณะที่เรียกว่า Escanciar

**Overall Impression:** dry และสดชื่น พร้อมกับ acidity แบบสดใส ซึ่งอาจพบกรด acetic และคาแรคเตอร์ wild ในระดับเล็กน้อยถึงปานกลาง ให้ความประทับใจในแบบ rustic และ earthy โดยปกติแล้วจะไม่ผ่านการกรอง

**Aroma and Flavor:** มีความหอมหรือคาแรคเตอร์ pome fruit และ floral มักจะมีคาแรคเตอร์ wild, barnyard หรือ funky เล็กน้อย ไม่ควรออกมารุนแรงหรือโดดเด่นเกินไปในระดับความสมดุล อาจมีคาแรคเตอร์แบบ leather, spice หรือ smoke เล็กน้อย มีลักษณะเด่นในแบบความเปรี้ยว (tangy), sharp และ tart ที่มีที่มาแบบ citrus (lemon หรือ grapefruit) คาแรคเตอร์ของกรด acetic และ tannin ในระดับอ่อนถึงปานกลางยอมรับได้ แต่ไม่ควรออกมาเป็น vinegary มากเกินไป มีรสสัมผัสและการจรรยาในแบบ dry เป็นปกติ คาแรคเตอร์ herbal และ hay สามารถยอมรับได้ แต่รสชาติที่รุนแรงในแบบ funky, vinegary หรือ cheesy ถือเป็นข้อผิดพลาด

**Appearance:** มีได้ตั้งแต่ใสจนถึงขุ่น แต่ส่วนใหญ่มักจะขุ่น สีมักได้ตั้งแต่สีฟาง (straw) จนถึงทองเข้ม (deep gold) อาจพบฟองหลังจากการริน แต่ฟองจะไม่คงอยู่ แบบดั้งเดิมมักจะไม่ผ่านการกรองและดู flat หลังจากการริน

**Mouthfeel:** มี body ปานกลาง แบบดั้งเดิมมักจะทำให้เกิดคาร์บอนขึ้นตามธรรมชาติจากการหมัก แต่ความซ่าจะถูกระบายออกในตอนรินทำให้กลายเป็นเครื่องดื่มที่แทบจะไม่มีควมซ่า (nearly still) อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์แบบขวดสมัยใหม่อาจมีความซ่าจนถึงระดับ sparkling ความฝาดหรือความขมจะมีน้อยหรือแทบไม่มี ยกเว้นในรูปแบบ Basque

จะมีความ earthy, leathery และ woody พร้อมกับความขมและความเปรี้ยวที่เข้มข้นเมื่อเทียบกับ Asturias Cider ที่มีรสชาติอ่อนนุ่มกว่า มีความ floral และ fruity มากกว่า แบบดั้งเดิมจะหมักแบบช้า ๆ ใน chestnut vessel ที่จะได้คาแรคเตอร์ acetic ที่มาจากกระบวนการตามธรรมชาติ มักจะดื่มเมื่อยังสดใหม่ ไชเดอร์แบบดั้งเดิมจะเรียกว่า Sidra Natural และมีความซ่าเหลือจากการหมัก Sparkling Sidra เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบสมัยใหม่ที่ใช้การ secondary refermentation ต่อในขวด รู้จักกันในชื่อ Sidra ในภาษาสเปน และ Sagardoa ในภาษา Basque ไชเดอร์ที่ติดเชื้อ (infected) หรือเปรี้ยวแบบ vinegary ไม่ควรส่งเข้าประกวดในประเภทนี้ หากพบคาแรคเตอร์จาก volatile acidity กรรมการผู้ตัดสินอาจลงระบายนอกโดยกรรณไชเดอร์ไปมาระหว่างแก้ว หรือใช้ Spanish Cider หรือ wine aerator หลีกเลี่ยงการรินไชเดอร์ในแบบสูง (theatrical pour) ในระหว่างการแข่งขัน

**Entry Instructions:** เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุระดับคาร์บอนขึ้น ผู้เข้าแข่งขันต้อง ระบุระดับความหวาน ซึ่งจะจำกัดอยู่ในระดับ dry จนถึง medium ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสายพันธุ์แอปเปิ้ลที่ใช้; ถ้าระบุ คาแรคเตอร์จากสายพันธุ์นั้น จะถูกคาดหวัง

**Varieties:** Regona, Raxao, Limón Montés, Verdialona, De la Riega, San Juan, Errezil, Gezamin, Moko

**Vital Statistics:** OG: 1.040 – 1.055  
FG: 0.995 – 1.010  
ABV: 5 – 6.5%

**Commercial Examples:** Barrika Basque Country Cider, El Gaitero Sidra, Fanjul Sidra Natural Llagar de Fozana, Gurutzeta Sagardo Sidra Natural, Kupela Natural Basque Cider, Mayador Sidra Natural M. Busto, Trabanco Sidra Natural, Zapiain Sidra Natural

**Comments:** แต่ละภูมิภาคที่ผลิตไชเดอร์ในสเปนมีประเพณีและผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง แต่ทั้งหมดจะถูกรวมอยู่ในสไตล์นี้ Basque Cider

## C2. STRONG CIDER

*Strong Cider* จะใช้ *sugary adjunct* หรือกระบวนการเพิ่มความเข้มข้นเพื่อเพิ่มระดับแอลกอฮอล์ให้สูงกว่าที่สามารถทำได้จากการหมัก *sweet cider* แบบที่ไม่ผสมอะไรเพิ่มเติม กระบวนการหรือส่วนผสมเพิ่มเติมเหล่านี้จะมีผลที่เห็นได้ชัดต่อรูปแบบสุดท้ายของไซเดอร์ นอกเหนือจากระดับแอลกอฮอล์ที่เพิ่มขึ้น ชื่อของหมวดหมู่ไม่ควรถูกตีความว่าไซเดอร์ทุกชนิดในหมวดหมู่นี้จะมีแอลกอฮอล์ที่สูงกว่าทุกสโตร์ของ *Traditional Cider*

ลักษณะทั่วไปและคำอธิบายข้อผิดพลาดที่เกี่ยวกับ *Strong Cider* จะเหมือนกับ *Traditional Cider* (หมวด C1) โดยยกเว้นส่วนผสมพิเศษที่อนุญาตให้เพิ่มเข้าไปได้ ดู *Introduction to Cider and Perry Styles* สำหรับรายละเอียดลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ใช้ได้กับทุกสโตร์

### C2A. New England Cider

ไซเดอร์ชนิดนี้ทำขึ้นจากคาแรคเตอร์ของ *New England Apple* แบบดั้งเดิมที่มี *acidity* ค่อนข้างสูง ร่วมกับสารเติมแต่งอื่น ๆ เพื่อยกระดับ ระดับแอลกอฮอล์พร้อมทั้งให้รสชาติอื่น ๆ เพิ่ม *New England* คือภูมิภาคที่เป็นความร่วมมือกันของหลายรัฐทางตะวันออกเฉียงเหนือของสหรัฐอเมริกา และอยู่ทางตะวันออกของรัฐ *New York*

**Overall impression:** มี *body* และคาแรคเตอร์ที่เป็นเรื่องเป็นราวทั่วไปจะค่อนข้าง *dry* แต่บางที่สามารถมีรสหวานเพื่อช่วยให้ความสมดุลได้ โดยไม่มีความรู้สึกร้อนจากแอลกอฮอล์ บางครั้งอาจพบคาแรคเตอร์จาก *barrel* มักมีรสชาติจากส่วนผสมเพิ่มเติม โดยเฉพาะ *raisin*

**Aroma and Flavor:** เป็นไซเดอร์ที่มีรสชาติเข้มข้นด้วยคาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลที่เข้มข้น มีแอลกอฮอล์สูงแบบเป็นกลาง พร้อมรสชาติจากน้ำตาลที่เพิ่มเข้าไป ดั้งเดิมจะเป็นแบบ *dry* แต่สามารถพบความหวานที่ช่วยให้ความสมดุลกับรสชาติที่เข้มข้น หากส่วนผสมเสริมที่เป็นน้ำตาลให้รสชาติหรือให้กลิ่น ก็ควรจะออกมาสมดุลกับรสของแอปเปิ้ลและไม่ควรโดดเด่นเกินไป รสชาติในแบบ *raisin-like* เป็นสิ่งที่พบได้บ่อย คาแรคเตอร์จากถังไม้หรือไม้ต่าง ๆ ควรถูกควบคุมไม่ให้เด่นเกินไป *tannin* สามารถช่วยเพิ่มความรู้สึก *dry* ในตอนจบ ระดับ *acid* ควรอยู่ในระดับปานกลางถึงสูงและต้องสมดุลไปกับรสชาติอื่น ๆ แอลกอฮอล์ไม่ควรมีลักษณะร้อนหรือกระด้างเกินไป สามารถพบรสชาติที่หลากหลายได้ ตัวอย่างที่ดีที่สุดจะแสดงถึงการรวมกันและความกลมกลืนระหว่างส่วนผสมต่าง ๆ

**Appearance:** โสจนถึงใสมาก มีสีเหลือง (yellow) จนถึงอำพัน (amber) สามารถมีสีที่เข้มได้โดยการระบุดิบและการใช้ *barrel aging*

**Mouthfeel:** มี *body* ปานกลางจนถึงแน่น ความอุ่นจากแอลกอฮอล์เป็นลักษณะทั่วไป แต่ไม่ควรออกมามีคาแรคเตอร์ร้อน มี *tannin* ในระดับต่ำปานกลางถึงปานกลาง ซึ่งอาจสูงขึ้นหากผ่านการ *barrel-aged* สามารถมีคาร์บอนเนชั่นได้ทุกระดับ

**Comments:** น้ำตาลที่เพิ่มเข้าไปอาจเป็นน้ำตาลทรายขาว, น้ำตาลทรายแดง, molasses, maple syrup, หรือน้ำผึ้งเล็กน้อย การใช้ *raisin* พบได้บ่อย ส่วนผสมที่เพิ่มเข้าไปทำเพื่อเพิ่ม OG ที่ไม่สามารถทำได้จากแอปเปิ้ลเพียงอย่างเดียว สโตร์นี้บางครั้งจะใช้การ *barrel-aged* ที่สามารถเพิ่มคาแรคเตอร์จาก oak แบบเดียวกับใน *barrel-aged wine* ถ้าถังที่ใช้เคยผ่านการเอจ *spirit* คาแรคเตอร์จาก *spirit* นั้น (whisky หรือ rum) อาจแสดงออกมาแต่ต้องออกมาอย่างนุ่มนวลและสมดุล *New England Cider* เป็นสไตล์ดั้งเดิม อย่าเข้าใจผิดว่าเป็นไซเดอร์จาก *New England* ทุกชนิด นอกจากนี้ยังไม่มีมีความเกี่ยวข้องกับ *New England (Hazy) IPA* อีกด้วย

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุถ้าใช้การหมักหรือบ่มด้วย *barrel* ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชั่นและระดับความหวาน

**Varieties:** *Traditional New England apples*, such as *Northern Spy*, *Roxbury Russet*, *Golden Russet*, *Baldwin*

**Vital Statistics:** OG: 1.060 – 1.100  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 7 – 13%

**Commercial Examples:** *Blackbird Cider Works New England Style*, *Doc's New England Small Batch Cider*, *Dressler Estate Outpost*, *Gypsy Circus New England Pantomime*, *Tandem Ciders Scrumpy Little Woody*

### C2B. Applewine

ไซเดอร์ที่หมักด้วยการเพิ่มน้ำตาลเพื่อทำให้ค่า *gravity* ตอนเริ่มต้นสูงขึ้น และทำให้ได้ระดับแอลกอฮอล์สูงกว่าที่พบใน *Common Cider* อย่างมาก ปริมาณน้ำตาลที่ใช้จะมากกว่าที่ใช้ในสโตร์อื่น ๆ เพื่อชดเชยค่า *gravity* ที่ต่ำ ผลไม้สามารถใช้ได้แค่แอปเปิ้ลเท่านั้น และใช้น้ำตาลเพื่อเพิ่มค่า *gravity* เริ่มต้น

**Overall Impression:** โดยทั่วไปการนำเสนอจะคล้ายไวน์ขาวแบบ *dry* พร้อมด้วยคาแรคเตอร์ *fruity* และ *floral* มีความสมดุล มีความฝาดและความขมต่ำ มักจะรู้สึกถึงแอลกอฮอล์ได้ชัดเจน

**Aroma and Flavor:** คาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลรวมถึงคาแรคเตอร์ *fruity* และ *floral* เทียบได้กับ *Common Cider* คาแรคเตอร์ของไซเดอร์ต้องมีความโดดเด่น อาจมีความ *dry* มากจนถึงหวาน แม้ว่าตัวอย่างที่เจอมักจะเป็นแบบ *dry* ในแบบ *dry* สามารถมีรสชาติที่ค่อนข้างเป็นกลางได้ ยอมรับคาแรคเตอร์จากยีสต์แบบน้อยจนถึงปานกลางได้ แอลกอฮอล์มักจะเด่นชัดแต่ไม่ควรกระด้าง ร้อน หรือเผดเผา ระดับ *acidity* โดยทั่วไปจะอยู่ในระดับปานกลางจนถึงสูง มี *tannin* ในระดับต่ำจนถึงไม่มีเลย การรวมกันของ *acidity* แอลกอฮอล์และความ *dry* ต้องไม่ทำให้การจรรู้สึกหนักหรือแน่นเกินไป

**Appearance:** โสจนถึงใสมาก มีสีฟาง (straw) จนถึงสีทองปานกลาง (medium-gold) ความขุ่นเป็นสิ่งที่ไม่เหมาะสม

**Mouthfeel:** ในแบบ *dry* อาจรู้สึกถึง *body* ที่บางกว่าเมื่อเทียบกับไซเดอร์ชนิดอื่น เนื่องจากระดับแอลกอฮอล์ที่สูงมาจากการเพิ่มน้ำตาลแทนที่จะมาจากน้ำตาลผลไม้ ระดับคาร์บอนเนชั่นอาจมีได้ตั้งแต่ไม่มีความซ่า (still) จนถึงซ่าในแบบแชมเปญ โดยทั่วไปมักจะพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์

**Comments:** แตกต่างจาก *New England Cider* โดยใช้ *adjunct* แบบที่ไม่มีรสชาติ น้ำตาลถูกเพิ่มเข้ามาเพื่อการ *chaptalization* หรือเพื่อการเพิ่มค่า *gravity* ของน้ำผลไม้เพื่อให้อัลกอฮอล์ได้มากขึ้น; ไม่ได้มีจุดประสงค์เพื่อเพิ่มความหวานที่คงเหลือ สโตร์นี้ไม่ควรใช้องุ่นหรือผลไม้ชนิดอื่น นอกเหนือจากแอปเปิ้ล สโตร์นี้ไม่มีความเกี่ยวข้องกับ *Apfelwein* ซึ่งเป็นคำภาษาเยอรมันสำหรับไซเดอร์ ไซเดอร์แบบที่มีการเสริมแอลกอฮอล์ (fortified) หรือมีการกลั่น (distilled) ไม่ควรส่งเข้าในหมวดนี้ บางตัวอย่างที่จำหน่ายในท้องตลาดอาจจะบุนนฉลากว่า *applewine* ตามระดับ ABV และกฎหมายแต่ละท้องถิ่น; เมื่อต้องการหาตัวอย่าง ควรให้ความสำคัญกับโครงสร้างด้านรสชาติ มากกว่าสิ่งที่จะบุนนฉลาก

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์โบเนชั่นและระดับความหวาน

**Varieties:** เหมือนกับที่ใช้ใน Common Cider

**Vital Statistics:** OG: 1.070 – 1.100  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 9 – 12%

**Commercial Examples:** Appeltreow Autumn Glory Apple Wine, McClure's Sweet Apple Wine, 1911 Established Empire Dry Applewine

## C2C. Ice Cider

ไซเดอร์ที่หมักจากน้ำผลไม้ที่ถูกทำให้เข้มข้นขึ้นโดยการแช่แข็งผลไม้ก่อนการบด หรือจากการแช่แข็งน้ำผลไม้เพื่อแยกน้ำออก การหมักจะถูกหยุดก่อนที่จะถึงระดับความ dry

**Aroma and Flavor:** มีความ fruity ที่มีความลึกและความซับซ้อนจากรสชาติของแอปเปิ้ล มีความนุ่มนวล เข้มข้น หวาน และคล้ายกับ dessert wine แต่มี acidity เข้ามาช่วยให้ความสมดุล เช่นเดียวกับ sauternes หรือ dessert wine ที่คุณภาพสูง acidity ต้องสูงพอในการป้องกันไม่ให้รสชาติหวานนั้นออกมาเปลี่ยนจนเกินไป มีคาแรคเตอร์ที่สว่างไสวเมื่อยังสดใหม่ การบ่มสามารถเพิ่มความซับซ้อนที่ลึกซึ้งพร้อมกับคาแรคเตอร์แบบ dark fruit และคาแรคเตอร์จากน้ำตาล แต่ไม่ควรออกมาชัดเจนในแบบ caramelized การพบกลิ่น volatile acidity ที่ชัดเจน เช่นกลิ่น acetone ถือเป็นข้อผิดพลาด

**Appearance:** โส้มน้ำ มีสีเข้มกว่าไซเดอร์แบบมาตรฐาน ตั้งแต่สีทอง (gold) จนถึงสีอำพัน (amber) ตัวอย่างที่ผ่านการบ่มอาจมีสีในเฉดที่เข้มข้น

**Mouthfeel:** Full body อาจพบ tannin (ในรูปแบบความฝาดหรือความขม) โดยทั่วไปจะอยู่ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง แต่ก็ยอมรับในระดับที่สูงแต่มีความสมดุลได้ อาจทำให้รู้สึกอุ่นได้ แต่ไม่ควรออกมาร้อน

**Comments:** คาแรคเตอร์จะแตกต่างจาก Applewine ตรงที่กระบวนการ ice cider process ที่ไม่เพียงแต่เพิ่มน้ำตาล (และแอลกอฮอล์ที่อาจเกิดขึ้น) แต่ยังเพิ่ม acidity และส่วนประกอบของรสชาติผลไม้ในสัดส่วนที่เท่ากัน แตกต่างจาก Fire Cider ตรงที่ไม่มีกลิ่นในรสชาติของคาราเมล แต่มี acidity ที่สูงขึ้นเพื่อช่วยให้ความสมดุลกับความหวาน สโตร์นี้ไม่อนุญาตให้ใส่สารเติมแต่งใดๆ โดยเฉพาะสารให้ความหวานที่ไซเพื่อเพิ่มค่า gravity สโตร์นี้มีต้นกำเนิดใน Quebec ช่วงปี 1990

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุค่า gravity ตอนเริ่มต้นกับตอนจบ ปริมาณน้ำตาลที่หลงเหลือและระดับแอลกอฮอล์ ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุระดับคาร์โบเนชั่น

**Varieties:** โดยปกติจะใช้แอปเปิ้ลสายพันธุ์คลาสสิกจากอเมริกาเหนือ เช่น McIntosh หรือ Cortland

**Vital Statistics:** OG: 1.130 – 1.180  
FG: 1.050 – 1.085  
ABV: 7 – 13%

**Commercial Examples:** Champlain Orchards Honeycrisp Ice Cider, Cidrerie St-Nicolas Glace Du Verger Iced Orchard Cider, Domaine Pinnacle Cidre de Glace, Eden Heirloom Blend Ice Cider, Eve's Cider Essence, Les Vergers de la Colline Le Glacé, Windfall Orchard Ice Cider

## C2D. Fire Cider

สโตร์ของไซเดอร์จากแคนาดา (cidre de feu) ใช้แอปเปิ้ลสายพันธุ์คลาสสิกจากอเมริกาเหนือและหมักจากน้ำผลไม้ที่ถูกต้มจนเข้มข้นขึ้น การหมักอาจจะถูกหยุดด้วยความตั้งใจในตอนที่มีน้ำตาลที่หลงเหลืออยู่ในปริมาณมาก ไม่อนุญาตให้ใส่สารเติมแต่งใดๆ โดยเฉพาะสารให้ความหวานที่ไซเพื่อเพิ่มค่า gravity ตัวอย่างในท้องตลาดอาจได้รับการบ่มนานถึงห้าปีก่อนการออกจำหน่าย

**Overall Impression:** ไซเดอร์ที่มีสีทองเข้มถึงสีน้ำตาลพร้อมกับรสชาติที่หวานมาก มีความรู้สึกถึงคาราเมล หรือคล้ายกับน้ำตาลเมเปิ้ล ตัวอย่างที่บ่มมาอย่างดีมักจะแสดงถึงคาแรคเตอร์ dark fruit หรือคล้าย sherry

**Aroma and Flavor:** มีกลิ่นหอมหวานที่ลึกของน้ำตาลจากการ caramelized ที่สามารถพบคาแรคเตอร์คล้าย maple syrup หรือ brown sugar พร้อมกับกลิ่นของ caramel, dried apricot, baked apple หรือ butterscotch ตัวอย่างที่ผ่านการบ่มจะมีองค์ประกอบของ dark fruit ที่มักแสดงออกในลักษณะคล้ายเชอร์รี่ ถ้าพบกลิ่นคล้ายการรมควันแบบอ่อนๆ ไม่ถือเป็นข้อผิดพลาด ระดับ acidity และ tannin จะถูกควบคุมให้อยู่ในความสมดุล มีความหวานสูงถึงสูงมาก แต่ไม่หวานจนรู้สึกเลี่ยน อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ได้ถึงระดับปานกลาง แต่ต้องรวมกันแล้วออกมาได้ดี

**Appearance:** โส้มน้ำถึงโสมน้ำ มีสีเข้มกว่า Common Cider หรือ Ice Cider ตั้งแต่สีทองเข้ม (deep gold) จนถึงสีน้ำตาล (brown)

**Mouthfeel:** Full body บางครั้งอาจมีความข้น ความหนืด ในบางตัวอย่างสามารถมี tannin ในระดับปานกลาง แต่ไม่ควรทำให้รู้สึกฝาดหรือกระด้างเกินไป ระดับการคาร์โบเนชั่นมักจะอยู่ในระดับไม่ซ่า (still) จนถึงซ่าปานกลาง อาจรู้สึกถึงความอุ่นจากแอลกอฮอล์ในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง บางครั้งอาจไม่เค้นชัดเท่าที่ระดับแอลกอฮอล์ระบุ ตัวอย่างที่บ่มมาอย่างดีจะมีคาแรคเตอร์ที่นุ่มนวล

**Comments:** caramelization เป็นสิ่งที่ต้องการ แต่รสชาติ scorched หรือ burnt จะถือเป็นข้อผิดพลาด แตกต่างจาก Ice Cider ตรงที่สโตร์นี้ควรมีคาแรคเตอร์จากการ caramelization และโดยทั่วไประดับ acidity จะต่ำกว่าในด้านความสมดุล

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุค่า gravity ตอนเริ่มต้นกับตอนจบ ปริมาณน้ำตาลที่หลงเหลือและระดับแอลกอฮอล์ ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุระดับคาร์โบเนชั่น

**Varieties:** แอปเปิ้ลสายพันธุ์คลาสสิกจากอเมริกาเหนือ เช่น McIntosh Cortland หรือ Spartan

**Vital Statistics:** OG: 1.130 – 1.180  
FG: 1.040 – 1.075  
ABV: 9 – 16%

**Commercial Examples:** Cidrerie Milton Cidre de Feu, Domaine Labranche Cidre de Feu, Lacroix Feu Sacré, Petit et Fils Le Jaseux, Union Libre Fire Cider

## C3. SPECIALTY CIDER

Specialty Cider รวมถึงไซเดอร์อื่นที่มีการใช้สารเพิ่มรสชาติหรือใช้กระบวนการที่ไม่ได้ถูกกล่าวถึงในหมวด C1 และ C2 ไซเดอร์เหล่านี้ไม่จำเป็นต้องระบุสไตล์พื้นฐานเหมือนใน Specialty Beer แต่ต้องใช้รูปแบบที่สามารถรับรู้ได้ของไซเดอร์เป็นพื้นฐาน ผลที่ได้ต้องสามารถรับรู้ได้ว่าเป็นไซเดอร์ที่มีการผสมผสานลักษณะพิเศษที่รวมกันแล้วออกมากลมกลืนและรื่นรมย์ การระบุสไตล์พื้นฐานสามารถทำได้ แต่ต้องเข้าใจว่าในกรณีนี้กรรมการจะตัดสินไซเดอร์โดยเปรียบเทียบกับสไตล์พื้นฐานสไตล์นั้น ตัวอย่างที่ไม่มีมีการระบุสไตล์พื้นฐานยังคงต้องมีลักษณะในแบบไซเดอร์

ในบริบทของหมวดหมู่ คำว่า Fruit จะมีความหมายตามที่ใช้นิยามของหมวดหมู่ 29 Fruit Beer ใน 2021 BJCP Beer Style Guidelines เช่นเดียวกับคำว่า Spice ที่จะหมายถึงตามที่ใช้นิยามของหมวดหมู่ 30 Spiced Beer รวมถึงการอนุญาตให้ใช้ spice, herb หรือ vegetable

ลักษณะทั่วไปและคำอธิบายข้อผิดพลาดที่เกี่ยวกับ Specialty Cider จะเหมือนกับที่ใช้ใน Traditional Cider (หมวด C1) ยกเว้นส่วนผสมพิเศษที่อนุญาตให้เพิ่มเข้าไป ได้ ดู Introduction to Cider and Perry Styles สำหรับรายละเอียดลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ใช้ได้กับทุกสไตล์

### C3A. Fruit Cider

ไซเดอร์ที่มีการเพิ่มผลไม้หรือน้ำผลไม้ที่นอกเหนือจากแอปเปิ้ลลงไป นี่คือนิสต์สไตล์ที่ถูกต้องสำหรับเครื่องดื่มที่ผ่านการหมักด้วยการผสมกันของน้ำแอปเปิ้ลและน้ำลูกแพร์

**Overall Impression:** การผสมผสานที่รื่นรมย์ระหว่างไซเดอร์และผลไม้ที่เพิ่มเข้าไป คาแรคเตอร์ของแอปเปิ้ลและผลไม้ที่เพิ่มเข้าไปต้องรับรู้ได้ชัดเจน พร้อมความสมดุลที่ส่งเสริมกันและกัน หากมีการระบุสไตล์พื้นฐานควรมีลักษณะบางอย่างที่แสดงถึงสไตล์นั้น แต่ถ้าหากไม่มีการระบุสไตล์พื้นฐาน ให้ถือว่าสไตล์พื้นฐานคือ Common Cider

**Aroma and Flavor:** คาแรคเตอร์ของไซเดอร์ต้องปรากฏและผสมผสานอย่างดีกับผลไม้ที่เพิ่มเข้าไป คาแรคเตอร์ของผลไม้ที่เพิ่มเข้าไปอาจดูเหมือนผลไม้สดหรือคล้ายแยม แต่ควรมีคาแรคเตอร์ที่ผ่านการหมักเสมอ จะถือเป็นข้อผิดพลาดหากผลไม้ที่เพิ่มเข้าไปโดดเด่นกว่าคาแรคเตอร์ไซเดอร์ หรือผลไม้ให้รสชาติคล้ายน้ำผลไม้สดที่ไม่ได้ผ่านหมัก หรือรสชาติของไซเดอร์ออกมาเป็นแบบสังเคราะห์ การ oxidation ของไซเดอร์พื้นฐานหรือผลไม้ถือเป็นข้อผิดพลาด แต่ไซเดอร์สามารถมีคาแรคเตอร์ที่สดใหม่หรือมีคาแรคเตอร์จากการบ่มได้

**Appearance:** สีจนถึงใสมาก เหมาะสมต่อสไตล์พื้นฐาน สีต้องเข้ากับผลไม้ที่เพิ่มเข้าไป แต่ไม่ควรมีความขุ่นจาก oxidation จนออกมาเป็นสีน้ำตาล (brownish) หรือหม่น (dull) (เช่น เบอร์รี่สีแดงควรถูกให้สีแดงถึงม่วง ไม่ใช่สีส้ม) ชนิดของผลไม้สามารถให้สีที่หลากหลาย ซึ่งช่วงของสีมักจะกว้างกว่าสีผลไม้แบบดั้งเดิมตามที่ระบุ

**Mouthfeel:** สะท้อนถึงสไตล์พื้นฐาน ส่วนผสมบางชนิดอาจมีส่วนช่วยเพิ่ม acidity และ tannin

**Comments:** โดยปกติจะผลิตจากน้ำแอปเปิ้ลอย่างน้อย 75% แต่คำดังกล่าวไม่จำเป็นต้องระบุ ผลิตภัณฑ์สำเร็จต้องมีความคาแรคเตอร์ของไซเดอร์จากแอปเปิ้ล คำอธิบายของไซเดอร์เป็นข้อมูลที่สำคัญสำหรับกรรมการ และควรให้ข้อมูลที่เพียงพอเพื่อให้กรรมการเข้าใจแนวคิด ถ้ามีการระบุส่วนผสมพิเศษ ควรจะสามารถรับรู้ได้ (ยกเว้น: สารที่อาจก่อให้เกิดการแพ้ ไม่จำเป็นต้องรับรู้ได้ แต่ต้องระบุ)

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชันและระดับความหวาน ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุผลไม้หรือน้ำผลไม้ทั้งหมดที่เพิ่มเข้าไป ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสไตล์พื้นฐานของไซเดอร์ ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสีของผลไม้ที่เพิ่มเข้าไป

**Varieties:** ชนิดไหนก็ได้ ขึ้นอยู่กับไซเดอร์พื้นฐาน

**Vital Statistics:** OG: 1.045 – 1.070  
FG: 0.995 – 1.010  
ABV: 5 – 9%

**Commercial Examples:** Apple Valley Black Currant, Bauman's Cider Loganberry, Tandem Ciders Strawberry Jam, Tieton Cranberry, Uncle John's Apple Cherry Hard Cider, Vander Mill Bluish Gold

### C3B. Spiced Cider

ไซเดอร์ที่มีการเพิ่มส่วนผสมอื่น ๆ ในแบบ "สมุนไพร" เข้าไป ไซเดอร์ที่มีการใส่ฮอปก็รวมอยู่ในหมวดนี้ รวมถึงไซเดอร์ที่มีใส่ spice, herb และ vegetable ที่กล่าวถึงในบทนำของ Specialty Cider

**Overall Impression:** การผสมผสานที่รื่นรมย์ระหว่างไซเดอร์และเครื่องเทศที่เพิ่มเข้าไป คาแรคเตอร์ของแอปเปิ้ลและสมุนไพรต้องผสมผสานและออกมาสอดคล้อง หากมีการระบุสไตล์พื้นฐาน ควรมีลักษณะบางอย่างที่แสดงถึงสไตล์นั้น

**Aroma and Flavor:** คาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลและสมุนไพรที่เพิ่มเข้าไปต้องพบได้ทั้งคู่และต้องส่งเสริมกัน เช่นเดียวกับใน fruit cider จะถือเป็นข้อผิดพลาดถ้าสมุนไพรมีความโดดเด่นกว่าคาแรคเตอร์ของไซเดอร์หรือออกมาให้ความรู้สึกสังเคราะห์ รสชาติของเครื่องเทศที่หายหรือติดเกินไปไม่เหมาะสม ถ้ามีการใช้ฮอปควรให้ความรู้สึก fresh หรือ green แต่ไม่ควรออกมาเป็นแบบ grassy หรือ vegetal สมุนไพรบางชนิดมีรสที่แรงกว่าชนิดอื่น ๆ การเกิด oxidation ของทั้งส่วนผสมพิเศษหรือไซเดอร์พื้นฐานถือเป็นข้อผิดพลาด

**Appearance:** สีจนถึงใสมาก เหมาะสมต่อสไตล์พื้นฐาน สีต้องเข้ากับสมุนไพรที่เพิ่มเข้าไปและสไตล์พื้นฐาน

**Mouthfeel:** สะท้อนถึงสไตล์พื้นฐาน ในไซเดอร์อาจพบความฝาดและ tannin จากการเพิ่มสมุนไพรเข้าไป แต่ไม่ควรออกมาขมจากการสกัดที่มากเกินไป ส่วนผสมบางชนิดอาจมีส่วนช่วยเพิ่ม tannin ความขม ความเปรี้ยวหรืออื่น ๆ

**Comments:** ในผลิตภัณฑ์สำเร็จยังคงต้องมีความคาแรคเตอร์ไซเดอร์ที่ทำจากแอปเปิ้ลอยู่ ไซเดอร์ในแบบที่ใส่ฮอปมักจะแสดงคาแรคเตอร์จากการ 'dry hop' ที่สดใหม่ ไม่ใช่ในด้านความขม คำอธิบายของไซเดอร์เป็นข้อมูลที่สำคัญสำหรับกรรมการ และควรให้ข้อมูลที่เพียงพอเพื่อให้กรรมการเข้าใจแนวคิด ถ้ามีการระบุส่วนผสมพิเศษ ควรจะสามารถรับรู้ได้ (ยกเว้น: สารที่อาจก่อให้เกิดการแพ้ ไม่จำเป็นต้องรับรู้ได้ แต่ต้องระบุ)

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชันและระดับความหวาน ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุเครื่องเทศทั้งหมดที่เพิ่มเข้าไป ถ้ามีการใช้ฮอปผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุสายพันธุ์ ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสไตล์พื้นฐานของไซเดอร์

**Varieties:** ชนิดไหนก็ได้ ขึ้นอยู่กับไซเดอร์พื้นฐาน

**Vital Statistics:** OG: 1.045 – 1.070  
FG: 0.995 – 1.010  
ABV: 5 – 9%

**Commercial Examples:** Æppeltreow Sparrow Spiced Cider, Finnriver Dry Hopped Cider, Left Foot Charley Cinnamon Girl, Montana CiderWorks Hopped Up, Oliver's At the Hop, Seattle Cider Basil Mint, Uncle John's Atomic Apple

### C3C. Experimental Cider

นี่คือหมวดหมู่ที่เปิดกว้างสำหรับไซเดอร์ที่มีส่วนผสมหรือกระบวนการอื่น ๆ ที่ไม่เข้ากับหมวดหมู่อื่น ๆ ที่ระบุไว้ในหมวด C1 ถึง C3 นอกจากนี้ยังสามารถใช้สำหรับไซเดอร์ในประวัติศาสตร์หรือไซเดอร์สไตล์ดั้งเดิมจากภูมิภาคต่าง ๆ ที่ยังไม่ได้อธิบายไว้ หากไซเดอร์นั้นเข้ากับคำบรรยายของสไตล์ที่มีอยู่แล้ว จะไม่ถือว่าเป็น *Experimental Cider*

**Aroma and Flavor:** คาแรคเตอร์ของไซเดอร์ต้องปรากฏอยู่เสมอและเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับส่วนผสมพิเศษหรือกระบวนการที่ใช้ ถ้ามีการใช้ spirit barrel คาแรคเตอร์จากเหล้าเหล้านั้น (rum, whiskey หรืออื่น ๆ) อาจมีระดับตั้งแต่ระดับนุ่มนวล (แทบไม่สามารถจดจำได้) จนถึงมาช่วยให้ความสมดุลและส่งเสริมกัน (โดยไม่โดดเด่นหรือชัดเจนไปกว่าคาแรคเตอร์ของไซเดอร์) ความสมดุลโดยรวมและความสามารถในการดื่มเป็นปัจจัยสำคัญของสไตล์นี้ ไซเดอร์ที่ได้ควรมีองค์ประกอบจากการทดลองที่สามารถจดจำได้ และดื่มได้อย่างพึงพอใจ

**Appearance:** โสจนถึงใสมาก เหมาะสมต่อสไตล์พื้นฐาน สีที่ได้ควรเป็นสีตามมาตรฐานของไซเดอร์ เว้นแต่จะมีส่วนผสมหรือกระบวนการอื่นที่อาจส่งผลต่อสี

**Mouthfeel:** สะท้อนถึงสไตล์พื้นฐาน แต่ก็อาจแสดงคาแรคเตอร์อื่น ๆ เช่น tannin, ความฝาด, ความขม, รสชาติที่หนักหรืออื่น ๆ ที่ถูกกำหนดโดยส่วนผสมหรือกระบวนการที่ระบุ

**Comments:** บางตัวอย่างที่เข้ากับหมวดหมู่นี้ ได้แก่:

- ไซเดอร์ที่มีการใช้น้ำผึ้ง (เว้นแต่จะใช้น้ำใน New England Cider หรือหากน้ำผึ้งเป็นรสชาติที่เด่นที่สุดในความสมดุล ควรส่งในหมวด M2A Cyser ภายใต้ Mead Guidelines)

- ไซเดอร์ที่มีการใส่สารให้ความหวานอื่น ๆ
- ไซเดอร์ที่มีการใช้ทั้งเครื่องเทศและผลไม้ชนิดอื่น (ที่ไม่ใช่แอปเปิ้ล)
- ไซเดอร์ที่ผสมกับเบียร์ (graft/graf, snakebite)
- ไซเดอร์ที่มีคาแรคเตอร์จากไม้หรือถัง barrel ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในด้านรสชาติ
- ไซเดอร์ที่ตรงตามคำจำกัดความที่มีอยู่แล้ว ยกเว้นมีลักษณะที่แตกต่างจากคำต่าง ๆ ของสไตล์ที่ระบุไว้ (เช่น ความแรง ความหวาน คาร์โบเนชั่น)
- สไตล์ท้องถิ่น สไตล์ดั้งเดิม หรือสไตล์จากประวัติศาสตร์ที่ไม่ได้ระบุไว้ในแนวทาง

แม้ว่าจะเป็นไซเดอร์เพื่อการทดลอง แต่ผลที่ออกมาต้องสามารถรับรู้ได้ว่าเป็นไซเดอร์ คำอธิบายของไซเดอร์เป็นข้อมูลที่สำคัญสำหรับกรรมการ และควรให้ข้อมูลที่เพียงพอเพื่อให้กรรมการเข้าใจแนวคิด ถ้ามีการระบุส่วนผสมพิเศษ ควรจะสามารถรับรู้ได้ (ยกเว้น: สารที่อาจก่อให้เกิดการแพ้ ไม่จำเป็นต้องรับรู้ได้ แต่ต้องระบุ)

Experimental cider อาจเกินขอบเขตพื้นฐานทางด้านสถิติที่ระบุไว้สำหรับสไตล์หลักที่กำหนด โดยเฉพาะเมื่ออ้างอิงจากสไตล์ที่มีความเข้มข้น (C2C หรือ C2D)

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุส่วนผสมหรือกระบวนการที่ทำให้ตัวอย่างถือเป็น Experimental Cider ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์โบเนชั่นและระดับความหวาน ผู้เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสไตล์พื้นฐานของไซเดอร์หรือให้ข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมของแนวคิด

**Varieties:** ชนิดไหนก็ได้ ขึ้นอยู่กับไซเดอร์พื้นฐาน

**Vital Statistics:** OG: 1.045 – 1.100  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 5 – 12%

**Commercial Examples:** Cidergeist Beezy, Domaine Dupont Cidre Reserve, Finnriver Fire Barrel, Snowdrift Cornice, Tandem Ciders Bee's Dream, Uncle John's Blossom Blend, Uncle John's Sidra de Tepache

## C4. PERRY

เพอร์รี่คือเครื่องดื่มที่เกิดจากการหมักที่มาจากคาร์บอนไดออกไซด์ โดยเพอร์รี่ต้องเป็นส่วนประกอบหลักของน้ำตาลที่ใช้ในการหมักในเครื่องดื่มชนิดนี้ ดู *Introduction to Cider and Perry Styles* สำหรับรายละเอียดลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ใช้ได้กับทุกสไตล์

### C4A. Common Perry

**Common Perry** ทำมาจากลูกแพร์สำหรับการรับประทาน (table)

**Overall Impression:** มีความ fruity เล็กน้อย มี body ที่เต็มกว่า โดยปกติจะเป็นแบบ semi-dry ถึง semi-sweet อาจพบในแบบไม่มีความซ่า (still) จนถึงมีความซ่าปานกลาง (pétillant) การพบ acetification เล็กน้อยถือว่ายอมรับได้

**Aroma and Flavor:** มีคาราคเตอร์ความ fruity จากลูกแพร์ ซึ่งอาจจะนุ่มนวล แต่จะชัดเจนขึ้นในตัวอย่างที่หวานมากขึ้น คาราคเตอร์ของลูกแพร์จะสะท้อนรสชาติที่คาดหวังจากการหมักของลูกแพร์ที่ใช้สำหรับรับประทาน ซึ่งอาจจะไม่มีกลิ่นหรือรสชาติเหมือนลูกแพร์สด รูปแบบที่ dry กว่ามักจะมีรสชาติคล้ายกับไวน์ขาวแบบสดใหม่ ระดับ acidity ควรจะนุ่มนวลและสมดุล ไม่ควรแหลมคมเกินไป ระดับ tannin สามารถให้ความนุ่มนวลและสมดุล แต่ไม่ควรให้ความขมที่มากเกินไป ความสมดุลระหว่าง acid และ tannin อาจแตกต่างกัน แต่โดยทั่วไปจะค่อนข้างสมดุลหรือมี acid-forward ไม่ควรมีรส mousy, ropy หรือ oily

**Appearance:** อาจมีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใส โดยทั่วไปสีจะค่อนข้างอ่อน ตั้งแต่สีฟาง (straw) จนถึงสีทอง (gold)

**Mouthfeel:** มี body ค่อนข้างเต็ม มี tannin ในระดับต่ำถึงปานกลางที่พบได้ในรูปแบบความฝาด มีคาร์บอนเนชั่นได้ตั้งแต่ระดับ still จนถึง sparkling แต่โดยส่วนใหญ่จะอยู่ไม่เกินระดับปานกลาง

**Comments:** เมื่อเทียบกับ Heirloom Perry ใน Common Perry จะมี tannin น้อยกว่า จะมีคาราคเตอร์จาก table fruit มากกว่า และอาจมี acidity มากกว่า ลูกแพร์ที่ใช้สำหรับการรับประทานบางชนิดอาจมี sorbitol ในปริมาณมาก ซึ่งอาจทำให้เพอร์รี่แบบ dry มีความรู้สึกหวานมากขึ้น การรับรู้ความหวานจาก sorbitol นั้นแต่ละบุคคลมีความแตกต่างกัน ดังนั้นผู้เข้าประกวดควรกำหนดระดับความหวานตามปริมาณน้ำตาลที่หลงเหลือจริง และกรรมการควรระวังว่าอาจรับรู้ความหวานมากกว่าระดับความหวานของเพอร์รี่ที่ได้เข้าร่วมการประกวดระบุไว้ การทำ back-sweetening ด้วยน้ำผลไม้จากลูกแพร์เพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ อาจพบได้ในตัวอย่างตามท้องตลาด แต่ไม่ได้หมายความว่า เป็นวิธีดั้งเดิมหรือเป็นที่คาดหวังในเพอร์รี่จากท้องถิ่นที่มีประเพณีการผลิตมายาวนานและต่อเนื่อง ชื่อ "Common" หมายถึง ไม่ใช่ของที่หายาก ไม่ได้หมายถึงการขาดคุณภาพหรือไม่มีระดับ บางครั้งจะถูกเรียกว่า New World Perry หรือ Modern Perry

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชั่นและระดับความหวาน

**Varieties:** Bartlett, Kiefer, Comice, Conference

**Vital Statistics:** OG: 1.050 – 1.060  
FG: 1.000 – 1.020  
ABV: 5 – 8%

**Commercial Examples:** Äppeltreow Perry, EdenVale Pear Cider, Seattle Cider Perry, Snowdrift Semi-Dry Perry, Twin Pines Hammer Bent Perry, Uncle John's Perry

### C4B. Heirloom Perry

เพอร์รี่แบบดั้งเดิมที่ทำจาก "ลูกแพร์เพอร์รี่ (perry pears)" ซึ่งถูกปลูกขึ้นเพื่อใช้ในการผลิตเพอร์รี่โดยเฉพาะ ไม่ใช่สำหรับการรับประทานหรือใช้ในการทำอาหาร สายพันธุ์เหล่านี้ส่วนใหญ่แทบจะไม่สามารถรับประทานได้ เนื่องจากมี tannin สูง บางชนิดก็แข็งมาก ลูกแพร์เพอร์รี่อาจมี sorbitol ในปริมาณมาก ซึ่งเป็นน้ำตาลที่ให้รสหวานแต่ไม่สามารถหมักได้ ดังนั้นเพอร์รี่อาจให้ความรู้สึกหวาน แต่จริง ๆ แล้วอาจจะ dry สนิท (ไม่มีน้ำตาลที่หลงเหลือ)

**Overall Impression:** มี tannin และรสจากผลไม้ มี body ที่เต็มกว่า ตัวอย่างจากอังกฤษมักจะค่อนข้าง dry กว่าตัวอย่างจากฝรั่งเศส ดังนั้นระดับความหวานอาจแตกต่างกัน ตัวอย่างจากอังกฤษและฝรั่งเศสอาจมีการคาร์บอนเนชั่นมากในระดับที่สูงกว่า

**Aroma and Flavor:** รู้สึกได้ถึงคาราคเตอร์ของลูกแพร์ในแบบที่ผ่านการหมัก ซึ่งอาจจะพบแบบนุ่มนวลหรือออกไปทาง fruity คาราคเตอร์ของลูกแพร์อาจซับซ้อนมากกว่าใน Common Perry และไม่มีรสชาติที่ชัดเจนของลูกแพร์สำหรับรับประทาน ความรู้สึกโดยรวมมักจะไปในทิศทางเดียวกับไวน์ขาวที่สดใหม่ อาจมีความขมเล็กน้อยจาก tannin ระดับ acidity ควรจะสมดุล ไม่แหลม เพราะมักจะพบ tannin มากกว่า acidity สาร sorbitol อาจช่วยให้ความรู้สึกในด้านความหวาน แต่ไม่ควรออกมาในแบบ mousy, ropy หรือ oily เพอร์รี่บางครั้งอาจมีการเกิด acetification ตามธรรมชาติในระดับที่ต่ำมาก ซึ่งไม่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อน

**Appearance:** ค่อนข้างขุ่นเล็กน้อยถึงใส โดยทั่วไปจะมีสีค่อนข้างอ่อน ตั้งแต่สีฟาง (straw) จนถึงสีทอง (gold) พบความซ่าได้ตั้งแต่ระดับ still จนถึง sparkling มีคาร์บอนเนชั่นได้ตั้งแต่ระดับ still ถึง sparkling แต่โดยส่วนใหญ่จะอยู่ไม่เกินระดับปานกลาง

**Mouthfeel:** มี body ค่อนข้างเต็ม มี tannin ในระดับปานกลางถึงสูงที่พบได้ในรูปแบบความฝาด sorbitol อาจช่วยให้อิ่มเนื้อสัมผัสที่นุ่มลิ้น แต่ไม่ควรออกมาแบบ syrupy

**Comments:** เมื่อเทียบกับ Common Perry ใน Heirloom Perry จะมี tannin เหนือกว่า อาจมีความขม และมีรสชาติของลูกแพร์ที่ซับซ้อนมากกว่า โปรดสังเกตว่าเพอร์รี่ในแบบ dry อาจให้ความรู้สึกหวานเนื่องจาก sorbitol ในลูกแพร์ และการรับรู้ในความหวานของ sorbitol นั้นมีความแตกต่างกันไปในแต่ละคน ดังนั้นผู้เข้าประกวดควรกำหนดระดับความหวานตามปริมาณน้ำตาลที่หลงเหลือจริง และกรรมการควรระวังว่าอาจรับรู้ความหวานมากกว่าระดับความหวานของเพอร์รี่ที่ได้เข้าร่วมการประกวดระบุไว้ การทำ back-sweetening ด้วยน้ำผลไม้จากลูกแพร์เพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ อาจพบได้ในตัวอย่างตามท้องตลาด แต่ไม่ได้หมายความว่า เป็นวิธีดั้งเดิมหรือเป็นที่คาดหวังในเพอร์รี่จากท้องถิ่นที่มีประเพณีการผลิตมายาวนานและต่อเนื่อง บางครั้งจะถูกเรียกว่า Traditional Perry หรือ Heritage Perry ชื่อ "Heirloom" หมายถึงการใช้ perry pear สายพันธุ์เก่าแก่และไม่ค่อยมีการปลูกกันมาก ไม่ได้หมายความว่า มีเกียรตินิยม โดยเฉพาะเมื่อเทียบกับ Common Perry

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชั่นและระดับความหวาน

**Varieties:** Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft

**Vital Statistics:** OG: 1.050 – 1.070  
FG: 1.000 – 1.020  
ABV: 4 – 9%

**Commercial Examples:** Æppeltreow Orchard Oriole Perry, Burrow Hill Perry, Christian Drouin Poiré, Dragon's Head Sparkling Perry, Eric Bordelet Poiré Authentique, EZ Orchards Poire, Hogan's Classic Perry (UK), Oliver's Classic Perry

## C4C. Ice Perry

เพอร์รี่สไตล์ภูมิภาค (Poiré de Glace) ที่มีต้นกำเนิดใน Quebec ในช่วงยุค 2000 มักผลิตโดยโรงผลิตไซเดอร์หรือสถานที่ที่ใช้ผลิต Ice Cider โดยใช้กระบวนการคล้ายกัน น้ำจากลูกแพร์จะถูกแช่แข็งก่อนการหมักเพื่อให้ปริมาณน้ำตาลเข้มข้นขึ้น ส่วนการหมักมักจะถูกหยุดก่อนที่จะหมักจบเพื่อให้ได้ระดับความหวานที่ต้องการ ไม่นอนุญาตให้ใช้สารให้ความหวานในการปรับค่า gravity ทั้งตอนเริ่มต้นหรือตอนจบ

**Overall Impression:** มี body ที่เต็ม สดใสและมีความ fruity พร้อม acidity ที่สมดุล มีความหวาน แต่ไม่เลี่ยน มีคาร์บอนเนชั่นตั้งแต่ระดับ still จนถึง pétillant

**Aroma and Flavor:** มีความ fruity เนียนนุ่มและหวานเปรี้ยว (sweet-tart) มีกลิ่นผลไม้ชัดเจนและสดใสมักจะคล้ายกับ poached pears, fruit preserves หรือ candied peaches มีรสผลไม้ในระดับที่อ่อนจนถึงปานกลางที่อาจให้ความรู้สึกเหมือนลูกแพร์ที่ถูก cooked, dried, preserved, candied หรือ caramelized รสชาติที่นุ่มนวลและกลมกล่อมในตอนจบและอาจพบคาแรคเตอร์อ่อนๆ ในแบบ honey, nuts, pastries หรือ tropical fruit ค่า acidity ต้องเพียงพอเพื่อไม่ให้รู้สึกหวานจนเลี่ยน อาจพบ tannin (ฝาดหรือขม) แต่ควรมีแค่ในระดับที่ต่ำถึงปานกลาง ไม่ควรมี mousy, ropy หรือ oily การพบ acetone ถือเป็นข้อบกพร่อง การเกิด acetification ในระดับที่ต่ำมากถือว่ายอมรับได้

**Appearance:** มีสีทอง (gold) ถึงสีอำพัน (amber) มีความใสจนถึงใสเหมือนคริสตัล ปกติจะเป็นแบบ still แต่สามารถมีคาร์บอนเนชั่นเล็กน้อยได้

**Mouthfeel:** Full body มีเนื้อสัมผัสนุ่มนวลและเรียบเนียน พร้อมกับรสชาติในตอนจบที่ยาวและนุ่มลิ้น พบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้ในระดับต่ำถึงปานกลาง แม้ว่าจะไม่รู้สึกรื่องจากความหวาน ตัวอย่างส่วนใหญ่จะเป็นแบบ still แต่การมีคาร์บอนเนชั่นเล็กน้อยก็เป็นสิ่งที่ยอมรับได้

**Comments:** ถึงแม้ว่าจะมีต้นกำเนิดในแคนาดา แต่ก็ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์เฉพาะที่จำกัดแค่ในแคนาดา ระดับ tannin และ acidity จะต่ำกว่าที่พบใน Ice Cider อย่างเห็นได้ชัด

**Entry Instructions:** ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุค่า gravity ตอนเริ่มต้นกับตอนจบ ปริมาณน้ำตาลที่หลงเหลือ ระดับแอลกอฮอล์ และระดับคาร์บอนเนชั่น

**Varieties:** Bartlett, Bosc, Flemish Beauty, other table pears

**Vital Statistics:** OG: 1.130 – 1.170  
FG: 1.050 – 1.085  
ABV: 9 – 12%

**Commercial Examples:** Coteau Rougemont Poiré de Glace, Domaine de la Galotière Poiré de Glace, Domaine de Lavoie Poiré de Glace, Vergers Écologiques Philion Gaia, Domaine des Salamandres Le Classique

## C4D. Experimental Perry

นี่คือหมวดหมู่ที่เปิดกว้างและครอบคลุมสำหรับเพอร์รี่ที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือเพอร์รี่ที่ใช้กระบวนการอื่น ๆ ที่ทำให้ออกมาไม่ตรงกับหมวด C4 อื่น ๆ เช่น มีพื้นฐานด้านลูกแพร์หมวด C3A และ C3B (fruit หรือ spiced perry) ที่อาจถูกใช้สำหรับเพอร์รี่ในรูปแบบจากประวัติศาสตร์หรือเป็นสไตล์ประจำภูมิภาคที่ยังไม่ได้มีคำอธิบาย หรือเพอร์รี่ที่ตรงตามคำจำกัดความที่มีอยู่แล้ว ยกเว้นมีลักษณะที่แตกต่างจากค่าต่างๆของสไตล์ที่ระบุไว้ (เช่น ความแรง ความหวาน คาร์บอนเนชั่น) หากเพอร์รี่ตรงกับสไตล์ที่ถูกกำหนดไว้แล้ว จะไม่ถือเป็น Experimental Perry

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก pome fruit ชนิดอื่น (เช่น quince) รวมถึงผลไม้ที่คล้ายเบอร์รี่ในสกุล Amelanchier (เช่น juneberry, serviceberry, saskatoon berry) สามารถส่งเข้าร่วมได้ในหมวดนี้แทนที่จะมีหมวดหมู่แยกออกมา โดยที่ผลไม้ที่ใช้ทดลองจะต้องเป็นส่วนประกอบหลักในสูตร

**Aroma and Flavor:** ต้องมีคาแรคเตอร์ของเพอร์รี่อยู่เสมอ และต้องเข้ากันกับส่วนผสมหรือผลที่ได้จากกระบวนการที่เพิ่มเข้ามา ถ้ามีการใช้ spirit barrel คาแรคเตอร์จากเหล้าเหล่านั้น (rum, whiskey หรืออื่น ๆ) อาจมีระดับตั้งแต่ระดับนุ่มนวล (แทบไม่สามารถจดจำได้) จนถึงมาช่วยให้ความสมดุลและส่งเสริมกัน (โดยไม่โดดเด่นหรือชัดเจนไปกว่าคาแรคเตอร์ของเพอร์รี่) ความสมดุลโดยรวมและความสามารถในการดื่มเป็นปัจจัยสำคัญของสไตล์นี้ เพอร์รี่ที่ได้รับความนิยมประกอบจากการทดลองที่สามารถจดจำได้ และดื่มได้อย่างพึงพอใจ

**Appearance:** ใสจนถึงใสมาก สีที่ได้ควรเป็นสีตามมาตรฐานของเพอร์รี่ เว้นแต่จะมีส่วนผสมหรือกระบวนการอื่นตามที่จะระบุไว้ที่อาจส่งผลต่อสี

**Mouthfeel:** หากมีการระบุสไตล์พื้นฐาน body และ mouthfeel ควรจะสะท้อนถึงสไตล์นั้น ส่วนผสมหรือกระบวนการที่ระบุอาจทำให้มี body ที่มากขึ้น หรือเพิ่ม tannin, ความฝาด, ความขม, หรือคาแรคเตอร์อื่น ๆ

**Comments:** หากใช้การผสมกันของผลไม้หลายชนิด คาแรคเตอร์ของเพอร์รี่จะต้องยังคงโดดเด่นอยู่ ไม่ว่าจะเป็นการทดลองอย่างไร เครื่องดื่มที่ออกมาจะต้องสามารถรับรู้ได้ว่าเป็นเพอร์รี่ คำอธิบายของเพอร์รี่เป็นข้อมูลที่สำคัญสำหรับกรรมการ และควรให้ข้อมูลที่เพียงพอเพื่อให้กรรมการเข้าใจแนวคิด ถ้ามีการระบุส่วนผสมพิเศษ ควรจะสามารถรับรู้ได้ (ยกเว้น: สารที่อาจก่อให้เกิดการแพ้ ไม่จำเป็นต้องรับรู้ได้ แต่ต้องระบุ)

**Entry Instructions:** เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุส่วนผสมหรือกระบวนการที่ทำให้ตัวอย่างถือเป็น Experimental Perry ผู้เข้าแข่งขัน ต้อง ระบุทั้งระดับคาร์บอนเนชั่นและระดับความหวาน เข้าแข่งขัน อาจ ระบุสไตล์พื้นฐานหรือให้ข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมของแนวคิด

**Varieties:** ชนิดไหนก็ได้

**Vital Statistics:** OG: 1.045 – 1.100  
FG: 0.995 – 1.020  
ABV: 5 – 12%

**Commercial Examples:** Æppeltreow Pear Wine, Sea Cider Ginger Perry, Snow Capped Cider JalaPEARño