

**BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM**

**2015 STYLE GUIDELINES**

**CIDER & MEAD STYLE GUIDELINES**



**ภาษาไทย**

# Craft Beer Discovery

## Special Episode

แปลและรวบรวมจาก

Beer Judge Certification Program  
2015 Cider and Mead Style Guidelines

โดย SPACEMAN

Co-Founder of SPACECRAFT BREWING Co

# Table of Contents

## **Cider**

### *1. C1. STANDARD CIDER AND PERRY*

C1A. New World Cider	p. 5
C1B. English Cider	p. 6
C1C. French Cider	p. 8
C1D. New World Perry	p. 9
C1E. Traditional Perry	p. 10

### *C2. SPECIALTY CIDER AND PERRY*

C2A. New England Cider	p. 12
C2B. Cider with Other Fruit	p. 13
C2C. Applewine	p. 14
C2D. Ice Cider	p. 15
C2E. Cider with Herbs/Spices	p. 16
C2F. Specialty Cider/Perry	p. 17

## **Mead**

<i>Standard Description for Mead</i>	p. 19
--------------------------------------	-------

### *M1. TRADITIONAL MEAD*

M1A. Dry Mead	p. 23
---------------	-------

M1B. Semi-Sweet Mead	p. 24
M1C. Sweet Mead	p. 26
<i>M2. FRUIT MEAD</i>	
M2A. Cyser	p. 27
M2B. Pyment	p. 30
M2C. Berry Mead	p. 32
M2D. Stone Fruit Mead	p. 35
M2E. Melomel	p. 38
<i>M3. SPICED MEAD</i>	
M3A. Fruit and Spice Mead	p. 41
M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead	p. 44
<i>M4. SPECIALTY MEAD</i>	
M4A. Braggot	p. 47
M4B. Historical Mead	p. 49
M4C. Experimental Mead	p. 50

## C1. STANDARD CIDER AND PERRY

### C1A. New World Cider

New World Cider คือไซเดอร์ที่ทำจากแอปเปิลที่ใช้ในการทำอาหาร โดยมักใช้แอปเปิลป่าหรือแอปเปิลจีวเพื่อความสมดุลของ acidic/tannic

เมื่อเปรียบเทียบกับสไตล์อื่นในหมวดหมู่นี้ ไซเดอร์เหล่านี้มักมีระดับ tannic ที่ต่ำกว่าและมีระดับ acidic ที่สูงกว่า คำว่า "New World" อ้างถึงสไตล์ไม่ใช้การอ้างถึงสถานที่ เนื่องจากไซเดอร์ในสไตล์นี้ยังสร้างขึ้นในภาคตะวันออกเฉียงของอังกฤษ ออสเตรเลีย เยอรมนี เป็นต้น

**ภาพรวม :** เครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นที่มีสารบางอย่าง - รสไม่อ่อนและไม่ watery ใน sweet cider ต้องไม่มีความหวานตกค้างมากเกินไป ใน dry cider ต้องไม่เข้มข้นเกินไป

**อโรมา/รสชาติ :** ใน sweet หรือ low-alcohol cider อาจพบทั้งอโรมาและรสชาติของแอปเปิล แต่ใน dry cider จะมีความคล้ายไวน์และอาจพบ esters ความหวานและ acidity ต้องผสมกันเพื่อให้คาราคเตอร์ที่สดชื่น มี acidity ในระดับปานกลางจนถึงสูง, ให้ความสดชื่น โดยที่ไม่หยาบกระด้างหรือกัด

**ลักษณะที่เห็น :**ใสจนถึงใสมาก มีสีทองอ่อนจนถึงทองปานกลาง

**รสสัมผัส :** มี body ในแบบปานกลาง อาจรู้สึกถึง tannin ในระดับบางเบาจนถึงความฝาดระดับปานกลาง บางทีจะพบความขมเล็กน้อย

**ความคิดเห็น :** ไชเดออร์ที่ดีควรเป็นเครื่องดื่มในแบบ “session” และเหมาะสำหรับการจับคู่กับอาหารได้หลากหลาย

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 – 1.065

FG: 0.995 – 1.020

ABV: 5-8%

## **C1B. English Cider**

English Cider รวมไปถึง English West Country Cider หรือไชเดออร์อื่นที่มีแรงบันดาลใจมาจากสไตลันั้น ไชเดออร์เหล่านี้ทำมาจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ bittersweet และ bitter-sharp ที่ถูกเพาะพันธุ์และออกแบบมาเพื่อทำไชเดออร์ English Cider แบบดั้งเดิมจะถูกหมักและบ่มใน wood barrel ที่จะช่วยเพิ่มคาแรคเตอร์ แต่ถึงที่ใช้ผลิตมักไม่ใช้ถังใหม่ จึงไม่มีการแสดงคาแรคเตอร์จากถังที่โดดเด่น

**ภาพรวม :** โดยทั่วไปจะ dry, full-bodied เข้ม มีรสชาติที่ซับซ้อนและทั้งรสในปากยาวนาน

**อโรมา/รสชาติ :** ไม่มีคาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลที่มากเกินไป แต่ควรมีรสชาติโดยรวมและ esters ที่แสดงถึงความเป็นแอปเปิ้ล โดยเฉพาะความหลากหลายของ tannic โดย English Cider มักจะผ่าน Malo-lactic fermentation ที่จะช่วยสร้างคาแรคเตอร์ spicy/smpky, phenolic และ farmyard คาแรคเตอร์เหล่านี้เป็น

ลิ่งดี แต่อาจจะไม่มีก็ได้ ถ้ามีห้ามเด่นเกินไป โดยรวมคาแรคเตอร์ phenolic และ farmyard ห้ามหนักเกินไป คาแรคเตอร์ farmyard, spicy/smoky หรือ phenolic ที่แรงไปจะหมายถึงมีการปนเปื้อนจาก Brettanomyces ที่เป็นสิ่งผิด

**ลักษณะที่เห็น :** มีความขุ่นมากจนถึงใสมาก มีสีทองปานกลาง จนถึงสีอำพัน

**รสสัมผัส :** Full body รู้สึกถึง tannin ได้ในระดับปานกลางจนถึงสูง ที่รับรู้ได้ในรูปความฝาดและความขม มีความซ่าในระดับน้อย จนถึงปานกลาง ถ้าเป็น Cider แบบ Bottle-fermented หรือแบบที่ผ่านการบ่มอาจมีความซ่าที่สูง ในระดับเดียวกับแชมเปญ แต่จะไม่พุ่งหรือเป็นฟอง

**ความคิดเห็น :** อาจพบได้ในแบบที่มีความหวาน แต่ตามมาตรฐานควรมีความ dry โดย tannin จะมีส่วนช่วยทำให้รู้สึก dry

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 - 1.075

FG: 0.995 - 1.015

ABV: 6-9%

## C1C. French Cider

French Cider รวมถึงสไตล์ Normandy และไซเดอร์ที่ได้แรงบันดาลใจจากสไตล์เหล่านั้น และรวมไปถึงไซเดอร์ที่ทำด้วยเทคนิคต่างๆที่ทำให้ได้โปรไฟล์รสชาติแบบฝรั่งเศส ไซเดอร์เหล่านี้ทำมาจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ bittersweet และ bitter-sharp ที่ถูกเพาะพันธุ์และออกแบบมาเพื่อทำไซเดอร์

ขั้นตอนการผลิตแบบฝรั่งเศสดั้งเดิมใช้เกลือจำนวนเล็กน้อยและสารประกอบ calcium (calcium chloride, calcium carbonate) เพื่อช่วยกระบวนการ coagulation ของ Pectin สารประกอบเหล่านี้บางที่จะใช้ในช่วงก่อนการหมัก ในจำนวนจำกัด จะถือเป็นความผิดพลาด ถ้า Judge สัมผัสได้ถึงรส Salty หรือ Chalky สามารถใช้ enzyme PME (pectin methyl esterase) ในช่วงก่อนการหมักเพื่อช่วยเรื่อง pectin coagulation โปรดเข้าใจว่าระดับ sweetness/gravity นั้นบอกภาพรวม ไม่ใช่การแบ่งแยกที่ชัดเจนระหว่าง English และ French Cider

**ภาพรวม :** ปานกลางจนถึงหวาน, full-bodied เข้มข้น

**อโรมา/รสชาติ :** มีคาราคเตอร์และอโรมาในแบบ Fruity ที่อาจมาจากการหมักในแบบ slow หรือ arrested fermentation หรืออาจจะมาจากการ back-sweetening ด้วยน้ำผลไม้ ตั้งใจให้ความเต็มและเข้มข้นในรสชาติ คาราคเตอร์ MLF ในแบบ spicy-smoky, phenolic และ farmyard พบกันได้ตามปกติ แต่ไม่ใช่สิ่งจำเป็น แต่ห้ามโดดเด่น French Cider คาดหวังว่าจะมีคาราคเตอร์ในแบบ MLF ที่นุ่มนวลกว่า English Cider



**ลักษณะที่เห็น :** ไสจนถึง ไสมาก มีสีเหลืองปานกลางจนถึงสีอำพัน

**รสสัมผัส :** มี body ในแบบปานกลางจนถึงเต็มปากเต็มคำ มีการรับรส tannin ในระดับปานกลางที่รับได้ในรูปแบบความฝาด มีความซ่าในระดับปานกลางไปจนถึงซ่า ในแบบแซมเปญ ในรูปแบบที่มีความซ่าสูงต้องไม่พุ่งหรือเป็นโฟม

**ความคิดเห็น :** โดยทั่วไปจะทำให้หวานเพื่อให้สมดุลกับระดับ tannin ที่ได้มาจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ดั้งเดิม

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 - 1.065

FG: 1.010 - 1.020

ABV: 3-6%

## **C1D. New World Perry**

New World Pearry ผลิตขึ้นจากลูกแพร์ที่ใช้ในการทำอาหาร

**ภาพรวม :** นุ่มนวล รสปานกลางจนถึงหวานปานกลาง มีความซ่าต่ำจนถึงซ่าอ่อนๆ ยอมรับความ acetification อ่อนๆได้ mousiness หรือ ropy/oily ถือเป็นความผิดพลาดรุนแรง

**อโรมา/รสชาติ :** มีคาแรคเตอร์จากลูกแพร์ที่ไม่ออกเป็นคาแรคเตอร์ fruity ที่ชัดเกินไป ตั้งใจให้ออกมาคล้ายกับไวน์ขาวที่อายุน้อย ห้ามมีความขม

**ลักษณะที่เห็น :** มีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใส โดยทั่วไปสีจะค่อนข้างอ่อน

**รสสัมผัส :** ค่อนข้างจะ full body รู้สึกถึง tannin ได้ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง ที่รับรู้ได้ในรูปความฝาด

**ความคิดเห็น :** ลูกแพร์ที่ใช้ทำอาหารบ่งสายพันธุ์อาจพบ sorbitol ได้ในปริมาณที่สูง เพราะเหตุนี้ใน Perry แบบ dry บางที่จะพบความหวานจาก sorbitol ในลูกแพร์ และการรับรสหวานจาก sorbitol ในแต่ละคนนั้นต่างกัน ผู้ส่งเข้าแข่งควรระบุความหวานจากน้ำตาลที่หลงเหลือ (actual residual sugar) และ judge ต้องระวังเรื่องความหวานที่อาจจะรับได้มากกว่าความหวานจาก perry ปกติ

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 - 1.060

FG: 1.000 - 1.020

ABV: 5-7%

## **C1E. Traditional Perry**

Traditional Perry ผลิตจากลูกแพร์ที่ถูกปลูกมาเพื่อใช้ผลิต perry มากกว่าใช้ลูกแพร์สำหรับใช้ทำอาหาร ลูกแพร์ส่วนใหญ่เหล่านี้ไม่สามารถใช้รับประทานได้เนื่องจากมี tannin ที่สูง ลูกแพร์ที่ใช้ทำ perry นั้นมี sorbitol เป็นส่วนประกอบ ในปริมาณที่สูง sorbitol

คือ non-fermentable sweet-tasting compound ดังนั้น perry จึงมีตั้งแต่แบบที่ dry จะถึงแบบที่มีรสหวาน

**ภาพรวม :** มีความ tannin มีความปานกลางจนถึงหวานปานกลาง ไม่มีความซ่าจะถึงมีความซ่าต่ำ รสชาติ acetification แบบต่ำ มากๆยอมรับได้ mousiness หรือ ropy/oily ถือเป็นความผิดปกติรุนแรง

**อโรมา/รสชาติ :** มีคาแรคเตอร์จากลูกแพร์ที่ไม่ออกเป็น คาแรคเตอร์ fruity ที่ชัดเจนไป ตั้งใจให้ออกมาคล้ายกับไวน์ขาวที่อายุน้อย ห้ามมีความขม

**ลักษณะที่เห็น :** มีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใส โดยทั่วไปสีจะค่อนข้างอ่อน

**รสสัมผัส :** ค่อนข้างจะ full body รู้สึกถึง tannin ได้ในระดับต่ำ จนถึงปานกลาง ที่รับรู้ได้ในรูปความฝาด

**ความคิดเห็น :** Perry แบบ dry บางทีจะพบความหวานจาก sorbitol ในลูกแพร์ และการรับรสหวานจาก solbitol ในแต่ละคนนั้นต่างกัน ผู้ส่งเข้าแข่งควรระบุความหวานจากน้ำตาลที่หลงเหลือ (actual residual sugar) และ judge ต้องระวังเรื่องความหวานที่อาจจะรับได้มากกว่าความหวานจาก perry ปกติ

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.050 - 1.070

FG: 1.000 - 1.020

ABV: 5-9%

## C2. SPECIALTY CIDER AND PERRY

### C2A. New England Cider

ไซเดอร์ชนิดนี้ทำขึ้นจากคาแรคเตอร์ของ New England Apple ที่มี acidity ค่อนข้างสูง ร่วมกับสารอื่นๆเพื่อยกระดับระดับแอลกอฮอล์พร้อมทั้งให้รสชาติอื่นๆเพิ่ม

**ภาพรวม :** มี body และคาแรคเตอร์ที่เป็นเรื่องเป็นราว ทัวไปจะค่อนข้าง dry แต่บางที่สามารถมีรสหวานเพื่อช่วยทำให้สมดุลได้ โดยไม่มีความรู้สึกร้อนจากแอลกอฮอล์

**อโรมา/รสชาติ :** เป็นไซเดอร์ที่มีรสชาติเข้มข้นด้วยคาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลที่เข้มข้น มีแอลกอฮอล์สูง พร้อมรสชาติจากน้ำตาลที่เติมเข้าไป แบบดั้งเดิมจะ dry

**ลักษณะที่เห็น :** ไสจนถึงใสมาก มีสีเหลืองอ่อนจนถึงเหลืองปานกลาง

**รสสัมผัส :** มี body ที่หนา มีคาแรคเตอร์จากแอลกอฮอล์ มีความ tannin ในระดับปานกลาง

**ความคิดเห็น :** น้ำตาลที่ใส่เติมไปอาจเป็นน้ำตาลทรายขาว, น้ำตาลทรายแดง, molasses, น้ำผึ้งเล็กน้อย หรือลูกเกด สิ่งที่เติมเข้าไปทำเพื่อเพิ่ม OG ที่ไม่สามารถทำได้จากแอปเปิ้ลเพียงอย่างเดียว สไตลล์นี้บางทีจะเป็นแบบ barrel-aged ทำให้อาจมีคาแรคเตอร์ของ oak แบบใน barrel-aged wine ถ้าถึงที่ใช้เคยผ่านการเอจ spirit คาแรคเตอร์จาก spirit นั้น (whisky หรือ rum) อาจแสดงออกมา แต่ต้องออกมาอย่างนุ่มนวล

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.060 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 7-13%

## **C2B. Cider with Other Fruit**

ไซเดอร์ชนิดนี้ทำจากการเติมผลไม้หรือน้ำผลไม้ชนิดอื่น เช่น berry สไตน์นี่คือสไตน์ที่ถูกต้องสำหรับเครื่องดื่มที่หมักมาจากน้ำ แอปเปิ้ลและน้ำลูกแพร์

**ภาพรวม :** คล้ายกับไวน์ขาวที่มีรสชาติซับซ้อน คาแรคเตอร์จาก แอปเปิ้ลควรผสมผสานได้ดีกับผลไม้ที่เพิ่มเข้าไป โดยที่ไม่มี คาแรคเตอร์ไหนเด่นกว่า

**อโรมา/รสชาติ :** ต้องมีคาแรคเตอร์ไซเดอร์ที่เด่นชัดและไปได้ดี กับผลไม้ชนิดอื่น จะถือเป็นข้อผิดพลาดถ้าผลไม้ที่ใส่เข้าไปเพิ่มมี คาแรคเตอร์ที่เด่นกว่า; judge อาจถามว่า “จะมีอะไรแตกต่างถ้า ใช้เหล้าที่มีรสเป็นกลางแทนไซเดอร์” ไซเดอร์ผลไม้ไม่ควรเหมือนกับเหล้าผสมผลไม้ การเกิด oxidation คือความผิดพลาด

**ลักษณะที่เห็น :**ใสจนถึงใสมาก สีจะขึ้นอยู่กับผลไม้ที่เพิ่มเข้าไป แต่ห้ามมีคาแรคเตอร์ของการ oxidation

**รสสัมผัส :** มี body ที่หนา อาจมีรส tannin ที่ชัดเจน ขึ้นอยู่กับผลไม้ที่ใส่เข้าไป

### **ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 - 1.070

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 5-9%

### **C2C. Applewine**

ข้อความในหมวดนี้คือเครื่องดื่มแบบดั้งเดิม แต่อาจจะสร้างความเข้าใจผิด ไชเตอร์ชนิดนี้คือไชเตอร์แบบเรียบง่ายที่มีการใส่น้ำตาลเพิ่มเพื่อให้ได้แอลกอฮอล์มากกว่าไชเตอร์มาตรฐาน ทำให้เป็นไชเตอร์ที่มีความใกล้เคียงไวน์ขาวมากกว่าสตีลอื่น ห้ามใช้ผลไม้อื่นนอกจากแอปเปิ้ล

**ภาพรวม :** โดยทั่วไปจะคล้ายไวน์ขาวแบบ dry มีความสมดุล มีความฝาดและความขมต่ำ

**อโรมา/รสชาติ :** เทียบได้กับ New World Cider คาแรคเตอร์ไชเตอร์ต้องมีความโดดเด่น อาจมีความ dry มากจนถึงหวาน แม้ว่าตัวอย่างที่เจอมักจะเป็นแบบ dry

**ลักษณะที่เห็น :** ไสจนถึงใสมาก มีสีทองอ่อนจนถึงทองปานกลาง

**รสสัมผัส :** มี body บางกว่าไชเตอร์แบบอื่น เพราะแอลกอฮอล์ที่สูงมาจากการเพตมน้ำตาลมากกว่ามาจากน้ำแอปเปิ้ล มีความซ่าในระดับที่ไม่เข้าไปจนถึงซ่าในแบบแชมเปญ

### ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :

OG: 1.070 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 9-12%

### C2D. Ice Cider

ไซเดอร์ในสไตล์นี้ใช้น้ำผลไม้ที่เข้มข้นมาผลิต โดยเป็นการสร้างความเข้มข้นด้วยการทำให้ผลไม้เป็นน้ำแข็ง หรือเอาน้ำผลไม้ไปทำให้แข็งเพื่อแยกน้ำออก หรืออาจเป็นการหยุดการหมักเพื่อไม่ให้ dry เกินไป คาแรคเตอร์ที่ได้จะแตกต่างจาก applewine เพราะกระบวนการผ่านความเย็น ไม่ได้เพิ่มความเข้มข้นแค่ความหวาน แต่ได้ยกระดับความเข้มข้นด้าน acidity และรสชาติของผลไม้โดยรวมขึ้นมาด้วย สไตล์นี้ห้ามใช้สารเติมแต่ง และไม่นิยมใช้สารที่ทำให้ความหวานเพื่อเพิ่ม gravity ไซเดอร์สไตล์นี้เริ่มมีขึ้นใน Quebec ในปี 1990

**อโรมา/รสชาติ :** มีความ fruity, นุ่มลิ้น, หวานแบบฝาด, มี acidity มากพอที่จะไม่ทำให้รู้สึกหวาน

**ลักษณะที่เห็น :**ใสมาก มีสีเข้มกว่าไซเดอร์แบบมาตรฐาน มีสีทองจนถึงสีอำพัน

**รสสัมผัส :** Full body อาจพบ tannic (ฝาดหรือขม อาจพบทั้งคู่) ในระดับน้อยหรือเต็มที่พบได้ในระดับปานกลาง

### **ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.130 - 1.180

FG: 1.060 - 1.085

ABV: 7-13%

### **C2E. Cider with Herbs/Spices**

ไซเดอร์ในสไตล์นี้คือไซเดอร์ที่มีส่วนผสมของพืชพรรณเพิ่มเข้าไป Hopped Cider ได้รวมอยู่ในหมวดนี้ ตัวอย่างอื่นๆเช่น ไซเดอร์ที่ใช้เครื่องเทศจากพายแอปเปิ้ล (cinnamon, nutmeg หรือ allspice) อาจใช้ขิง ตะไคร้ ชาสมุนไพรอื่นๆมาผสม

**ภาพรวม :** คล้ายกับไวน์ขาวที่มีรสชาติซับซ้อน คาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลควรผสมผสานได้ดีกับสมุนไพรที่เพิ่มเข้าไป โดยที่รวมแล้วผลต้องออกมาสมดุล

**อโรมา/รสชาติ :** ต้องมีคาแรคเตอร์ไซเดอร์ที่เด่นชัดและไปได้ดีกับสมุนไพรชนิดอื่น จะถือเป็นข้อผิดพลาดถ้าสมุนไพรที่ใส่เข้าไปเพิ่มมีคาแรคเตอร์ที่เด่นกว่า; judge อาจถามว่า "จะมีอะไรแตกต่างถ้าใช้เหล้าที่มีรสเป็นกลางแทนไซเดอร์" การเกิด oxidation ใน base cider หรือจากการใส่วัตถุดิบอื่นถือเป็นความผิดพลาด

**ลักษณะที่เห็น :**ใสจนถึงใสมาก สีจะขึ้นอยู่กับสมุนไพรที่เพิ่มเข้าไป



**รสสัมผัส :** มี body กลางๆจนถึงหนาหน่อย ไชเดอร์อาจพบความ tannic เพิ่มจากสมุนไพรมที่เพิ่มเข้าไป แต่สมุนไพรมห้ามออกมาขมหรือเข้มข้นเกินไป

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 - 1.070

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 5-9%

## **C2F. Specialty Cider/Perry**

สไตล์นี้คือสไตล์เปิดสำหรับ Cider และ Perry ที่มีการใส่วัตถุดิบชนิดอื่นที่ไม่ตรงกับสไตล์ที่กล่าวมาด้านบน สไตล์นี้รวมไปถึงการใช้สารให้ความหวานชนิดอื่นด้วย ในไชเดอร์ที่มีการใส่น้ำผึ้งสามารถส่งเข้าสไตล์นี้ได้ถ้าคาราคเตอร์ของไชเดอร์ยังโดดเด่นอยู่หรืออาจส่งในหมวดย่อย cyser ตัวอย่างที่ส่งอาจใช้ wood-fermented หรือ aged ในถังไม้ โดยคาราคเตอร์ wood/barrel นั้นยังต้องเป็นส่วนสำคัญของรสชาติโดยรวม

**อโรมา/รสชาติ :** ต้องมีคาราคเตอร์ไชเดอร์ที่เด่นชัดและไปได้ดีกับวัตถุดิบที่ใส่เข้าไปชนิดอื่น ถ้าผสมด้วยเหล้าที่ใช้ถัง barrel คาราคเตอร์จากเหล้าเหล่านั้น (rum, whiskey หรืออื่นๆ) ห้ามมีความเข้มข้นเกินกว่าแค่สัมผัสได้ โดยห้ามเป็นคาราคเตอร์หลักด้านรสชาติ

**ลักษณะที่เห็น :** ไส้จนถึงใสมาก มีควรรออกมาเป็นแบบไซเดอร์มาตรฐาน นอกเสียจากวัตถุดิบที่ใส่เข้าไปจะส่งผลต่อสี

**รสสัมผัส :** มี body แบบกลางๆ อาจพบ tannic (ในรูปความฝาด) หรืออาจพบ body ที่หนาที่ส่งผลจากวัตถุดิบอื่น

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG: 1.045 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 5-12%

## Standard Description for Mead

### คำอธิบายมาตรฐานของ Mead

เมื่อ mead แต่ละสไตล์อธิบาย โดยใช้คำว่า "คำอธิบายมาตรฐาน" จะหมายถึงคำอธิบายที่อยู่ในด้านล่างนี้ คำอธิบายนี้ใช้อธิบายสไตล์ที่เกี่ยวข้องกับทุกสไตล์ที่ถูกกล่าวถึง

**ลักษณะที่เห็น :** อาจมีความใสตั้งแต่ใสจนถึงใสมากๆ ใสแบบคริสตัล สะท้อนถึงตัวอย่างที่สว่าง สว่างใสวเป็นที่ต้องการ อนุภาคที่มองเห็นได้ ไม่เป็นที่ต้องการ (แม้ในตัวอย่างที่มีความใส) แบบที่มีความซ่าสูงมักจะพบฟองที่เกาะอยู่กับแก้วที่อยู่ได้ไม่นาน คล้ายแชมเปญหรือ โซดาป๊อป การขึ้นรูปของฟองอาจถูกสังเกตได้จากขนาดฟอง size (ใหญ่หรือเล็ก) persistence (เวลาในการเกาะแก้ว) quantity (ปริมาณฟอง) rate (เวลาในการเกิดฟอง) mousse (ลักษณะของฟองและคุณภาพการคงตัวของฟอง) องค์ประกอบของฟองนั้นจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับระดับความซ่า วัตถุประสงค์ และชนิดของ mead โดยทั่วไปฟองขนาดเล็กเป็นที่ต้องการและเป็นตัววัดคุณภาพ มากกว่าฟองในขนาดใหญ่กว่า สีนั้นจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ของน้ำผึ้งและวัตถุดิบอื่น (เช่น fruit, malt) น้ำผึ้งบางสายพันธุ์อาจจะเกือบใส แต่ในบางพันธุ์อาจจะเป็นสีน้ำตาลเข้ม แต่ส่วนใหญ่จะเป็นสีฟางจนถึงสีทอง ถ้าไม่มีการแจ้งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้ง สีที่ออกมาจะเป็นแบบไหนก็ยอมรับได้ แต่ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้ง สีควรจะเป็นที่ทั่วไปของน้ำผึ้งที่ใช้ (สีที่หลากหลายยังมีความเป็นไปได้) สี ความอึดตัวและความใสของสีต้องเอามาพิจารณา ในรูปแบบที่แรงกว่า (standard หรือ sack) อาจพบคาแรคเตอร์จาก body (เช่น leg, meniscus) แต่ความซ่าที่สูงจะเข้ามาทำให้รู้สึกได้ไม่ชัด

**อโรมา :** ความเข้มข้นด้านอโรมาของน้ำผึ้งจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับความหวานและความแรงของ mead ในตัวอย่างที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งมากกว่า ในแบบที่ dry กว่าหรือแรงน้อยกว่า น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน บางสายพันธุ์อาจจะรู้สึกถึงได้ง่ายกว่า (เช่น orange blossom, buckwheat) ในบางสายพันธุ์อาจจะรู้สึกยากกว่า (เช่น avocado, palmetto) ถ้ามีการแจ่งสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ต้องพบคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้นถึงแม้จะเล็กน้อย บางทีอโรมาอาจออกมาคล้ายไวน์และจากจะพบคาแรคเตอร์ fruity, floral, spicy ควรจะมี bouquet (อโรมาที่เข้มข้น, ซับซ้อน, มาจากการผสมกันของวัตถุดิบ, การหมักและการบ่ม) ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ ด้วยอโรมาจากการหมักที่สะอาดและอโรมาสดชื่นเป็นที่ต้องการมากกว่าคาแรคเตอร์ dirty, muddled, yeasty หรือ sulfury; multi-faceted bouquet คือความลึกที่ซับซ้อน สื่อไปทางแง่ดี อโรมาในแบบ phenolic ไม่ควรมีความกระด้างหรือคล้ายเคมีไม่ควรมีการเกิด oxidation จะทำให้อโรมาสับสน และมักปรากฏในรูป sherry-like ที่รุนแรง หรือ molasses-like แบบอ่อน แต่การ oxidation ในแบบ sherry-like ที่นุ่มนวลสามารถช่วยเพิ่มความซับซ้อนในบางสถานการณ์ แต่ไม่ควรมีในแบบที่ทำให้ mead ไม่น่าดื่ม อโรมาจากแอลกอฮอล์อาจพบได้แต่ไม่ควรออกมาจากรู้สึกอื่น หรือแบบ solvent จะถือเป็นข้อผิดพลาด ความไปกันได้ดีและสมดุลของอโรมาและ bouquet ควรจะรื่นรมย์และน่าหลงใหล

**รสชาติ :** ความเข้มข้นด้านรสชาติของน้ำผึ้งจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับความหวานและความแรงของ mead ในตัวอย่างที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งมากกว่า ในแบบที่ dry กว่าหรือแรงน้อยกว่า น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน บางสายพันธุ์อาจจะรู้สึกถึงได้ง่ายกว่า

(เช่น orange blossom, buckwheat) ในบางสายพันธุ์อาจจะรู้สึกยากกว่า (เช่น avocado, palmetto) ถ้ามีการแจ้งสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ต้องพบคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้นถึงแม้จะเล็กน้อย ระดับน้ำตาลที่หลงเหลือนั้นต่างกันไปกับความหวานของ mead ใน mead แบบที่ dry จะไม่เหลือน้ำตาลที่หลงเหลือ ใน mead แบบที่หวานจะอยู่ในระดับที่รู้สึกได้จนถึงหวาน โดดเด่น mead ในแบบ semi-sweet จะต้องมีความหวานที่สมดุล แต่ น้ำตาลที่หลงเหลือจะต้องไม่ออกมา ในแบบ syrupy, cloying หรือ คล้ายน้ำผึ้งที่ยังไม่ผ่านการหมัก สารที่เพิ่มเข้าไปเช่น acid หรือ tannin ควรช่วยส่งเสริมคาแรคเตอร์ของ mead แต่ห้ามออกมา ในรูป tart หรือความฝาด tannin อาจทำให้ mead รู้สึก dry กว่า ระดับน้ำตาลที่หลงเหลือแจ้งไว้ คาแรคเตอร์ในแบบ artificial, chemical, harsh, phenolic หรือความขมคือข้อบกพร่อง ความข่าที่สูง (ถ้ามี) จะช่วยส่งเสริม acidity และให้ความรู้สึก bite ใน ตอนจบรส คาแรคเตอร์ของ aftertaste ก็ควรเอาเข้ามาพิจารณา การจบรสที่ยาว คือสิ่งที่ต้องการ ความซับซ้อนหรือความลึกคือสิ่งที่ดี คาแรคเตอร์จากยีสต์หรือการหมักควรจะไม่มาถึงรู้สึกได้ ใน รสชาติแบบ estery, fresh และ clean นั้นเป็นที่ต้องการ รสชาติ แอลกอฮอล์ (ถ้ามี) ควรจะนุ่มและบ่มมาดี ไม่ควรจะกระด้าง รู้สึก ร้อน หรือเป็นแบบ solventy อาจพบการ oxidation ในระดับต่ำ ได้ ขึ้นอยู่กับการบ่ม แต่คาแรคเตอร์ในแบบ excessive molasses, sherry-like หรือ papery ต้องเลี่ยง การบ่มและการ condition จะช่วยทำให้รสชาตินุ่มนวล และกลม รสชาติทั้งหมด จะนุ่มนวลลงเมื่อผ่านเวลา และลดลงตามเวลาที่บ่ม

**รสสัมผัส :** ก่อนทำการพิจารณา ควรศึกษาข้อมูลที่แจ้ง ในด้าน ความหวาน ความแรงและระดับความข่า รวมถึงวัตถุดิบอื่นๆ เพราะจะส่งผลต่อรสสัมผัส ตัวอย่างที่ดีจะออกมาสว่างและมี คาแรคเตอร์คล้ายไวน์ body อาจจะแตกต่างกันไป แต่ส่วนใหญ่

จะอยู่ในช่วง medium-light จนถึง medium-full ส่วน body จะขึ้นอยู่กับความแรงและความหวาน mead บางครั้งจะเป็นแบบ full body และแรง และ body ก็ลดลงถ้าความแรงลดลงหรือ dry มากขึ้น และบางทีอาจจะบางมากๆ ความรู้สึกของ body ควรมาพร้อมกับความหวานแบบ cloying (แม้ใน mead แบบหวาน) body ที่บางเกินไปหรือ watery ไม่เป็นที่ต้องการ อาจพบ acidity ตามธรรมชาติ (โดยเฉพาะใน fruit-based mead) อาจพบความฝาดในระดับต่ำได้ (ที่มาจาก fruit หรือ spice หรือจากชา, สารเคมีที่เติมเข้าไปหรือการทำ oak-aging) acidity และ tannin ช่วยให้สมดุลกับ น้ำผึ้ง ความหวานและแอลกอฮอล์ ระดับความขำนั้นแตกต่างกันไป mead ในแบบไม่มีความขำบางทีก็จะมี ความขำเล็กน้อย mead อาจพบฟองและบางครั้งจะมีความขำที่สูง (sparkling) อาจพบระดับความขำได้ตั้งแต่เล็กน้อยในปากจนถึง มีความขำในแบบแชมเปญหรือไวดาบ๊อป ความขำที่สูง (ถ้ามี) จะช่วยส่งเสริม acidity และให้ความรู้สึก bite ในตอนจบรส มักพบ ความร้อนจากแอลกอฮอล์ และคาแรคเตอร์นี้จะเพิ่มขึ้นตามความแรง

**ข้อมูลสำคัญทางสถิติ :**

OG:	hydromel:	1.035 - 1.080
	standard:	1.080 - 1.120
	sack:	1.120 - 1.170
ABV:	hydromel:	3.5 - 7.5%
	standard:	7.5 - 14.0%
	sack:	14.0 - 18.0%
FG:	dry:	0.990 - 1.010
	semi-sweet:	1.010 - 1.025
	sweet:	1.025 - 1.050

## M1. TRADITIONAL MEAD

### M1A. Dry Mead

**ภาพรวม :** เหมือนกับไวน์ขาว ในด้านความสมดุล, body, การจับรส รวมถึงความเข้มข้นของรสชาติในระดับเดียวกับไวน์ขาวในแบบ dry ที่ผสมผสานความรื่นรมย์ของคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งที่นุ่มนวล fruity ester ที่นุ่มนวล และแอลกอฮอล์ที่สะอาด ความซับซ้อน ผสมผสานและความสมดุลขององค์ประกอบทางประสามสัมผัสคือสิ่งที่จำเป็นที่สุด โดยไม่มีความไม่เข้ากันในด้านสี อโรมา รสชาติหรือ aftertaste ใน Mead ที่ดีควรมีความสมดุลในทางความหวาน acidity แอลกอฮอล์ และคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง

**อโรมา :** อโรมาจากน้ำผึ้งอาจจะนุ่มนวล แม้บางครั้งจะไม่สามารถสัมผัสได้ ความหวานหรืออโรมาของน้ำผึ้งไม่ควรคาดหวังว่าต้องชัดเจน ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์ของน้ำผึ้งควรพบคาแรคเตอร์ที่โดดเด่น(ถ้าสัมผัสได้) น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน คำอธิบายมาตรฐานใช้สำหรับคาแรคเตอร์ที่หลงเหลืออยู่

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสชาติ :** มีความนุ่มนวล(ถ้าพบ) ของคาแรคเตอร์น้ำผึ้ง และอาจพบคาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจากน้ำผึ้งสายพันธุ์อื่นที่แจ้งเอาไว้(แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) มีความหวานที่หลงเหลือ ในระดับที่น้อยจนถึงไม่มี จับแบบ dry อาจพบ acidity เพราะความหวานที่ต่ำ ระดับ Tannin อาจทำให้ mead รู้สึกเหมือน dry คาแรคเตอร์ sulfury กระด้าง หรือ yeasty จากการหมัก ไม่เป็นที่ต้องการ คาแรคเตอร์ที่เหลือเป็นไปในแบบ mead ตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แม้ว่า body โดยทั่วไปจะต้องปานกลางจนถึงบาง (แต่ไม่ watery) Mead ในแบบที่มีความแรงจะมี body ที่เต็มกว่า การสัมผัสถึง body ไม่ควรขึ้นอยู่กับความหวาน

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน Mead แบบดั้งเดิมจะมีคาแรคเตอร์จากการผสมกันของน้ำผึ้ง แต่ละสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ทำ Mead จะให้คาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน

## **M1B. Semi-Sweet Mead**

**ภาพรวม :** เหมือนกับไวน์ขาว ในด้านความสมดุล, body, การจบรส รวมถึงความเข้มข้นของรสชาติในระดับเดียวกับไวน์ขาวในแบบกึ่งหวาน (หรือปานกลางถึง dry) ที่ผสมผสานความรื่นรมย์ของคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งที่นุ่มนวล ความหวานต่ำ fruity ester ที่นุ่มนวล และแอลกอฮอล์ที่สะอาด ความซับซ้อน ผสมผสานและความสมดุลขององค์ประกอบทางประสามสัมผัสคือสิ่งที่จำเป็นที่สุด โดยไม่มีความไม่เข้ากันในด้านสี อโรมา รสชาติหรือใน aftertaste ใน Mead ที่ดีควรมีความสมดุลในทางความหวาน acidity แอลกอฮอล์ และคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง

**อโรมา :** อโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจน สามารถมีความหวานเล็กน้อยเพื่อแสดงถึงอโรมาจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแจ้ถึงสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ควรพบคาแรคเตอร์ที่โดดเด่น (น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน) คำอธิบายมาตรฐาน ใช้สำหรับคาแรคเตอร์ที่หลงเหลืออยู่

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน



**รสชาติ :** มีคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งที่นุ่มนวลจนถึงปานกลาง และอาจพบคาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจากน้ำผึ้งสายพันธุ์อื่นที่แฉงเอาไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) มีความหวานที่หลงเหลือในระดับที่นุ่มนวลจนถึงปานกลาง จบรสในแบบ medium-dry จนถึงจบแบบความหวานต่ำ Tannin อาจทำให้ mead ที่หวานรู้สึกเหมือน medium-dry คาแรคเตอร์ sulfury กระด้าง หรือ yeasty จากการหมัก ไม่เป็นที่ต้องการ คาแรคเตอร์ที่เหลือเป็นไปในแบบ mead ตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แม้ว่า body โดยทั่วไปจะมาในแบบ medium-light ถึง mediul-full; Mead ในแบบที่มีความแรงจะมี body ที่เต็มกว่า การสัมผัสถึง body ไม่ควรขึ้นอยู่กับความหวานที่มีมากกว่ามาตรฐาน

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน Mead แบบดั้งเดิมจะมีคาแรคเตอร์จากการผสมกันของน้ำผึ้ง แต่ละสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ทำ Mead จะให้คาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน

## M1C. Sweet Mead

**ภาพรวม :** เหมือนกับไวน์ขาว ในด้านความสมดุล, body, การจบรส รวมถึงความเข้มข้นของรสชาติในระดับเดียวกับ dessert wine ที่ดี (เช่น Sauternes) ที่ผสมผสานความรื่นรมย์ของคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง ความหวานที่หลงเหลือ fruity ester ที่นุ่มนวล และแอลกอฮอล์ที่สะอาด ความซับซ้อน ผสมผสานและความสมดุลขององค์ประกอบทางประสามสัมผัสคือสิ่งที่จำเป็นที่สุด โดยไม่มีความไม่เข้ากันในด้านสี อโรมา รสชาติหรือใน aftertaste ใน Mead ที่ดีควรมีความสมดุลในทางความหวาน acidity แอลกอฮอล์ และคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง

**อโรมา :** อโรมาจากน้ำผึ้งควรเด่นชัดที่สุด และมักจะให้ความรู้สึกถึงความหวานในระดับปานกลางจนถึงเด่นชัดที่แสดงถึงอโรมาจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแจ้ถึงสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ควรพบคาแรคเตอร์ที่โดดเด่น (น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน) คำอธิบายมาตรฐานใช้สำหรับคาแรคเตอร์ที่หลงเหลืออยู่

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสชาติ :** มีคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งในระดับปานกลางจนถึงเด่นชัด และอาจพบคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์อื่นที่แจ้เอาไว้ในระดับปานกลางจนถึงเด่นชัด (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) มีความหวานที่หลงเหลือในระดับปานกลางจนถึงสูง หวานและแน่น(แต่ไม่หวานเลี่ยน)ในตอนจบรส ความสมดุลของ acidity และ/หรือ tannin ช่วยทำให้ความหวานกลมกลืนโดยไม่เด่นออกมา คาแรคเตอร์ sulfury กระด้าง หรือ yeasty จากการหมัก ไม่เป็นที่ต้องการ คาแรคเตอร์ที่เหลือเป็นไปในแบบ mead ตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แม้ว่า body โดยทั่วไปจะมาในแบบ medium-full จนถึง full; Mead ในแบบที่มีความแรงจะมี body ที่เต็มกว่า หลายตัวอย่างจะออกมาคล้าย dessert wine การสัมผัสถึง body ไม่ควรขึ้นอยู่กับความหวานในแบบเลียน ที่มาจากความหวานดิบ (unfermented residual sweetness)

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน Mead แบบดั้งเดิมจะมีคาแรคเตอร์จากการผสมกันของน้ำผึ้ง แต่ละสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ทำ Mead จะให้คาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน

## M2. FRUIT MEAD

### M2A. Cyser

Cyser คือ melomel ที่ผลิตด้วยแอปเปิ้ล(โดยทั่วไปคือ cider)

**ภาพรวม :** ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้ mead สมดุล ในตัวอย่างที่ดีแบบที่มีความแรงจะมีรสชาติและอโรมาแบบ aged Calvados (แอปเปิ้ลทำบรันดีจากฝรั่งเศสตอนเหนือ) แต่ตัวอย่างที่นุ่มนวล หรือตัวอย่างในแบบ dry จะมีรสชาติเหมือนกับไวน์ขาว ในรูปแบบที่ดีควรมีคาแรคเตอร์ที่ผสมกันของผลไม้และน้ำผึ้งที่น่าดึงดูด ที่ไม่จำเป็นต้องผสมกันอย่างสมดุล โดยทั่วไปคาแรคเตอร์ความสมดุลของความหวานและ tannin คือสิ่งที่ต้องการ แต่ก็ยังพบในรูปแบบที่ dry และหวานได้

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงน้ำผึ้งและ apple/cider ( ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรมาที่น้อยกว่าในรูปแบบที่หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของ apple/cider ควรจะสะอาดและโดดเด่น ที่สามารถแสดงคาแรคเตอร์ของแอปเปิ้ลสายพันธุ์ต่างๆ(ถ้าแจ้งไว้) ตั้งแต่ความ fruity ที่นุ่มนวลไปจนถึงความซับซ้อนจากการผสมผสานอโรมาของแอปเปิ้ล อาจพบคาแรคเตอร์ spicy และ earthy และอาจพบคาแรคเตอร์ sulfur ได้เล็กน้อย อโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ ด้วยอโรมาที่สะอาดและสดชื่น ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน คาแรคเตอร์ spicy phenolic จากแอปเปิ้ลบางสายพันธุ์และคาแรคเตอร์ diacetyl บางๆจาก malolactic fermentation เป็นที่ยอมรับได้ คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สีอาจพบได้ในแบบฟางสีอ่อนไปจนถึงสีอำพันทองที่เข้ม (ส่วนใหญ่จะเป็นสีเหลืองและทอง) ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและการผสมกันของแอปเปิ้ลและไซเดอร์ที่ใช้

**รสชาติ :** ความเข้มข้นของแอปเปิ้ลและน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่ไม่พบจนถึงชัดเจน ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนถึงสูง การจบรสชาติในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่แจ้ง (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่แจ้ง acidity และ tannin จากแอปเปิ้ลตามธรรมชาติ อาจให้คาแรคเตอร์ tartness และความฝาดเพื่อให้ความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ ระดับ tannin อาจทำให้ cyser รู้สึก dry กว่าที่ระดับน้ำตาลจริงที่หลงเหลือ cyser อาจให้

คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่แจ่มไว (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ spicy phenolic จากแอปเปิ้ลบางสายพันธุ์และคาแรคเตอร์ diacetyl บางๆจาก malolactic fermentation เป็นที่ยอมรับได้ (เป็นทางเลือก) คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน มักจะคล้ายไวน์ขาว อาจพบคาแรคเตอร์ acidity (จากการผสมแอปเปิ้ล) ตามธรรมชาติ ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจโดยรวม แอปเปิ้ลบางสายพันธุ์อาจมีความฝาดตามธรรมชาติ แต่คาแรคเตอร์เหล่านี้ไม่ควรมากเกินไป

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน Cyser คือ Mead ที่มีการเพิ่มแอปเปิ้ลหรือน้ำแอปเปิ้ลเข้าไป แบบดั้งเดิม Cyser ผลิตโดยการใส่น้ำผึ้งเข้าไปในน้ำแอปเปิ้ลโดยไม่เติมน้ำ

## M2B. Pyment

Pyment คือ melomel ที่ผลิตด้วยองุ่น (โดยทั่วไปใช้น้ำองุ่น)  
Pyment อาจมีสีแบบไวน์ Red, White หรือ Blush

**ภาพรวม :** ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี องุ่นจะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้ mead สมดุล ในรูปแบบ White และ Red สามารถแตกต่างกันได้มาก และภาพรวมที่น่าประทับใจควรมาจากคาแรคเตอร์จากประเภทขององุ่นที่ใช้ ที่แบ่งแยกเป็นแต่ละประเภทแบบไวน์ ควรมีการผสมผสานที่น่าดึงดูดในคาแรคเตอร์จากผลไม้และน้ำผึ้ง แต่ไม่จำเป็นต้องออกมาสมดุล โดยทั่วไปคาแรคเตอร์ความสมดุลของความหวานและ tannin คือสิ่งที่ต้องการ แต่ก็ยังพบในรูปแบบที่ dry และหวานได้

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงน้ำผึ้งและองุ่น ในคาแรคเตอร์แบบไวน์ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรมาที่น้อยกว่าในรูปแบบที่หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของ องุ่น ในคาแรคเตอร์แบบไวน์ควรจะสะอาดและโดดเด่น ที่สามารถแสดงคาแรคเตอร์ขององุ่นสายพันธุ์ต่างๆ (ถ้าแจ้งไว้) ตั้งแต่ความ fruitness ที่นุ่มนวลไปจนถึงเอกลักษณ์จากองุ่นแต่ละสายพันธุ์จนถึงความซับซ้อนจากการผสมผสานขององุ่นหรืออโรมา ในแบบไวน์ อาจพบความซับซ้อน ในแบบ spicy grassy หรือ earthy (แบบ ไวน์) อโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรมาตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ ด้วยอโรมาที่

สะอาดและสดชื่น ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบ  
คาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน คาแรคเตอร์ spicy  
phenolic อ่อนๆจากองุ่นแดงบางสายพันธุ์ยอมรับได้ รวมถึง  
คาแรคเตอร์ diacetyl อ่อนๆจาก malolactic fermentation จาก  
องุ่นขาวบางสายพันธุ์ก็ยอมรับได้ (มีได้ทั้งคู่หรือไม่มีก็ได้)  
คาแรคเตอร์ที่เหลืควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สี  
อาจพบได้ในแบบฟางสีอ่อนไปจนถึงสีม่วง-แดงเข้ม ขึ้นอยู่กับสาย  
พันธุ์น้ำผึ้งและสายพันธุ์องุ่นที่ใช้ สีควรเป็นหนึ่งในคาแรคเตอร์  
ของสายพันธุ์องุ่นที่ใช้ ในองุ่นสายพันธุ์สีขาวสีที่ได้มาจากสาย  
พันธุ์ของน้ำผึ้ง

**รสชาติ :** ความเข้มข้นขององุ่นทำไวน์และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่  
นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนถึง  
สูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวาน  
ที่แจ้ง (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel  
หรือ sack) ที่แจ้ง acidity และ tannin จากองุ่นตามธรรมชาติอาจ  
ให้คาแรคเตอร์ tartness และความฝาดเพื่อให้ความสมดุลกับ  
ความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ pyment อาจให้คาแรคเตอร์  
น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่  
ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่แจ้งไว้ (แต่แต่ละสายพันธุ์จะมีความ  
หลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์องุ่น  
รสชาติ fruity spicy grassy buttery earthy minerally และ/หรือ  
floral อาจมีให้พบ ในบางรูปแบบ (โดยเฉพาะ Red Pyment)  
อาจมาในแบบ oak-aged ที่ช่วยเพิ่มความซับซ้อนทางรสชาติ  
ระดับของ tannin อาจทำให้ pyment รู้สึก dry กว่าระดับจริงของ  
น้ำตาลที่หลงเหลือ คาแรคเตอร์ที่เหลืควรเป็นตามลักษณะตาม  
คำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน คล้ายไวน์ อาจพบคาแรคเตอร์ acidity ตามธรรมชาติ (จากองุ่น) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจโดยรวม tannin จากองุ่นหรือจากเปลือกองุ่นสามารถช่วยเพิ่ม body และความฝาดได้ แต่คาแรคเตอร์เหล่านี้ไม่ควรมากเกินไป การใช้ oak สามารถเพิ่มคาแรคเตอร์แบบนี้ การบ่มที่ยาวนานช่วยทำให้ความฝาดจาก tannin นุ่มนวลขึ้น

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน Pyment คือ Mead ที่มีการเพิ่มองุ่นหรือน้ำองุ่นเข้าไป pyment บางที่จะเกิดจากการทำไวน์องุ่นแบบ homemade ที่เพิ่มความหวานด้วยน้ำผึ้ง หรือเป็น mead ที่ผสมกับไวน์องุ่นแบบ homemade หลังจากการหมัก

## **M2C. Berry Mead**

Berry Mead คือหมวดของ melomel ที่ผลิตด้วย berry เช่น raspberry, blueberry, blackberry, currants (black, red และ white), strawberry, boysenberry, elderberry, marionberry, mulberry, lingonberry, huckleberry, cranberry และอื่นๆ โดยทั่วไปทุกผลไม้ที่มีคำว่า berry สามารถใช้ได้ berry สามารถมีเมล็ด แต่ห้ามมีหิน บางส่วนเป็นการทำมาจากผลไม้ประเภท berry แบบนี้ ที่สามารถส่งเข้าหมวดนี้ได้ berry ที่ใช้ทำอาหารแต่ไม่ใช่พืชพรรณก็สามารถใช้ได้

**ภาพรวม :** ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้ที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้ mead สมดุล ผลไม้แต่ละสาย



พันธุ์จะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับ ความหลากหลายที่เกิดขึ้นนี้ได้ในสินค้า

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่ม นวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและผลไม้ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรมาที่น้อยกว่าในรูปแบบที่ หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่น ด้านอโรมาที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม ผลไม้บางชนิด (เช่น raspberry) จะมีอโรมาที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น blueberry, strawberry) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทาง คาแรคเตอร์ของผลไม้ได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงชัดเจน คาแรคเตอร์ จากผลไม้ควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของ สังเคราะห์ ดิบ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ในการผสมกันของ berry mead ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้อง สัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจน ที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ ใช้ ควรพบอโรมาตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึง คาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความ หลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดง ถึงการหมักที่รื่นรมย์ ด้วยอโรมาที่สะอาดและสดชื่น ในรูปแบบที่ แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความ หอมหวาน อาจพบคาแรคเตอร์ tartness ได้จากผลไม้บางชนิด แต่ไม่ควรอยู่ในระดับที่ไม่เหมาะสม คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็น ตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สี อาจมีได้หลายระดับและหลายแบบ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและ ผลไม้ที่ใช้ ในแบบที่สีอ่อนจะต้องแสดงถึงสีที่โดดเด่น และเห็นได้ ชัด สีจากผลไม้ที่ใช้ใน mead จะอ่อนกว่าผลไม้แบบสดและจะ

แสดงออกในเฉดที่แตกต่าง mead ที่ผลิตจากผลไม้สีอ่อนอาจได้รับสีจากสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ใน mead แบบที่มีฟอง สีของฟองจะเป็นผลมาจากสีของผลไม้เช่นกัน

**รสชาติ :** ความเข้มข้นของผลไม้และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนถึงสูง การจับรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่แจ่ม (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่แจ่ม acidity และ tannin จากผลไม้และเปลือกผลไม้ตามธรรมชาติจะหลากหลายและคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรปรากฏใน mead และสร้างความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ ระดับของ tannin อาจทำให้ mead รู้สึก dry กว่าระดับของน้ำตาลที่หลงเหลือที่แจ่มไว้ berry mead อาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่แจ่มไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่โดดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ที่ใช้ต้องพบได้ และอาจจะมีระดับความเข้มข้นตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง ความสมดุลระกว่าผลไม้ที่ใช้กับ mead เป็นสิ่งสำคัญ คาแรคเตอร์จากผลไม้ไม่ควรรู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป การผสมกันของ berry mead ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นไปตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ส่วนใหญ่คล้ายไวน์ อาจพบคาแรคเตอร์ acidity และ/หรือ tannin ตามธรรมชาติ (จากผลไม้หรือเปลือกผลไม้) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจโดยรวม tannin จากผลไม้สามารถช่วยเพิ่ม body และความผาด

ได้ ระดับความฝาดที่สูงเกินไปไม่เป็นที่ต้องการ ระดับ acidity และ tannin ควรจะสะท้อนถึงผลไม้ที่ใช้

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน berry mead คือ Mead ที่มีการเพิ่ม berry น้ำ berry หรือ berry blend เข้าไป ควรออกมาเป็นการผสมกันที่น่าดึงดูดระหว่างผลไม้และน้ำผึ้ง โดยที่ไม่ต้องสมดุลกัน

## **M2D. Stone Fruit Mead**

Stone Fruit Mead คือหมวดของ melomel ที่ผลิตด้วย stone fruit เช่น cherry, plum, peach, apricot และมะม่วง stone fruit คือผลไม้สดที่มีเมล็ดขนาดใหญ่ stone fruit ที่ใช้ทำอาหารแต่ไม่ใช้พืชพรรณก็สามารถใช้ได้

**ภาพรวม :** ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้ที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้ mead สมดุล ผลไม้แต่ละสายพันธุ์จะส่งผลกระทบต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นได้ในสินค้า

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและผลไม้ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรมาที่น้อยกว่าในรูปแบบที่หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่น ด้านอโรมาที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม ผลไม้บางชนิด (เช่น cherry) จะมีอโรมาที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น peach) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของผลไม้ได้ตั้งแต่ นุ่มนวลจนถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากผลไม้ควรจะมีริ้วรอยและเกือบ

หนุ่กัน ไม่รู้สึว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ในการผสมกันของ stone fruit mead ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแฉ่งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบโรมาตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ด้วย โรมาที่สะอาดและสดชื่น ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่า อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน อาจพบคาแรคเตอร์ tartness ได้จากผลไม้บางชนิด แต่ไม่ควรอยู่ในระดับที่ไม่เหมาะสม คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สีอาจมีได้หลายระดับและหลายแบบ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและผลไม้ที่ใช้ ในแบบที่สีอ่อนจะต้องแสดงถึงสีที่โดดเด่น และเห็นได้ชัด สีจากผลไม้ที่ใช้ใน mead จะอ่อนกว่าผลไม้แบบสดและจะแสดงออกในเฉดที่แตกต่าง mead ที่ผลิตจากผลไม้สีอ่อนอาจได้รับสีจากสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ใน mead แบบที่มีฟอง สีของฟองจะเป็นผลมาจากสีของผลไม้เช่นกัน

**รสชาติ :** ความเข้มข้นของผลไม้และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนถึงสูง การจบรสชาติในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่แฉ่ง (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่แฉ่ง acidity และ tannin จากผลไม้และเปลือกผลไม้ตามธรรมชาติจะหลากหลายและคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรปรากฏใน mead และสร้างความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและ

แอลกอฮอล์ ระดับของ tannin อาจทำให้ mead รู้สึก dry กว่าระดับของน้ำตาลที่หลงเหลือที่แจ่งไว้ stone fruit mead อาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะทำให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่แจ่งไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่โดดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ที่ใช้ต้องพบได้ และอาจจะมีระดับความเข้มข้นตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง ความสมดุลระกว่าผลไม้ที่ใช้กับ mead เป็นสิ่งสำคัญ คาแรคเตอร์จากผลไม้ไม่ควรรู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป การผสมกันของ stone fruit mead ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้ หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ส่วนใหญ่คล้ายไวน์ อาจพบคาแรคเตอร์ acidity และ/หรือ tannin ตามธรรมชาติ (จากผลไม้หรือเปลือกผลไม้) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจ โดยรวม tannin จากผลไม้สามารถช่วยเพิ่ม body และความผาดได้ ระดับความผาดที่สูงเกินไปไม่เป็นที่ต้องการ ระดับ acidity และ tannin ควรจะสะท้อนถึงผลไม้ที่ใช้

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน stone fruit mead คือ Mead ที่มีกรเพิ่ม stone fruit หรือน้ำ stone fruit เข้าไป ควรออกมาเป็นการผสมกันที่น่าดึงดูดระหว่างผลไม้และน้ำผึ้ง โดยที่ไม่ต้องสมดุลกัน stone fruit mead อาจผลิตจากกาผสมกันของ stone fruit แต่ห้ามใช้ผลไม้แบบอื่นในหมวดนี้

## M2E. Melomel

Melomel คือหมวดย่อยของ fruit mead ที่ผลิตด้วยผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ได้อยู่ในหมวดอื่นหรือเป็นการผสมกันของผลไม้จาก fruit mead หมวดอื่น (เช่นองุ่นหรือ stone fruit) เช่นผลไม้ในกลุ่ม citrus fruit, dried fruit (date, prune, raisin และอื่นๆ), pear, fig, pomegranate, prickly pear, banana, pineapple และผลไม้ในกลุ่ม tropical fruit การใช้ชื่อ melomel ในหมวดย่อยเป็นการบอกว่า fruit mead ก็เป็นหนึ่งใน melomel เพื่อไม่เป็นการใช้ชื่อซ้ำกัน ผลไม้สดที่ใช้ทำอาหารแต่ไม่ใช่พืชพรรณก็สามารถใช้ได้

**ภาพรวม :** ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้ที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้ mead สมดุล ผลไม้แต่ละสายพันธุ์จะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นนี้ได้ในสินค้า

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและผลไม้ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรมาที่น้อยกว่าในรูปแบบที่หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรมาที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม ผลไม้บางชนิด จะมีอโรมาที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของผลไม้ได้ตั้งแต่นุ่มนวลจะถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากผลไม้ควรจะมีรสนิยมและเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ในการผสมกันของ fruit melomel ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจน

ที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแฉงถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรมา ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ ด้วยอโรมาที่สะอาดและสดชื่น ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน อาจพบคาแรคเตอร์ tartness ได้จากผลไม้บางชนิด แต่ไม่ควรอยู่ในระดับที่ไม่เหมาะสม คาแรคเตอร์ที่เหลือนควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สีอาจมีได้หลายระดับและหลายแบบ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและผลไม้ที่ใช้ ใน melomel แบบที่สีอ่อนจะต้องแสดงถึงสีที่โดดเด่นและเห็นได้ชัด สีจากผลไม้ที่ใช้ใน mead จะอ่อนกว่าผลไม้แบบสด และจะแสดงออก ในเฉดที่แตกต่าง mead ที่ผลิตจากผลไม้สีอ่อนอาจได้รับสีจากสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ใน mead แบบที่มีฟอง สีของฟองจะเป็นผลมาจากสีของผลไม้เช่นกัน

**รสชาติ :** ความเข้มข้นของผลไม้และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่แฉง (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่แฉง acidity และ tannin จากผลไม้และเปลือกผลไม้ตามธรรมชาติจะหลากหลายและคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรปรากฏใน mead และสร้างความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ ระดับของ tannin อาจทำให้ mead รู้สึก dry กว่าระดับของน้ำตาลที่หลงเหลือที่แฉงไว้ melomel อาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่แฉงไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่

โดดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ที่ใช้ต้องพบได้ และอาจจะมีระดับความเข้มข้นตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง ความสมดุลระกว่าผลไม้ที่ใช้กับ mead เป็นสิ่งสำคัญ ค่าแรคเตอร์จากผลไม้ไม่ควรรู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป การผสมกันของ melomel ที่ผลิตจากผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีค่าแรคเตอร์ที่เท่ากัน ค่าแรคเตอร์ที่เหลือนควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ส่วนใหญ่คล้ายไวน์ อาจพบค่าแรคเตอร์ acidity และ/หรือ tannin ตามธรรมชาติ (จากผลไม้หรือเปลือกผลไม้) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจ โดยรวม tannin จากผลไม้สามารถช่วยเพิ่ม body และความฝาดได้ ระดับความฝาดที่สูงเกินไปไม่เป็นที่ต้องการ ระดับ acidity และ tannin ควรจะสะท้อนถึงผลไม้ที่ใช้

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน melomel คือ Mead ที่มีการเพิ่มผลไม้หรือน้ำผลไม้อื่นที่ไม่อยู่ในหมวดอื่นเข้าไป ควรออกมาเป็นการผสมกันที่น่าดึงดูดระหว่างผลไม้และน้ำผึ้ง โดยที่ไม่ต้องสมดุลกัน melomel อาจผลิตจากการผสมกันของผลไม้จากหรือจากการผสม fruit mead จากหมวดอื่น



## M3. SPICED MEAD

### M3A. Fruit and Spice Mead

Fruit and Spice Mead คือ mead ที่มีส่วนผสมของผลไม้และเครื่องเทศมากกว่า 1 ชนิด ผลไม้ที่สามารถใช้ได้ดูในหมวด fruit mead จุดประสงค์ของหมวดย่อยนี้คือการแสดงถึงส่วนผสมที่สามารถใช้ได้ ใน Spice, Herb and Vegetable Mead ในหมวดย่อยที่ถือว่าเป็น Spice

**ภาพรวม :** ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้และเครื่องเทศที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้ mead สมดุล ผลไม้และเครื่องเทศแต่ละสายพันธุ์จะส่งผลกระทบต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นได้ในสินค้า

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง ผลไม้และเครื่องเทศ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรมาที่น้อยกว่าในรูปแบบที่หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของเครื่องเทศควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรมาที่เข้ากับเครื่องเทศชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม เครื่องเทศบางชนิด (เช่น ginger, cinnamon) จะมีอโรมาที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น chamomile, lavender) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากเครื่องเทศควรจะมีรสมือและเกือหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศ) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรมาที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม ผลไม้บางชนิด (เช่น raspberry, cherry) จะมีอโรมาที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น peach) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทาง

คาแรคเตอร์ของผลไม้ได้ตั้งแต่ต้นจนจะถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากผลไม้ควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ใน mead ที่มีการใช้ผลไม้และเครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิด ผลไม้และเครื่องเทศทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจน และควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแฉ่งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรมา ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ ด้วยอโรมาที่สะอาดและสดชื่น ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน เครื่องเทศบางชนิดอาจสร้าง phenolic ในแบบ spicy หรือ peppery คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี เครื่องเทศอาจไม่มีผล ในด้านสี (แม้ flower, petal และ pepper อาจส่งผลต่อสีในระดับที่นุ่มนวล; ส่วนชาอาจส่งผลต่อสีอย่างมีนัยยะสำคัญ) ผลไม้อาจส่งผลต่อสี ให้เห็นถึงความน่าสนใจจากการใช้ผลไม้ (สีที่ได้อาจจะอ่อนกว่าสีของเปลือกผลไม้)

**รสชาติ :** ความเข้มข้นของรสเครื่องเทศอาจจะมีได้ตั้งแต่ต้นจนจะจนถึงสูง ความเข้มข้นของรสผลไม้อาจจะมีได้ตั้งแต่ต้นจนจะจนถึงสูง ความเข้มข้นของน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่ต้นจนจะจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่แฉ่ง (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่แฉ่ง รสชาติที่โดดเด่นนั้นที่มาจากเครื่องเทศที่มีได้ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลจนถึง

รุนแรง (แม้ว่าเครื่องเทศบางชนิดอาจพบได้ไม่ชัดเจน และอาจซ่อนอยู่เบื้องหลังเพื่อเสริมความซับซ้อน) เครื่องเทศบางชนิดอาจเพิ่มความขม ความฝาด phenolic หรือรส spicy (hot) ถ้าพบคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรมีการแจ้งเอาไว้ (มีเช่นนั้นถือว่าเป็นความผิดพลาด) และควรสมดุล ผสมผสานไปกับน้ำผึ้ง ความหวานและแอลกอฮอล์ รสชาติที่โดดเด่นนั้นที่มาจากผลไม้ที่มีได้ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง (แม้ว่าผลไม้บางชนิดอาจพบได้ไม่ชัดเจน และอาจซ่อนอยู่เบื้องหลังเพื่อเสริมความซับซ้อน) ผลไม้บางชนิดอาจเพิ่มความ acidic ความขม ความฝาด หรือเพิ่มรสชาติ ถ้าพบคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรมีการแจ้งเอาไว้ (มีเช่นนั้นถือว่าเป็นความผิดพลาด) และควรสมดุล ผสมผสานไปกับน้ำผึ้ง ความหวานและแอลกอฮอล์ Mead ที่มีวัตถุดิบจากผลไม้หรือเครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิดควรมีความสมดุลที่รื่นรมย์ของผลไม้และเครื่องเทศต่างๆ แต่ความเข้มข้นของผลไม้หรือเครื่องเทศไม่จำเป็นต้องเท่ากันและไม่จำเป็นต้องระบุชนิดได้ Mead อาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้ง ในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้ง แต่ละสายพันธุ์ที่แจ้งไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นไปตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ผลไม้หรือเครื่องเทศบางชนิดอาจมี tannin ที่อาจช่วยเพิ่ม body และความฝาด แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรมากเกินไป

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ดูคำอธิบายเพิ่มเติมได้จากคำอธิบายของ Fruit Mead และ Spice, Herb, or Vegetable Mead

### M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead

Spice, Herb, or Vegetable Mead คือ mead ที่มีส่วนผสมของผลไม้ เครื่องเทศและผักมากกว่า 1 ชนิด (ในคำจำกัดความของสไตน์) ของเหล่านี้ถูกเรียกว่า spice) spice, herb และ vegetable เหล่านี้คือชื่อที่ใช้ทำอาหารแต่ไม่ใช่ชื่อพืชพรรณ ชื่อที่ใช้เหล่านี้คล้ายกับชื่อของหมวดต่างๆที่ใช้กับเบียร์ mead ที่มีคาแรคเตอร์จาก spice, herb และ vegetable ที่ชัดเจนควรอยู่ในหมวดย่อยนี้ และรวมไปถึงวัตถุดิบเหล่านี้ด้วย เช่น rose, rose hip, ginger, rhubarb, pumpkin, chile peel/zest และ tea (ไม่รวมการใช้เพื่อเพิ่มระดับ tannin ที่ไม่ได้เพิ่มรสชาติ)

**ภาพรวม :** ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี เครื่องเทศที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้ mead สมดุล เครื่องเทศแต่ละสายพันธุ์จะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นได้ในสินค้า

**อโรมา :** ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและเครื่องเทศ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรมาที่น้อยกว่าในรูปแบบที่หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของเครื่องเทศควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรมาที่เข้ากับเครื่องเทศชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม เครื่องเทศบางชนิด (เช่น ginger, cinnamon) จะมีอโรมาที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น chamomile, lavender) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศได้ตั้งแต่นุ่มนวลจะถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากเครื่องเทศควรจะมีรสนิยมและเกือหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศ) ใน mead ที่มีการผสมเครื่องเทศ เครื่องเทศทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่า

กัน โอโรมาจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวาน ตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสร ดอกไม้ ถ้ามีการแฉ่งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบโอโรมา ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ ด้วยโอโรมาที่สะอาดและสดชื่น ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน สมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิดอาจสร้าง phenolic ในแบบ spicy หรือ peppery คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี เครื่องเทศและสมุนไพรอาจไม่มีผลในด้านสี (แม้ flower, petal และ pepper อาจส่งผลกระทบต่อสีในระดับที่นุ่มนวล; ส่วนชาอาจจะมีผลต่อสีอย่างมีนัยยะสำคัญ)

**รสชาติ :** ความเข้มข้นของรสเครื่องเทศอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความเข้มข้นของน้ำผึ้งอาจมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนไปถึงสูง การจ্বরรสชาติมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่แฉ่ง (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่แฉ่ง รสชาติที่โดดเด่นนั้นที่มาจากเครื่องเทศที่มีได้ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง (แม้ว่าเครื่องเทศบางชนิดอาจพบได้ไม่ชัดเจน และอาจซ่อนอยู่เบื้องหลังเพื่อเสริมความซับซ้อน) สมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิดอาจเพิ่มความขม ความฝาด phenolic หรือรส spicy (hot) ถ้าพบคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรมีการแจ้งเอาไว้ (มิเช่นนั้นถือว่าเป็นความผิดพลาด) และควรสมดุล ผสมผสานไปกับน้ำผึ้ง ความหวานและแอลกอฮอล์ Mead ที่มีวัตถุดิบจากเครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิดควรมีความสมดุลที่รื่นรมย์ของเครื่องเทศชนิด

ต่างๆ แม้ว่าเครื่องเทศบางชนิดจะมีอิทธิพลเหนือรสชาติ Mead อาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่แจ้งไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน สมุนไพรหรือเครื่องเทศบางชนิดอาจมี tannin ที่อาจช่วยเพิ่ม body และความฝาด แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรมากเกินไป เครื่องเทศที่ให้ความเผ็ดร้อนและกลุ่มพริก อาจเพิ่มความเผ็ดร้อนและความรู้สึก numb แต่คาแรคเตอร์เหล่านี้ไม่ควรรุนแรงหรือทำให้ mead ไม่สามารถดื่มได้

**วัตถุดิบ :** มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ถ้ามีการใช้เครื่องเทศร่วมกับส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้, cider, หรือผลผลิตที่มาจาก การหมักผลไม้ mead ชนิดนั้นควรส่งเข้าหมวด Fruit and Spice Mead ถ้าเครื่องเทศถูกใช้ร่วมกับวัตถุดิบอื่นๆ ควรส่งเข้าหมวด Experimental Mead

## M4. SPECIALTY MEAD

### M4A. Braggot

Braggot คือ mead ที่ผลิตด้วยมอลต์

**ภาพรวม :** การผสมกันอย่างกลมกลืนของ mead และ beer โดยที่มีความโดดเด่นจากคาแรคเตอร์ของทั้ง 2 อย่าง ผลลัพธ์มีได้หลากหลายขึ้นอยู่กับรูปแบบพื้นฐานของ เบียร์ สายพันธุ์ของน้ำผึ้งและผลรวมของความแรงและความหวาน รสชาติจากเบียร์มีแนวโน้มจะบังรสชาติน้ำผึ้งใน mead

**อโรม่า :** ขึ้นอยู่กับความหวาน ความแรง และรูปแบบพื้นฐานของเบียร์ คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและเบียร์ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบที่หวานหรือแรงกว่า) คาแรคเตอร์ของน้ำผึ้ง เบียร์/มอลต์ควรสมดุลและส่งเสริมกัน แม้จะออกมาไม่เสมอกันก็ตาม ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ถ้ามีการแจ้งรูปแบบพื้นฐานของเบียร์หรือมอลต์ ควรพบอโรม่า ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากเบียร์สไตล์นั้น (แต่ละสไตล์และแต่ละมอลต์จะมีคาแรคเตอร์ที่หลากหลายและความเข้มข้นที่ต่างกัน) เป็นทางเลือก ถ้าพบควรผสมผสานกับวัตถุดิบอื่นได้อย่างดี คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**ลักษณะที่เห็น :** ไม่สามารถใช้ลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน เพราะคาแรคเตอร์จะออกมาคล้ายเบียร์ อาจพบความใสที่ดีจนถึงใสมาก แม้ braggot หลายชนิดอาจจะใสได้ไม่เท่า mead อื่นๆ มี

ฟองที่บางจนถึงปานกลาง และควรมีฟองเกาะแก้ว ถ้า mead มีความซ่า อาจมีสีตั้งแต่สีฟางอ่อนจนถึงน้ำตาลเข้มหรือดำ ขึ้นอยู่กับชนิดและสายพันธุ์ของมอลต์และน้ำผึ้งที่ใช้ สีควรจะเป็นคาราแคเตอร์หลักจากพื้นฐานของสไตล์เบียร์ หรือน้ำผึ้งที่ใช้ ถ้ามีการแจ้งสายพันธุ์หรือสไตล์เบียร์ ในรูปแบบที่แรงกว่าจะรู้สึกถึง body (เช่น leg)

**รสชาติ :** แสดงถึงความสมดุลด้านคาราแคเตอร์ของทั้งเบียร์และ mead ความเข้มข้นของรสชาติขึ้นอยู่กับ ความหวาน ความแรง สไตล์ของเบียร์พื้นฐาน และสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ถ้ามีการแจ้งสไตล์ของเบียร์ braggot ควรมีคาราแคเตอร์ที่แสดงถึงสไตล์ผ่านทางรสชาติที่แตกต่างไปเพราะน้ำผึ้ง ถ้ามีการแจ้งสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง braggot ควรมีคาราแคเตอร์จากสายพันธุ์ของน้ำผึ้งตั้งแต่นุ่ม นวลจนถึง โดดเด่น (แต่สายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) braggot ในแบบที่แรงหรือหวาน ควรมีความเข้มข้นทางด้านรสชาติมากกว่าความ dry ในแบบที่ความเข้มข้นต่ำ การจบรสและ aftertaste จะแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับระดับความหวานที่แจ้ง (แบบ dry หรือ sweet) และควรมีองค์ประกอบจากทั้งเบียร์และ mead สามารถมีคาราแคเตอร์จากมอลต์ได้หลายแบบ ตั้งแต่จากแค่ base malt จนไปถึงคาราเมลเข้มข้น รส toast ไปจนถึง dark chocolate และรสคั่ว อาจพบความขมและรสชาติจากฮอป และแสดงถึงความหลากหลายและความเข้มข้น ทางเลือกดาร์คาราแคเตอร์แนะนำให้มึ้ทั้งรสชาติจากสไตล์เบียร์พื้นฐานร่วมกับรสชาติอื่นๆ คาราแคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

**รสสัมผัส :** ไม่สามารถใช้ลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน เพราะคาราแคเตอร์จะออกมาคล้ายเบียร์ มีความนุ่มลื่นไม่มีความฝาด อาจมีเนื้อเบียร์ที่หลากหลายตั้งแต่บางปานกลางจนถึง full body



ขึ้นอยู่กับความหวาน ความแรง และสไตล์เบียร์พื้นฐาน mead ในแบบที่แรงจะมี body ที่เต็มกว่า เนื้อเบียร์ที่บางหรือ watery ไม่เป็นที่ต้องการ ความหวานเล็กน้อย ความหวานแบบดิบ ก็เช่นกัน ความรู้สึกร้อนจากการบ่มที่ดีสามารถพบได้ในตัวอย่างที่แรง ความขำมีได้หลากหลาย braggot ในแบบที่ไม่ขำมักจะยังมีความขำอยู่เล็กน้อย (คล้ายกับ cask bitter) เพราะเบียร์ที่ไม่มีความขำนั้นไม่น่าดื่ม อย่างไรก็ตาม ถ้ามาในรูปแบบของ barley-wine ที่ผ่านการบ่มอาจจะไม่มีความขำ braggot บางชนิดอาจไม่พบความขำ

**วัตถุดิบ :** Braggot คือ mead ที่ผลิตด้วยน้ำผึ้งและมอลต์ที่ให้รสชาติจากการหมัก เดิมทีมาจากการผสมกันระหว่าง mead กับ ale; braggot สามารถผลิตได้จากน้ำผึ้งแบบไหนก็ได้ และเบียร์สไตล์ไหนก็ได้ ส่วนผสมจากมอลต์อาจมาจาก grain หรือ malt extract เบียร์อาจใช้ฮอปหรือไม่ใช้ก็ได้ ถ้ามีการใช้วัตถุดิบชนิดอื่นนอกจากน้ำผึ้งและเบียร์ ควรส่งเข้าหมวด Experimental Mead; Smoke braggot สามารถส่งเข้าหมวดนี้ได้ถ้ามีการใช้ smoked malt หรือ smoked beer ในสไตล์พื้นฐาน ส่วน braggot ที่ใช้วัตถุดิบรวมควินชนิดอื่น (เช่น liquid smoke, chipotle) ควรส่งเข้าหมวด Experimental Mead

#### **M4B. Historical Mead**

Historical mead คือ mead จากประวัติศาสตร์หรืออาจเป็น mead พื้นเมืองที่ไม่ตรงกับหมวดย่อยอื่นๆ (เช่น Ethiopian tej, Polish mead) BJCP ต้อนรับสไตล์จากประวัติศาสตร์หรือวัตถุดิบพื้นเมืองที่เข้ากับหมวดนี้

**ภาพรวม :** Mead ชนิดนี้ควรแสดงถึงคาแรคเตอร์ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดในความเข้มข้นที่ต่างกัน และควรแสดงถึงการผสมกันที่ดีระหว่างรสชาติในแบบต่างๆ ไม่ว่าจะวัตถุดิบจะเป็นอะไรสิ่งๆที่ออกมาต้องเป็นเครื่องดื่มในแบบ honey-based fermentation

**อโรมา, ลักษณะที่เห็น, รสชาติ, รสสัมผัส :** ทั่วไปจะออกมาตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แต่คาแรคเตอร์ต่างๆจะหลากหลาย สิ่งที่ส่งเข้าหมวดนี้ก็ได้หลากหลาย คาแรคเตอร์จะเป็นตัวแสดงถึงการผสมผสานขององค์ประกอบต่างๆที่ใช้ในสโตนี่อ้างอิงถึงหมวด M1 สำหรับรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์ที่อาจจะมาในแบบ dry, semi-sweet หรือ sweet mead ถ้าตัวอย่างเป็นการผสมกันของ mead จากหมวดอื่น ต้องอ้างอิงถึงรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์นั้น

#### **M4C. Experimental Mead**

Experimental Mead คือ mead ที่มีลักษณะไม่ตรงกับ mead ในหมวดอื่น และรวมถึง mead ที่เกิดจากการผสมกันระหว่าง mead ในหมวดอื่นๆ (ยกเว้นการผสมกันที่ออกมาแล้วตรงกับ melomel หรือ fruit and spice mead) experimental mead ใดๆที่ใช้วัตถุดิบเพื่อการหมักชนิดอื่น (เช่น maple syrup, molasse, brown sugar หรือ agave nectar) วัตถุดิบชนิดอื่น (เช่น liquor, smoke หรืออื่นๆ) ขั้นตอนอื่นๆ (เช่น icing) หมักด้วยยีสต์ที่ไม่ใช่แบบดั้งเดิม (เช่น Brettanomyces, Belgian lambic หรือ ale และอื่นๆ) หรือวัตถุดิบที่ไม่ใช่มาตรฐาน ขั้นตอนการผลิต หรือเทคนิคต่างๆที่ตรงกับหมวดนี้ mead ในแบบ oak-aged ไม่จำเป็นต้องถูกบังคับเข้าหมวดนี้ นอกเสียจากคาแรคเตอร์จากถัง barrel (เช่น bourbon) ให้คาแรคเตอร์พิเศษ

อื่นๆ ในหมวดนี้จะไม่มี mead ที่เข้าตรงสไตลส์ นอกเสียจากจะไปตรงกับลักษณะในหมวดอื่น

**ภาพรวม :** Mead ชนิดนี้ควรแสดงถึงคาแรคเตอร์ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดในความเข้มข้นที่ต่างกัน และควรแสดงถึงการผสมกันที่ดีระหว่างรสชาติในแบบต่างๆ ไม่ว่าจะวัตถุดิบจะเป็นอะไรสิ่งทีออกมาต้องเป็นเครื่องดื่มในแบบ honey-based fermentation

**อโรมา, ลักษณะที่เห็น, รสชาติ, รสสัมผัส :** ทั่วไปจะออกมาตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แต่คาแรคเตอร์ต่างๆหลากหลาย สิ่งที่ส่งเข้าหมวดนี้มีได้หลากหลาย คาแรคเตอร์จะเป็นตัวแสดงถึงการผสมผสานขององค์ประกอบต่างๆที่ใช้ในสไตลส์นี้ อ้างอิงถึงหมวด M1 สำหรับรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์ที่อาจจะมาในแบบ dry, semi-sweet หรือ sweet mead ถ้าตัวอย่างเป็นการผสมกันของ mead จากหมวดอื่น ต้องอ้างอิงถึงรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์นั้น

