

ПРОГРАМА СЕРТИФІКАЦІЇ ПИВНИХ СУДДІВ

ДОВІДНИК ВЕРСІЇ 2015 РОКУ

Сидри



Усі права належать BJCP, Inc.

*BJCP дозволяє робити копії для використання у погоджених з
BJCP конкурсах або з метою навчання суддів.
Усі права застережено.*

Шукайте оновлення на www.bjcp.org.

Укладачі Гордон Стронг
та
Крістен Інґленд

Автори: Дік Дан, Гарі Оді, Чарльз МакҐонегал
Редагування й коментарі: Ендрю Лі, Нік Бредсток, Річ Андерсон, Лі МакАлпайн, Клод Джолікер, Рекс Хафпенні
Фінальні правки: Денніс Мітчел, Агата Фелтус, Майка Вілкокс, Браян Лйхорн
Переклад: Лана Світанкова

ЗМІСТ

ВСТУП ДО СТИЛЬОВОГО ДОВІДНИКА СИДРІВ (КАТЕГОРІЇ C1-C2)

Аромат і смак

Вигляд

Консистенція

Складники

C1. СТАНДАРТНИЙ СИДР І ПЕРІ

C1A. Новосвітський сидр

C1B. Англійський сидр

C1C. Французький сидр

C1D. Новосвітський пері

C1E. Традиційний пері

C2. СПЕЦІАЛЬНИЙ СИДР І ПЕРІ

C2A. Новоанглійський сидр

C2B. Сидр з іншими фруктами

C2C. Яблучне вино

C2D. Крижаний сидр

C2E. Сидр з травами/спеціями

C2F. Спеціальний сидр/пері

Вступ до стильового довідника сидрів (Категорії С1-С2)

Цей опис стосується всіх стилів сидру, крім випадків, де підкатегорії конкретно визначають певні характеристики. Вступна частина окреслює спільні риси й характеристики усіх типів сидру, і від цього опису повинні відштовхуватися як учасники конкурсів, так і судді.

Сидр — це продукт бродіння яблучного соку. **Пері** — це продукт бродіння грушевого соку. Існує дві категорії сидру і пері: Стандартний сидр і пері (Категорія С1) і Спеціальний сидр і пері (Категорія С2). У стандартну категорію входять сидри і пері виготовлені переважно чи повністю з яблучного чи грушевого соку (але не з них обох одночасно). Єдиним прийнятним додатком у цій категорії є цукор, використаний у незначній кількості для досягнення певної початкової щільності або підвищення солодкості після бродіння. Зверніть увагу, що мед не вважається цукром у цьому випадку; сидр з додаванням меду повинен подаватися у категорію Спеціальний сидр або Сайзер (відповідна підкатегорія питних медів). Сидри з іншими джерелами цукрів, що мають значний вплив на смаковий профіль (брунатний цукор, патока) теж подаються у спеціальну категорію (наприклад, новоанглійські).

Аромат і смак

- Сидри та пері не обов'язково повинні мати виразно фруктовий смак і аромат, так само, як і вина не смакують лише як виноград. Зокрема, сухіші сидри мають багатший, але менш насичено фруктовий характер. Сидри та пері не повинні мати простий характер, подібний до яблучної газировки чи вина, розбавленого соком чи мінеральною водою. Деяким стилям сидру притаманні виразно **не-фруктові** смаки чи аромати, наприклад, відтінки копченої шинки у сухому англійському сидрі.
- **Солодкість** (залишкові цукри) сидру чи пері може коливатися від дуже сухого (залишкові цукри відсутні) до рівня десертних вин (10% залишкових цукрів чи більше). У солодших сидрах солодкість мають балансувати інші компоненти смаку, зокрема кислотність. Рівень солодкості повинен бути вказаним, щоб організатори і судді могли певним чином укласти флайти зразків і виставляти черговість зразків у рамках флайтів. Дегустація завжди повинна починатися сухими зразками і переходити до солодких. Існує п'ять рівнів солодкості (розширених з трьох у попередніх версіях довідника). Зверніть увагу, що рамки цих рівнів **не** є жорсткими чи обмежувачими. Їхнє призначення — лише скеровувати виробника сидру, як саме маркувати свій зразок, і судді не мають надто прискіпуватися до них, окрім випадку, коли зазначена солодкість разюче відрізняється від фактичної. Судді повинні усвідомлювати, що солодкість маскує вади у сидрі. Пильнуйте цей момент у солодших сидрах. Аналогічно, не занижуйте разюче оцінку сухим сидрам з незначними огріхами, адже вони можуть бути більш помітними за відсутньої солодкості. Категорії та *приблизні* рівні сидру наведено нижче. Кінцева щільність лише приблизна, адже цифри не враховують, якою могла бути щільність, якщо сидр вибродив повністю.
 - **Сухий:** менше ніж 0.4% залишкових цукрів залишкових цукрів. Це відповідає кінцевій щільності, меншій за 1.002. Відчуття солодкості відсутнє.
 - **Помірно-сухий:** 0.4-0.9% залишкових цукрів. Відповідає кінцевій щільності 1.002-1.004. Є легкий натяк на солодкість, але сидр все одно п'ється, як сухий. Інколи позначається як напівсухий.
 - **Помірної солодкості:** посередині між сухим і солодким, з 0.9-2.0% залишкових цукрів і кінцевою щільністю 1.004-1.009. Солодкість є помітним компонентом загального характеру.
 - **Помірно-солодкий:** 2.0-4.0% залишкових цукрів, кінцева щільність 1.009-1.019. Сидр солодкий, але все ще освіжає. Такі сидри ще називають напівсолодкими.
 - **Солодкий:** більше 4.0% залишкових цукрів, що приблизно відповідає кінцевій щільності 1.019. Сидр має профіль десертного вина. При цьому він не повинен бути нудотно солодким, див. коментарі щодо балансу.
- Якщо показники сидру наближені до двох категорій, він повинен маркуватися категорією, яка найкраще описує його характер. П'ять категорій розширилися з трьох попередніх шляхом розділу сухого і сидру середньої солодкості.
- **Кислотність** є одним з основних елементів сидру і пері: вона має бути достатньою, щоб створювати враження свіжості, але не робити курячу дупку¹. Не потрібно плутати кислотність (від яблучної або молочної кислоти) і оцтове окислення (від етилацетату чи оцтової кислоти). Неприємний аромат і кусючий смак оцту є вадою.
- Сидри й пері можуть містити різні кількості **танінів**. Це впливає на гіркоту і терпкість (див. *консистенцію*). Якщо напій виготовлено з кулінарних чи столових сортів фруктів, то танінність зазвичай низька. В цілому, певна кількість танінів бажана для балансу. Вплив танінів переважно очікують більше в плані терпкості, ніж гіркоти. Надто помітна чи виразна гіркота є ганджем, який спричиняють радше виробничі процеси, ніж характеристики фруктів.
- Сидр може проходити процес **яблучно-молочного бродіння** (ЯМБ) під час якого різка яблучна кислота перетворюється на м'якшу, менш різку молочну кислоту. (Пері не повинні піддаватися ЯМБ, оскільки воно викличе небажане оцтове скисання). У сидрах, виготовлених з терпких яблук, ЯМБ зазвичай провокує появу етилфенолів, які проявляються у пряно/димних нотах, включно з відтінками копченого м'яса, фенолів,

1 - максимально кисла, коли лице складається в гримасу

ферми/затхлого будинку. Ці аромати бажані, але не обов'язкові у англійських та французьких стилях, але не повинні бути *надмірними*. Пряно/димний характер є найбільш бажаним. Зверніть також увагу, що типові ноти ферми можуть бути радше наслідком зараження бретаноміцетами, ніж ЯМБ. Це серйозний недолік. Окрім того, оскільки ЯМБ знижує кислотність сидру, результат не повинен бути *млявим* чи надто м'яким; сидр має лишатися освіжаючим. Судді повинні пильнувати вади, наприклад, так звану мишиність, поява яких більш ймовірна у сидрах з вищим рівнем рН, які пройшли ЯМБ. (Деякі судді не можуть вирізнити *мишиність*; в такому випадку для досягнення єдиного рішення між суддями може знадобитися використання лужного ополіскувача ротової порожнини.)

Вигляд

- Прозорість варіюється від доброї до кришталевої. Відсутність ідеальної прозорості не є ганджем, але видимі оку часточки в сидрі небажані. Деяким стилям притаманна "рустикальна" непрозорість. Пері дуже важко піддаються освітлюванню, тому незначна мутність не буде вадою. Однак певна опалесценція у сидрах і пері зазвичай є ознакою зараження молочними бактеріями і є хобою.
- Карбонізація може бути як відсутня, так і на рівні ігристих вин. Сидр з відсутньою чи дуже низькою карбонізацією називається **тихим**. Тихий сидр може створювати легке враження *лоскоту на язиці*. Сидр з помірною карбонізацією називається **шипучим**². Сидр з високою карбонізацією буде **ігристим**. За високої карбонізації на поверхні певний час може триматися *піна*. Однак, гашинг, надмірне спінювання і піна, що тікає з келиху, є вадами.

Консистенція

- Зазвичай сидри і пері мають тіло, подібне до легкого вина. У порівнянні з пивом тіло значно легше. Консистенція залежить від вмісту танінів. Стилі з високим вмістом танінів (англійські і французькі) матимуть терпкість, подібну до червоних вин. Ігристі сидри скидатимуться за консистенцією на шампанське.

Складники

- Згадувані сорти яблук і груш покликані бути найпоширенішими прикладами, що використовують у конкретних стилях, але не обмежують вибір. Додатки переважно заборонені, за винятком вказаних у конкретних стилях, і повинні бути зазначеними учасником під час подання зразка. Типові технологічні речовини та ферменти зазвичай дозволені, якщо їх неможливо відчути у готовому сидрі. Дріжджі можуть бути як *природними* (дріжджі, присутні на фруктах та/або на подрібнювальному обладнанні чи пресі) або *лабораторними*.

- Яблучно-молочне бродіння є прийнятним, викликане або природним шляхом, або додаванням Яблучно-молочних культур. Ферменти можуть використовуватися для освітлення соку перед бродінням. До соків з низькою кислотністю може бути додана яблучна кислота з метою запобігання бактеріального зараження і появи побічних ароматів (щоб досягти кислотності рН 3.8 чи нижче). Для контролю мікробіологічної чистоти можуть додавати сульфіти. У такому випадку найвищим безпечним рівнем вмісту сульфідів є 200 мг/л, і цього обмеження потрібно неухильно дотримуватися; більше того, будь-який надмірний прояв сульфідів (подібний до аромату запалених сірників) є великим ганджем.
- Якщо сидр задумано солодким (із залишковими цукрами), досягати цього можна зупинкою бродіння або підсолоджуванням цукром чи свіжим соком. У такому випадку учасник повинен переконатися, що сидр стабільний. Мутність, гашинг або надмірне піноутворення, спричинені бродінням у пляшці, є значним недоліком.
- Якщо сидр бродив та/або витримувався на деревині (бочки, тріска, елементи бочок), учасник повинен зазначити тип деревини і процес. Деревний характер не повинен бути яскравішим за ледь упізнаваний відтінок, за винятком категорії С2 (Спеціальний сидр і пері). Сидр з помітним впливом деревини/бочок, поданий у будь-яку категорію, окрім С2, буде вважатися поза стилем.
- Під час розливу у пляшки сидр може бути стабілізований сорбатами. Однак, будь-які залишкові аромати/смаки, спричинені надмірним чи хибним використанням сорбатів (наприклад, *геранієві* ноти), будуть вадою.
- Карбонізація може бути як природною (утримання СО₂ під час виробництва чи доброджуванням у пляшці), так і штучною (насичення СО₂). Тихий (позбавлений карбонізації) сидр буде прийнятним у будь-якій категорії. Судді повинні усвідомлювати, що карбонізація може покращувати враження про сидр, і не повинні занижувати оцінку тихим сидрам (коли вони відповідно позначені) через брак карбонізації.

² - зверніть увагу, що в ДСТУ "шипучий" застосовується до сидрів зі штучною карбонізацією, тут вона може бути і природною, і штучною.

C1. СТАНДАРТНИЙ СИДР І ПЕРІ

У цій категорії зібрано основні усталені стилі. “Новосвітський” у цій версії це “Звичайний” з попередніх версій довідника. Деякі з відомих стилів тут не представлені. Зокрема, не внесено іспанські (астурійські і баскські) сидри через брак інформації, популярності і відсутність комерційних зразків відповідної якості, на які можна послатися.

Якщо сидр виконано у стилі, не представленому в довіднику, він подається у найближчий з доступних стилів. Першим, на що потрібно звернути увагу в такому випадку, це чи виготовлений сидр з яблук з високим вмістом танінів, що надають йому помітної терпкості й гіркоти. Якщо ні — сидр подається у новосвітський сидр. Якщо сидр танінний, тоді потрібно вибрати між англійським і французьким; якщо сидр тягє до солодкого, багатощарового і децю фруктового, то краще обрати французький, якщо сухіший і стриманіший, то англійський. У випадку пері, якому бракує стилю, рішення так само приймається в залежності від танінності. Якщо маєте сумніви, подавайтеся у новосвітське пері.

C1A. Новосвітський сидр

Новосвітський сидр виготовляють з кулінарних/столових яблук, часто додають дикі яблука чи кислці для кислотного/танінного балансу. У порівнянні з іншими сидрами категорії, ці сидри зазвичай мають нижчу танінність і вищу кислотність. Новосвітський стосується більше стилю, не регіону, оскільки сидри в такому стилі виготовляють також у східній Англії, Австралії, Німеччині, тощо.

Загальне враження: напій, що освіжає і має певний баланс, не є пласким чи водянистим. Солодкі сидри не повинні бути нудотно солодкими. Сухі не мають бути надто стриманими.

Аромат/смак: солодкий чи слабоалкогольний сидр може мати аромат і смак яблук. Сухі сидри більше скидатимуться на вино з певною кількістю естерів. Цукор і кислотність повинні поєднуватися у освіжаючий характер. Кислотність від середньої до високої, освіжає, але не повинна бути різкою чи кусючою.

Вигляд: від прозорого до кришталево прозорого, колір від світлого до середньо-золотого.

Консистенція: середнє тіло. Незначні таніни повинні бути присутні для терпкості від легкої до помірної, гіркота має бути низькою.

Коментарі: ідеальний сидр для “сесійного” споживання, підходить до широкого кола страв.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти). Якщо початкова щільність значно вища за типову, учасник повинен це пояснити, наприклад, послатися на конкретний сорт яблук, що має дуже солодкий сік.

Сорти: столові (Вайнсеп, Макінтош, Голден Делішс, Браберн, Джонатан), широкого використання (Нозерн Спай, Рассет, Болдвін), кислця, будь-які підходящі дички.

Основні показники: OG: 1.045 – 1.065
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 5 – 8%

Комерційні зразки: [США] Uncle John's Fruit House Winery Apple Hard Cider, Tandem Ciders Pretty Penny, Bellwether Spyglass, West County Pippin, White Winter Hard Apple Cider, Wandering Aengus Ciderworks Bloom, Æppeltreow Appely Brut i Doux.

C1B. Англійський сидр

Англійський сидр включає англійські західні сидри і сидри, ними натхненні. Їх виготовляють з гірко-солодких і гірко-кислих сортів яблук, які вирощують спеціально для сидроробства. Англійські сидри традиційно бродять і витримують у дерев'яних бочках, що додає певного

характеру, проте рідко коли ці бочки нові, тому вплив на смак деревини досить стриманий.

Загальне враження: переважно сухі, повнотілі, стримані. Складний букет, тривкий післясмак.

Аромат/смак: виразно яблучний профіль відсутній, на відміну від різноманітних смакоароматів і естерів, які натякають на яблука, зокрема танінні сорти. Сидри в англійському стилі часто проходять ЯМБ (див. *Вступ / Аромат і смак*), яке провокує появу бажаних пряних/димних, фенольних і фермерських нот. Ці аромати є позитивними, але **не** обов'язковими. Якщо вони наявні, вони не повинні заступати решту ароматів. Потужні фермерські ноти без пряних/димних чи фенольних натякають на зараження *Бретаноміцетами*, що є ганджем. Мишиність є серйозним недоліком.

Вигляд: від ледь мутнуватих до кришталево чистих. Колір від середньо-жовтого до бурштинового.

Консистенція: повне тіло. Таніни від помірних до високих, які відчуються як терпкість і незначна гіркота. Карбонізація від відсутньої до помірної. Зразки з доброджуванням у пляшці можуть мати високий рівень карбонізації, подібний шампанському, але не повинні гашити чи надмірно пінитися.

Вигляд: від прозорого до кришталево прозорого, колір від середньо-жовтого до бурштинового.

Консистенція: тіло від середнього до повного. Помірні таніни, переважно відчутні як терпкість. Карбонізація від помірної до ігристої, але сидр не повинен гашити чи пінитися при високих її рівнях.

Коментарі: зазвичай солодкі, щоб збалансувати рівень танінів від традиційних сортів яблук.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з трьох, від середнього до солодкого). Учасник **МОЖЕ** зазначити використаний сорт яблук для моносортного сидру; якщо сорт вказано, від сидру очікують притаманних йому характеристик.

Сорти: Нехо, Мускаде де Дьєп, Рейне де Помс, Мішелін, тощо.

Основні показники: OG: 1.050 – 1.065
FG: 1.010 – 1.020
ABV: 3 – 6%

Комерційні зразки: [США] West County Reine de Pomme, [Франція] Eric Bordelet (різні), Etienne Dupont, Etienne Dupont Organic, Bellot.

C1D. Новосвітський пері

Новосвітський пері виготовляють з кулінарних/столових груш.

Загальне враження: М'який. Від помірної солодкості до напівсолодкого. Від тихого до шипучого. Прийнятне ледь помітне оцтове окислення. Мишиність, в'язкість/олійність є серйозними вадами.

Аромат/смак: грушевий характер присутній, але не відверто фруктовий, тяжіє до молодого білого вина. Гіркота відсутня.

Вигляд: від ледь мутнуватого до прозорого. Колір зазвичай дуже світлий.

Консистенція: відносно повнотілий, таніни від низьких до помірних, відчуваються, як терпкість.

Коментарі: деякі столові груші можуть містити значні кількості сорбітолу, і в такому випадку *сухий* пері видаватиметься солодким, завдяки сорбітолу. Відчуття *солодкості* сорбітолу буде дуже індивідуальним для кожної людини. Тому учасники повинні зазначити рівень солодкості згідно наявних залишкових цукрів, а судді мають усвідомлювати, що можуть відчувати солодкість більше заявленої.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти).

C2. СПЕЦІАЛЬНИЙ СИДР І ПЕРІ

У категорію Спеціальний сидр/пері подаються напої, виготовлені з додатковими складниками (спеціями та/або іншими фруктами), з істотною кількістю цукровмісних компонентів чи цукрів для підвищення початкової щільності, а також напої виготовлені з використанням і грушевого, і яблучного соку (інколи називані пайдер).

Загальний опис характеристик і вад аналогічний стандартній категорії, за винятком дозволу використання додаткових складників.

C2A. Новоанглійський сидр

Сидр, виготовлений з типових Новій Англії сортів яблук з досить високою кислотністю, і додатками, покликаними

Сорти: Бартлет, Кіфер, Коміс, Конференція, тощо

Основні показники: OG: 1.050 – 1.060
FG: 1.000 – 1.020
ABV: 5 – 7%

Комерційні зразки: [США] White Winter Paarynat, Uncle John's Fruit House Winery Perry.

C1E. Традиційний пері

Традиційний пері виготовляють з сортів груш, вирощуваних спеціально для цього. Багато з цих "пері-груш" неможливо їсти через високий рівень танінів, деякі з них також дуже тверді. Груші для пері можуть містити значні кількості сорбітолу, незбродженого цукру з солодким смаком. Тому пері може бути абсолютно сухим (без залишкових цукрів), але смакувати солодко.

Загальне враження: танінний. Солодкість від середньої до середньо-солодкої. Від тихого до шипучого. Прийнятна ледь помітне оцтове окислення. Мишиність, в'язкість/олійність є серйозними вадами.

Аромат/смак: грушевий характер присутній, але не відверто фруктовий, тяжіє до молодого білого вина. Дуже легка гіркота.

Вигляд: від ледь мутнуватого до прозорого. Колір зазвичай дуже світлий.

Консистенція: відносно повнотілий, таніни від помірних до високих, відчуваються, як терпкість.

Коментарі: зверніть увагу, що *сухий* пері може видаватися солодким за рахунок вмісту сорбітолу. Відчуття *солодкості* сорбітолу буде дуже індивідуальним для кожної людини. Тому учасники повинні зазначити рівень солодкості згідно наявних залишкових цукрів, а судді мають усвідомлювати, що можуть відчувати солодкість більше заявленої.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити використаний сорт груш.

Сорти: Бат, Джин, Барленд, Блекні Ред, Торн, Муркрофт, тощо.

Основні показники: OG: 1.050 – 1.070
FG: 1.000 – 1.020
ABV: 5 – 9%

Комерційні зразки: [США] Æppeltreow Orchard Oriole Perry; [Франція] Bordelet Poire Authentique and Poire Granit, Christian Drouin Poire, [Велика Британія] Oliver's Classic, Blakeney Red i Herefordshire Dry; Hogan's Vintage Perry.

підвищити вміст алкоголю і додати нових відтінків смаку і аромату.

Загальне враження: багате тіло і характер. Зазвичай відносно сухий, але може бути дещо солодким в балансі; пекучий алкоголь відсутній.

Аромат/смак: багатий смаком сидр з виразним яблучним характером, помітний алкоголь і похідні смаки від цукрових додатків. Традиційно сухий.

Вигляд: від прозорого до кришталево прозорого, колір від білястого до середньо-жовтого.

Консистенція: повнотілий, алкогольний. Помірні таніни.

Коментарі: додатки можуть включати білий чи брунатний цукор, патоку, незначні кількості меду і родзинки. Ці складники покликані підвищити початкову щільність до значно вищого рівня, ніж має яблучний сік. Інколи такий сидр витримують в бочках, тоді він набуває дубового характеру, подібного до витриманих у бочках вин. Якщо бочка до того використовувалася для витримки дистилатів, ноти цих дистилатів (як от віскі, ром) можуть бути присутні у незначній мірі, але не повинні бути агресивними.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** зазначити, чи сидр бродив чи витримувався у бочці. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти).

Сорти: Нозерн Спай, Роксбері Рассет, Голден Рассет, Болдвін, і т.д., типові традиційні сорти Нової Англії.

Основні показники: OG: 1.060 – 1.100
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 7 – 13%

Комерційні зразки: [США] Snowdrift Semi-Dry, Blackbird Cider Works New England Style.

C2B. Сидр з іншими фруктами

Це сидр з додаванням будь-яких інших фруктів чи фруктових соків, наприклад, ягід. Також це категорія для напоїв, зброджених з суміші яблучного і грушевого соку.

Загальне враження: подібний до білого вина з багатим букетом. Яблучний характер повинен гармонійно поєднуватися з доданим фруктом, щоб жоден з них не заступав іншого.

Аромат/смак: характер сидру повинен бути присутнім і пасувати до інших фруктів. Якщо додатки повністю заступають сидр, це вада. Суддя може спитати: “Чи зміниться смак, якщо замінити сидр спиртом?” Фруктовий сидр не повинен бути слабоалкогольним коктейлем. Окислення є вадою.

Вигляд: від прозорого до кришталево прозорого. Колір відповідний доданому фрукту, але не повинен мати ознак окислення (наприклад, сидр з червоними ягодами повинен мати колір від червоного до пурпурового, а не помаранчевий).

Консистенція: Повнотілий. Може бути виразно танінним, залежно від доданого фрукта.

Вимоги до зразка: Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити додані фрукт(и) та/або сік.

Основні показники: OG: 1.045 – 1.070
FG: 0.995 – 1.010
ABV: 5 – 9%

Комерційні зразки: [США] West County Blueberry-Apple Wine, Bellwether Cherry Street, Uncle John's Fruit Farm Winery Apple Cherry, Apple Blueberry і Apricot Apple Hard Cider

C2C. Яблучне вино

Назва цієї категорії є традиційною, хоч і оманливою: це просто сидр з додаванням значної кількості цукру для досягнення вищого вмісту алкоголю, ніж у стандартного сидру. Тому цей стиль з-поміж усіх найбільше скидається на біле вино. У виробництві не використовують жодних фруктів, окрім яблук.

Загальне враження: зазвичай смакує як сухе біле вино, збалансований, з низькою терпкістю і гіркотою.

Аромат/смак: подібний до новосвітського сидру. Характер повинен бути виразним. Від дуже сухого до солодкого, часто сухий.

Вигляд: від прозорого до кришталево прозорого, колір від білястого до середньо-золотого. Непрозорість чи каламутність неприйнятні.

Консистенція: легший за решту сидрів, оскільки вищий вміст алкоголю викликаний радше додаванням цукрів, ніж цукрами у соку. Карбонізація від тихої до шампаноподібної.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти).

Основні показники: OG: 1.070 – 1.100
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 9 – 12%

Комерційні зразки: [США] Uncle John's Fruit House Winery Fruit House Apple, McClure's Sweet Apple Wine.

C2D. Крижаний сидр

Цей стиль виготовляють з соку, концентрованого або шляхом заморожування фруктів перед віджимом, або виморожуванням віджатого соку. Бродіння зупиняється самостійно або його зупиняють до того, як сидр стане сухим. Від яблучних вин цей стиль відрізняє те, що концентрація підвищує не лише вміст цукру (і таким чином, алкоголь), але й співмірно посилює кислотність і загальну інтенсивність фруктових смакоароматів. У цьому стилі не допускаються ніякі додатки, зокрема підсолоджувачі для збільшення початкової щільності. Цей стиль започаткували у Квебеку у 1990-х.

Аромат/смак: фруктовий, округлий, солодко-кислий. Рівень кислотності повинен бути достатнім, щоб сидр не здавався нудотно солодким.

Вигляд: кришталево прозорий. Колір насиченіший, ніж у стандартного сидру, від золотого до бурштинового.

Консистенція: повнотілий. Може бути танінним (терпким та/або гірким), але їхня інтенсивність мала, максимум помірна.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** вказати початкову щільність, кінцеву щільність і вміст алкоголю. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох).

Сорти: зазвичай класичні столові сорти типу Макінтош чи Кортленд.

Основні показники: OG: 1.130 – 1.180
FG: 1.060 – 1.085
ABV: 7 – 13%

Комерційні зразки: [США] різні від Eden Ice Cider Company and Champlain Orchards. [Канада] Domaine Pinnacle, Les Vergers de la Colline і Cidrerie St-Nicolas.

C2E. Сидр з травами/спеціями

Це сидр з будь-якими поєднаннями ботанічних додатків. Охмелені сидри теж подаються в цей стиль. Іншим зразком можуть бути сидри зі “спеціями для яблучного пирога” (кориця, мускатний горіх, духмяний перець), імбиром, лемонграсом, трав'яними чаями, тощо.

Загальне враження: подібний на біле вино зі складним букетом. Яблучний характер повинен гармонійно поєднуватися з ботанічними додатками, а сидр – бути збалансованим.

Аромат/смак: сидровий характер повинен бути помітним і пасувати ботанічним додаткам. Як і з фруктовими сидрами, додатки не повинні перетягувати всю увагу на себе. Якщо вони домінують у профілі, це вважається вадюю. Окислення сидру чи додатків є вадюю.

Вигляд: від прозорого до кришталево прозорого. Колір залежить від додатків.

Консистенція: тіло від середнього до більш повного. Сидр може бути танінним від додатків, але не повинен бути гірким через надмірну екстракцію.

Вимоги до зразка: Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити всі ботанічні додатки. Якщо використано хміль, учасник має зазначити сорт.

Основні показники:

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

Комерційні зразки: [США] Colorado Cider Grasshop-ah, Wandering Aengus Anthem Hops.

C2F. Спеціальний сидр/пері

Це відкрита категорія для сидрів і пері з іншими додатками, які не входять у жоден з вищенаведених стилів, включно з іншими підсолоджувачами. Сидр з медом може бути поданий в цю категорію, якщо сидровий характер переважає, в протилежному випадку, напій подають в категорію питних медів Сайзер. Сюди ж потрапляють сидри, зброжені/витримані на деревині, де вплив цієї деревини є помітною частиною загального профілю.

Аромат/смак: сидровий характер завжди повинен бути присутнім і гармонійно поєднуватися з іншими додатками. Якщо в процесі виготовлення була використана бочка з-під дистиляту, характер цього дистиляту (рому, віскі, тощо) повинен бути ледь упізнаваним, а не значною частиною загального смакоароматичного профілю.

Вигляд: від прозорого до кришталево прозорого. Колір має бути аналогічним стандартному сидру, крім випадків, коли додатки надають специфічного забарвлення.

Консистенція: тіло середнє, можлива присутність танінів (терпкість) або тіло може бути повним за рахунок додатків.

Вимоги до зразка: учасник **ПОВИНЕН** зазначити всі складники. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень карбонізації (один з трьох). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити рівень солодкості (один з п'яти).

Основні показники:

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

Комерційні зразки: [США] Finn River Fire Barrel.