

# ПРОГРАМА СЕРТИФІКАЦІЇ ПИВНИХ СУДДІВ

## ДОВІДНИК 2015 РОКУ Питні меди



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](http://www.bjcp.org).

Редактори: Гордон Стронг  
і  
Крістен Енгланд

**Правки й коментарі:** Стів П'яц, Майкл Фейбразер  
**Фінальні рецензенти:** Денній Мітчел, Агата Фелгус, Майкл Вілкокс, Браян Айхорн  
**Переклад:** Лана Світанкова

# ЗМІСТ

ВСТУП ДО ДОВІДНИКА СТИЛЮ ПИТНИХ МЕДІВ (КАТЕГОРІЇ М1-М4)	1
1. Важливі характеристики	1
2. Стандартний опис питного меду	1
3. Інструкції для конкурсних категорій	2
М1. ТРАДИЦІЙНИЙ ПИТНИЙ МЕД	4
М1А. Сухий питний мед	4
М1В. Напівсолодкий питний мед	4
М1С. Солодкий питний мед	4
М2. ФРУКТОВИЙ ПИТНИЙ МЕД	5
М2А. Сайзер	5
М2В. Паймент	5
М2С. Ягідний питний мед	6
М2D. Питний мед з кісточковими фруктами	7
М2Е. Меломель	8
М3. ПРЯНИЙ ПИТНИЙ МЕД	9
М3А. Питний мед зі спеціями і фруктами	9
М3В. Питний мед зі спеціями, травами чи овочами	10
М4. СПЕЦІАЛЬНИЙ ПИТНИЙ МЕД	11
М4А. Брегот	11
М4В. Історичний питний мед	11
М4С. Експериментальний питний мед	12

## ВСТУП ДО ДОВІДНИКА ПИТНИХ МЕДІВ (КАТЕГОРІЇ M1-M4)

Нижченаведена інформація стосується усіх стилів питних медів, крім випадків, коли у описі підкатегорії наведено інакше. Цей вступ визначає спільні характеристики і описи для всіх типів медів, і має бути джерелом інформації для всіх, хто подає зразки та судить їх на конкурсах.

### 1. Важливі характеристики

- **Солодкість.** Питний мед може бути *сухим*, *напівсолодким* чи *солодким*. Солодкість означає просто кількість залишкових цукрів у меді. Солодкість часто плутають з фруктовістю у сухих питних медах. Тіло залежить від солодкості, але сухі меди можуть мати певне тіло. Солокий питний мед не повинен бути нудотно солодким, а також повинен бути позбавлений сирого, невивродженого медового характеру. Солодкість не залежить від міцності. Зверніть увагу, що рівень танінів може впливати на відчуття солодкості (питний мед з більшою кількістю танінів видаватиметься сушішим), але кислотність більше стосується загальної сухості, балансу і задоволення від солодкості. Мета зазначення солодкості переважно у тому, щоб формувати флайти. *Незначні відхилення від заявленого рівня солодкості не повинні каратися значним зменшенням балів чи вважатися приводом для дискваліфікації.*
- **Карбонізація.** Питний мед може бути *тихим*, з *незначною ігристістю* чи *ігристим*. При тому тихий питний мед не зобов'язаний бути абсолютно пласким, у ньому може проскакувати бульбашка-друга. Питні меди з незначною ігристістю можуть мати помірну, але помітну карбонізацію. Ігристі питні меди не грають гейзером, але можуть мати характер від досить карбонізованих до подібних шампанському чи газировці. *Незначні відхилення від заявленого рівня карбонізації не повинні каратися значним зменшенням балів чи вважатися приводом для дискваліфікації.*
- **Міцність.** Питний мед може бути *гідромелем*, *стандартним медом* чи *міцним медом* (sack strength). Міцність - це алкогольний вміст питного меду (і, відповідно, кількість меду і зброджуваних цукрів використаних для виготовлення меду). Міцніші меди можуть мати багатші медовий характер і тіло (і алкоголь), ніж легші, але це не є непорушним правилом. У майстерно виготовлених міцніших медах алкоголь може бути важко виявити. *Незначні відхилення від заявленої міцності не повинні каратися значним зменшенням балів чи вважатися приводом для дискваліфікації.*
- **Сорт меду.** Деякі сорти меду мають виразний характер, притаманний лише їм (аромат, смак, колір, кислотність). Якщо мед нетиповий, суддям можна надати додаткову інформацію про те, на які характеристики очікувати. Зверніть увагу, що мед "різнотрав'я" не є фактично сортом меду, це загальний термін, що означає мед невідомого походження чи мед з суміші квітів. Радимо надавати інформацію про сорт меду, якщо він не наведений у "Навчальному довіднику питних медів" чи

інших джерелах ВІСР. Корисною для суддів інформацією може бути походження (країна чи регіон) і сезон меду.

- **Спеціальні складники.** Різні стилі можуть містити фрукти, прянощі, солод, тощо. Суддям потрібно розуміти складники, які надають якогось особливого характеру, щоби відповідно оцінити питний мед. Додавання дубу не потребує окремого зазначення (але якщо конкурсант бажає, може вказати цей факт); додавання дубу в будь-якій формі є прийнятним у всіх стилях питного меду. Надмірний прояв цього характеру є недоліком, як і у вині. У будь-якому випадку використання дубової деревини результат має бути збалансованим і гармонійним. Заявлене використання дубу не повинне сприйматися, як те, що у цьому питному меді дубовість - основна характеристика.

### 2. Стандартний опис питного меду

*Якщо у стилі конкретного питного меду зазначено застосовується стандартний опис", це означає, що в описі використовуються нижченаведені характеристики. Вони є частиною кожного стилю, де задуються. Коментарі в кожному окремому стилевому описі додаються, змінюють або заміщують стандартний опис наведений нижче.*

- **Вигляд:** прозорість може бути від хорошої до кришталево-чистої. Бажана кришталева прозорість, з чіткою, дещо опуклою поверхнею. Небажані будь-які помітні оку часточки (навіть якщо зразок прозорий). Зразки з високою карбонізацією зазвичай мають нетривку піну подібну до шампанського чи газованих напоїв. Якщо певні бульбашки чи піна наявні, їх можна відмітити і описати, включно з розміром (великі чи малі?), стійкість (як довго вони продовжують утворюватися?), кількість (скільки їх?), частота (як швидко вони утворюються?), і кремівість (вигляд і стійкість піни). Бульбашки чи піна дуже сильно відрізнятимуться залежно від рівня карбонізації і типу питного меду. В цілому, бажаними будуть дрібніші бульбашки, це показник вищої якості, ніж великі. Колір може бути майже будь-яким, залежно від сорту меду і додаткових складників (наприклад, фруктів, солодів). Деякі сорти меду майже позбавлені кольору, інші можуть бути темно-брунатними. Більшість матиме забарвлення від солом'яного до золотого. Якщо сорт меду не вказаний, прийнятним буде майже будь-який колір. Якщо ж сорт меду заявлений, колір напою переважно повинен натякати на це (хоча навіть у цьому випадку можливо буде досить широка кольорова палітра). Відтінок, насиченість і чистота кольору теж беруться до уваги. Міцніші версії (стандартні і міцні) можуть візуально демонструвати щільність тіла (такі як ніжки, чи

опуклість поверхні), але високий рівень карбонізації може змінювати його сприйняття.

- **Аромат:** насиченість медового аромату залежатиме від солодкості і міцності питного меду. Міцніші чи солодші питні меди можуть мати виразніший медовий аромат, ніж сухіші чи легші версії. Різні сорти меду мають різну насиченість аромату й характеру; деякі (наприклад, мед з апельсинового квіту, гречаний) більш упізнавані за інші (такі як авокадовий, пальмето). Якщо сорт меду заявлений, то зразок повинен мати притаманний цьому сорту профіль, хоча б у незначній мірі. Аромат може видаватися винним (подібним до вина), а також може включати фруктові, квіткові чи пряні ноти. Букет (багатий, складний набір ароматів, похідних від складників, процесу бродіння і витримки) повинен бути приємним, чистим, зі свіжими відтінками, а не брудним, млявим, дріжджовим чи сірчанним. Багатошаровий букет, який ще називають складним чи глибоким, є позитивним описом. Фенольні аромати не повинні входити в букет, так само як і різкі чи хімічні відтінки. Окиснення є серйозною вадою у більшості питних медів, і найчастіше проявляється у в інтенсивному хересоподібному ароматі чи легких відтінках патоки. Незначні ноти хересу від окисдації можуть додавати складності букету у деяких випадках, але тільки коли вона не руйнує характер питного меду. Алкогольні аромати можуть бути присутніми, але не пекучі, розчинникові, дразливі його прояви є дефектом. Гармонія і баланс аромату і букету повинні бути приємними і вабливими.
- **Смак:** насиченість медового смаку залежатиме від солодкості і міцності питного меду. Міцніші чи солодші питні меди можуть мати виразніший медовий смак, ніж сухіші чи легші версії. Різні сорти меду мають різну насиченість смаку й характеру; деякі (наприклад, мед з апельсинового квіту, гречаний) більш упізнавані за інші (такі як авокадовий, пальмето). Якщо сорт меду заявлений, то зразок повинен мати притаманний цьому сорту профіль, хоча б у незначній мірі. Залишкова солодкість залежатиме від вказаної солодкості питного меду; сухі питні меди не мають залишкових цукрів, солодкі питні меди будуть помітно солодкими, напівсолодкі меди матимуть збалансовану солодкість. У жодному випадку залишкова солодкість не повинна бути сиропною, нудотною чи нагадувати сирий мед. Будь-які добавки, кислота чи танін, повинні підсилювати смак меду і балансувати загальний характер напою, і не завалюватися у виразу кислоту чи терпкість. Таніни можуть створювати враження, що питний мед сухіший, ніж він є. Штучні, хімічні, різкі, фенольні чи гіркі ноти вважаються дефектами. Значна карбонізація (якщо вона присутня) посилює відчуття кислотності і робить фінал “кусючим”. Післясмак також оцінюється; переважно бажаним є тривалий післясмак. Багатошаровий смак, який ще називають багатим чи глибоким, є позитивним описом. Дріжджові чи притаманні бродінню ноти можуть коливатися від повністю відсутніх до помітних, найбільш бажаним є естерний, свіжий і чистий профіль. Алкогольний присмак (якщо присутній) має бути округлим і дозрілим, не різким, пекучим, або ж розчинниковим. Дуже незначні ознаки окиснення, залежно від віку, можуть бути присутніми, але надмірних відтінків патоки, хересоподібних чи паперових нот краще уникати. Витримка і дозрівання зазвичай пом’якшують

смаки і роблять напій більше елегантним, збалансованим і округлим. Усі смаки з часом витончуються і з надмірною витримкою можуть погіршуватися.

- **Консистенція:** перед тим, як оцінювати її, зверніть увагу на заявлені солодкість, міцність, карбонізацію і спеціальні добавки, усі вони можуть впливати на консистенцію. Добрі зразки мають елегантний виноподібний характер. Тіло може бути дуже різним, хоча більшість медів потрапляє у діапазон від середньо-легкого до середньо-повного. Тіло зазвичай повнішає з міцністю і/чи солодкістю, і подеколи може бути досить повним і важким. Аналогічно тіло легшатиме зі зменшенням щільності і/чи у сухіших медів, і може бути досить легким. Відчуття тіла не повинно супроводжуватися надмірною солодкістю до злипання щелеп (навіть у солодких питних медах). Так само небажаним є дуже тонке чи водянисте тіло. Часто присутня певна природна кислотність (особливо у питних медах з фруктами). Подеколи присутня незначна терпкість (або від певних фруктів чи прянощів, або ж від чаю, хімічних добавок чи витримки на дубі). Кислотність і таніни допомагають загальному балансу меду, а також солодкості й алкогольному сприйняттю. Рівень карбонізації може суттєво варіюватися (див. визначення вище). Тихий питний мед може мати дуже легкий рівень карбонізації, питний мед з незначною карбонізацією матиме помітні бульбашки, а ігристий може мати рівень насиченості від значного до подібного шампанському чи газованим напоям. Значна карбонізація посилює кислотність і створює “кусюче” враження у фіналі. Часто наявна певне тепло від алкоголю, ця ознака посилюється з міцністю напою (проте тривала витримка може заокруглювати це відчуття).
- **Загальне враження:** може бути дуже різноманітним, але гарні зразки матимуть приємний баланс медових смаків і ароматів, солодкості, кислотності, танінів й алкоголю. Міцність, солодкість і вік помітно впливають на загальне враження. Спеціальні добавки повинні гармонійно поєднуватися з рештою складників.
- **Складники:** питний мед виготовляють переважно з меду, води та дріжджів. Незначних змін у кислотності чи танінному вмісті досягають за допомоги цитрусових, чаю чи хімічних сполук, однак ці добавки не повинні бути очевидні ні в смаку, ні в ароматі. Можуть бути використані поживні речовини для дріжджів, але вони не повинні бути помітні у питному меді. Витримка на дубі дозволена у будь-якій категорії, помітна ледь-ледь чи виразна, але вона не переводить питний мед у категорію експериментальних; надмірний дубовий букет є вадою.
- **Основні показники:**

<b>OG:</b> гідромель:	1.035 – 1.080
стандартна міцність:	1.080 – 1.120
міцний:	1.120 – 1.170
<b>ABV:</b> гідромель:	3.5 – 7.5%
стандартна міцність:	7.5 – 14.0%
міцний:	14.0 – 18.0%
<b>FG:</b> сухий:	0.990 – 1.010
напівсолодкий:	1.010 – 1.025
солодкий:	1.025 – 1.050

*Зверніть увагу, що відчуття солодкості лише почасти залежить від залишкового цукру, тому не судіть її винятково по кінцевій щільності (FG). Оцінюючи рівень солодкості, звертайте увагу на початкову (OG), рівень танінів, міцність, і меншою мірою кислотність.*

**IBU:** не є застосовуваним показником ні для чого, окрім брегготу, але хмелева гіркота опційна навіть для цього стилю.

**SRM:** практично не має ніякого значення, оскільки мед може мати забарвлення майже від повністю прозорого до темно-брунатного. Сайзери найчастіше злотаві. Інші питні меди з фруктами і пайменти можуть мати помаранчеві, червоні, рожеві чи пурпурові відтінки. Бреготи можуть бути у діапазоні від жовтого до чорного. Але у кожному випадку колір має відповідати складникам (типу меду, доданим фруктам і/чи солоду).

### 3. Інструкції для конкурсних категорій

- **Обов'язкові вимоги:**

- учасник **ПОВИНЕН** вказати рівень карбонізації (тихий, з незначною ігристістю, ігристий).
- учасник **ПОВИНЕН** вказати міцність (гідромель чи легкий питний мед; стандартна міцність; міцний питний мед).
- учасник **ПОВИНЕН** вказати рівень солодкості (сухий, напівсолодкий, солодкий).

*Незначні відхилення від заявлених рівнів солодкості не повинні каратися значним зменшенням балів чи вважатися приводом для дискваліфікації.*

- **Опційно:** учасник **МОЖЕ** вказати сорт меду, його джерело і сезон. Якщо сорт меду заявлено, судді очікуватимуть прояви цього сорту у питному меді. Зверніть увагу, що характер сорту стосується квіту, і може не бути подібним до самої рослини, дерева чи фруктів. Наприклад, мед з апельсинового квіту матиме характер квітів апельсину, а не самих апельсинів, ожинний мед лише віддалено нагадує ожину, хоча її характер можна визначити. Якщо питний мед витримано на дубі, і це помітно, процес може бути згадано у коментарях. Судді повинні очікувати певний дубовий характер, але він не повинен бути основним смаком.
- **Вимоги конкретних категорій:** деякі категорії вимагають додаткової інформації, зокрема категорії, що не є традиційними питними медами. Наприклад, зазначення доданих фруктів, спецій чи особливих додатків. Якщо використано маловідомий складник чи метод, суддям можна надати додаткову інформацію про нього.
- **Ознаки за замовчуванням:** якщо ніяких показників не заявлено, судді повинні оцінювати такий зразок як напівсолодкий питний мед з незначною ігристістю, стандартної міцності, без конкретного сорту меду і без спеціальних додатків. Організатори конкурсу повинні докласти максимальних зусиль, щоб забезпечити суддів повним описом оцінюваних питних медів.

## М1. Традиційний питний мед

*Див. Вступ до довідника питних медів для детального опису характеристик стандартного питного меду, пояснення термінів та вимог до подачі зразків.*

### М1А. Сухий питний мед

**Загальне враження:** подібний у балансі, тілі, фіналі й насиченості букету до сухого білого вина, з приємною сумішшю тонкого медового характеру, м'яких фруктових естерів і чистого алкоголю. Бажані складність, гармонія і баланс сенсорних елементів, без вад кольору, аромату, смаку чи післясмаку. Відповідний баланс солодкості, кислотності, алкоголю і медового характеру є головним мірилом якості будь-якого питного меду.

**Аромат:** медові ноти можуть бути стриманими, проте не завжди є непомітними. Не очкуйте солодкості чи виразних медових ароматів. Якщо сорт меду зазначено, його характер повинен проявлятися (якщо медові ноти помітні). Різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис.

**Смак:** делікатний (якщо проявляється) медовий характер, сорт меду може проявлятися з насиченістю від незначної до помітної, якщо використаний сорт зазначено (не забувайте, що різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Залишкова солодкість від мінімальної до відсутньої. Сухий фінал. Може мати помітнішу кислотність через низький рівень солодкості. Таніни можуть надавати солодшому питному меду враження сухості. Сірчаний, різкі чи дріжджові ноти бродіння небажані. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис, хоча тіло переважно від середнього до легкого (але не водянисте). Зверніть увагу, що міцніші питні меди можуть мати повніше тіло. Відчуття тіла не повинно супроводжуватися помітною залишковою солодкістю.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Традиційний питний мед має характер змішаного меду чи суміші медів. Питний мед з конкретного сорту меду має виразний характер цього сорту. *Традиційний питний мед не має додатків, але це не завжди очевидно для суддів.*

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації та міцність. У цій категорії очікується, що по рівню солодкості питний мед **СУХИЙ**. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду.

**Комерційні зразки:** White Winter Dry Mead, Sky River Dry Mead, Intermiel Bouquet Printanier

### М1В. Напівсолодкий питний мед

**Загальне враження:** подібний у балансі, тілі, фіналі й насиченості букету до напівсолодкого (чи напівсухого) білого вина, з приємною сумішшю тонкого медового характеру, м'яких фруктових естерів і чистого алкоголю. Бажані складність, гармонія і баланс сенсорних елементів, без вад кольору, аромату, смаку чи післясмаку. Відповідний баланс солодкості, кислотності, алкоголю і медового характеру є головним мірилом якості будь-якого питного меду.

**Аромат:** медовий аромат повинен бути помітним, може мати легку солодкість, що може розкриватися ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис.

**Смак:** медовий характер від стриманого до помірного, може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від легкого до помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Залишкова солодкість від легкої до помірної. Середньо-сухий чи дещо солодкий фінал. Таніни можуть створювати відчуття напівсухого у солодкому питному меду. Сірчаний, різкі чи дріжджові ноти бродіння небажані. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис, хоча тіло переважно від середньо-легкого до середньо-повного. Зверніть увагу, що міцніші питні меди можуть мати повніше тіло. Відчуття тіла не повинно супроводжуватися залишковою солодкістю вищою за помірну.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Традиційний питний мед має характер змішаного меду чи суміші медів. Питний мед з конкретного сорту меду має виразний характер цього сорту. *Традиційний питний мед не має додатків, але це не завжди очевидно для суддів.*

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації та міцність. У цій категорії очікується, що по рівню солодкості питний мед **НАПІВСОЛОДКИЙ**. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду **Комерційні зразки:** Lurgashall English Mead, Redstone Traditional Mountain Honey Wine, Sky River Semi-Sweet Mead, Intermiel Verge d'Or and Mélilot

### М1С. Солодкий питний мед

**Загальне враження:** подібний у балансі, тілі, фіналі й насиченості букету до гарного десертного вина (на кшталт Сотерну), з приємною сумішшю медового характеру, залишкової солодкості, м'яких фруктових естерів і чистого алкоголю. Бажані складність, гармонія і баланс сенсорних елементів, без вад кольору, аромату, смаку чи післясмаку. Відповідний баланс солодкості, кислотності, алкоголю і медового характеру є головним мірилом якості будь-якого питного меду.

**Аромат:** медовий аромат повинен переважати, часто коливається від помірно до потужно солодкого, зазвичай передає аромат квітового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис.

**Смак:** медовий характер від помірного до виразного, може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Залишкова солодкість від помірної до високої. Солодкий і повний (але не нудотно-солодкий) фінал. Збалансована кислотність і таніни допомагають солодкості лишатися приємною без переважання над рештою характеристик. Сірчаний, різкі чи дріжджові ноти бродіння небажані. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис, хоча тіло зазвичай від середньо-повного до повного. Зверніть увагу, що міцніші питні меди можуть мати повніше тіло. Багато зразків скиданимуться на десертне вино. Відчуття тіла не повинно супроводжуватися нудотно-солодкою, сирію (невибродженою) залишковою солодкістю.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Традиційний питний мед має характер змішаного меду чи суміші медів. Питний мед з конкретного сорту меду має виразний характер цього сорту. *Традиційний питний мед не має додатків, але це не завжди очевидно для суддів.*

## M2. ФРУКТОВИЙ ПИТНИЙ МЕД

*Питний мед виготовлений з фруктами називається меломель, хоча деякі меломелі мають інші назви (сайзер, паймент). Ми вводим категорії для певних типів меломелів, залежно від використаних фруктів; це більше конкурсні категорії, ніж, власне, стилі. Ми обрали окремі різні назви для категорій та підкатегорій, аби уникнути плутанини використання одних і тих самих назв у різних контекстах.*

*Див. Вступ до довідника питних медів для детального опису характеристик стандартного питного меду, пояснення термінів та вимог до подачі зразків.*

*Додаткові подробиці по характеру сухого, напівсолодкого і солодкого питного меду дивіться у категорії M1. Послугуйтеся цими описами, щоб орієнтуватися у різних рівнях солодкості. Ми рекомендуємо оцінювати питні меди у першу чергу в порядку від сухих до солодких, в другу - за міцністю.*

### M2A. Сайзер

*Сайзер - це меломель з яблуками (переважно, сидром).*

**Загальне враження:** у гарно виготовлених зразках фруктовий компонент виразний і гарно вплетений у медово-солодкий-кислотний-танінний баланс питного меду. Деякі з найкращих міцних зразків мають смак і аромат витриманого кальвадосу (яблучного бренді з Північної Франції), а делікатні, сухі версії можуть скидатися на вишукане біле вино. Поєднання фруктів і меду повинно бути приємним, але не обов'язково повністю рівноважним. Зазвичай бажаний упевнений танінно-солодкий баланс, хоча існують як дуже сухі, так і дуже солодкі варіанти.

**Аромат:** залежно від солодкості і міцності, характер меду і яблук/сидру варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Яблучний/сидровий характер повинен бути чистим і виразним; може проявлятися у широкому спектрі яблучних ароматів від ледь помітної фруктовості до характеру конкретного сорту яблук (якщо він заявлений) і до складного міксу яблучних нот і відтінків. Можуть бути наявні певні пряні чи земляні ноти, а також ледь відчутні сірчані ноти. Медовий аромат повинен бути помітним, і може мати солодкість від легкої до чималої, яка проявляється ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). У букеті повинен бути присутнім приємний характер бродіння з чистими і свіжими ароматами. Міцні і/чи солодші версії матимуть відтінки вищих спиртів і солодкості. Прийнятні як легкі пряні феноли від певних сортів яблук, так і незначний діацетил від малолактичного бродіння (обидва аромати опційні). Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис, за винятком кольору. Забарвлення від блідо-солом'яного до насиченого золотаво-берштинного (більшість жовті чи золотаві), залежно від використаної інтенсивності яблучного і медового смаку може коливатися від повної відсутності до високої, залишкова солодкість в діапазоні від нуля до високої, фінал від сухого до

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації та міцність. У цій категорії очікується, що по рівню солодкості питний мед СОЛОДКИЙ. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду.

**Комерційні зразки:** Moonlight Sensual, Lurgashall Christmas Mead, Chaucer's Mead, Rabbit's Foot Sweet Wildflower Honey Mead, Intermiel Benoite

солодкого, залежно від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого питного меду) і заявленої міцності (від гідромелю до міцного). Природні яблучні кислота і таніни можуть додавати певну приємну кислотність і терпкість, які балансують солодкість, медовий смак і алкоголь. Таніни можуть змушувати сайзер видаватися сушішим, ніж очікується від залишкової солодкості. Сайзер може мати медовий характер від легкого до потужного, і може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Прийнятні як легкі пряні феноли від певних сортів яблук, незначний діацетил від малолактичного бродіння, так і незначні сірчані ноти (всі вони опційні). Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис. Часто подібний до вина. Зазвичай присутня певна природна кислотність (від доданих яблук), яка допомагає збалансувати загальний профіль. Деякі сорти яблук додають природну терпкість, але цей характер не повинен бути надмірним.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Сайзер - це питний мед з додаванням яблук чи яблучного соку. Традиційно, мед додають у яблучний сік без додаткової води.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт яблук, якщо він вказаний, очікується, що сайзер матиме відповідний профіль. Напої з відносно малою кількістю меду краще подавати у категорію *Спеціальний сидр*. Сайзер з прянощами потрібно подавати у категорію *Питний мед з фруктами і спеціями*. Сайзер з додатковими фруктами подається як *меломель*. Сайзер з іншими додатками подається у категорію *Експериментальний питний мед*.

**Комерційні зразки:** Moonlight Blossom, White Winter Cyser, Rabbit's Foot Apple Cyser

### M2B. Паймент

*Паймент - це меломель з виноградом (переважно, виноградним соком). Пайменти можуть бути червоні, білі чи рожеві, як вина.*

**Загальне враження:** у добре виконаних зразках виноград виразно винний і гарно поєднаний з медово-солодко-кислотнотанінним балансом питного меду. Білі і червоні версії можуть різко відрізнятися, але загальний профіль повинен нагадувати вино, зроблене з використаного винограду. Поєднання фруктів і меду повинно бути приємним, але не обов'язково повністю рівноважним. Зазвичай бажаний упевнений танінно-солодкий баланс, хоча існують як дуже сухі, так і дуже солодкі варіанти.

**Аромат:** залежно від солодкості і міцності, характер меду і винограду/вина варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Виноградний/винний характер повинен бути чистим і виразним; може проявлятися у широкому спектрі виноградних ароматів від ледь помітної фруктовості до характеру конкретного сорту винограду (якщо він заявлений) і до складного міксу виноградних чи винних відтінків. Можуть бути наявні складні пряні, трав'яні чи земляні ноти (як у вина). Медовий аромат повинен бути помітним, і може мати солодкість від легкої до чималої, яка проявляється ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). У букеті повинен бути присутнім приємний характер бродіння з чистими і свіжими ароматами. Міцні і/чи солодші версії матимуть відтінки вищих спиртів і солодкості. Прийнятні як легкі пряні феноли від певних сортів червоного винограду, так і незначний діацетил від малолактозного бродіння певних сортів білого винограду (обидва аромати опційні). Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис, за винятком кольору. Забарвлення може коливатися від світло-солом'яного до насичено пурпурово-червоного, залежно від доданого винограду. Колір має відповідати сорту чи типу використаного винограду, хоча зразки з білим виноградом можуть набувати кольору, притаманного сорту меду.

**Смак:** інтенсивність виноградного/винного і медового смаку може коливатися від легкої до високої, залишкова солодкість в діапазоні від нуля до високої, фінал від сухого до солодкого, залежно від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого питного меду) і заявленої міцності (від гідромелю до міцного). Природні виноградні кислота і таніни можуть додавати певну приємну кислотність і терпкість, які балансують солодкість, медовий смак і алкоголь. Паймент може мати медовий характер від легкого до потужного, і може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Залежно від сорту винограду, у смаку можуть бути присутні певні фруктові, пряні, трав'яні, масляні, земляні, мінеральні і/чи квіткові ноти. Деякі версії (особливо червоні) можуть витримувати на дубі для додаткового багатства смаку. Таніни можуть змушувати паймент видаватися сушішим, ніж очікується від залишкової солодкості. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис. Виноподібний. Зазвичай присутня певна природна кислотність (від винограду), яка допомагає балансувати загальний профіль. Виноградні таніни і/чи виноградні шкірки можуть додавати як тіла, так і певної терпкості, але її характер не повинен бути надмірним. Витримка на дубі також може її посилювати. Тривала витримка заокруглює танінну терпкість.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Паймент - це питний мед з додаванням винограду чи виноградного соку. Також паймент може бути домашнім вином, підсолодженим медом, чи

питним медом, змішаним з домашнім виноградним вином після бродіння.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт винограду, якщо він вказаний, очікується, що паймент матиме відповідний профіль. Паймент з прянощами (*зіпокрас*) потрібно подавати у категорію *Питний мед з фруктами і спеціями*. Паймент з додатковими фруктами подається як *меломель*. Паймент з іншими додатками подається в категорію *Експериментальний питний мед*.

**Комерційні зразки:** Celestial Meads Que Syrah, Moonlight Slow Dance, Redstone Pinot Noir і White Pymment Mountain Honey Wines

## M2C. Питний мед з ягодами

*Питний мед з ягодами - це категорія для меломелів з ягодами на кшталт малини, чорниці, ожини, порічок і смородини, полуниці, чорної бузини, брусниці, шовковиці, журавлини, всіляких гібридів малини-ожини, тощо. Ягоди мають насіння, але не мають кісточки, деякі є багатокістянками. Питні меди з різними ягодами теж подаються в цю категорію. У цьому випадку ми використовуємо кулінарне, а не ботанічне визначення ягоди. Якщо ви пояснюєте використання фрукта словом "технічно" в описі, тоді це не те, що ми маємо на увазі.*

**Загальне враження:** у гарно виконаних зразках фруктовий компонент виразний і гарно вплетений у медово-солодкий-кислотнотанінний баланс питного меду. Різні фрукти можуть надавати йому різних характеристик, дозволять широке тлумачення фінального напою.

**Аромат:** залежно від солодкості і міцності, характер меду і ягід варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Фруктовий характер повинен передаватися у виразному ароматі, притаманному конкретному фрукту (фруктам), однак, слід зауважити, що деякі фрукти (наприклад, малина) мають виразніший за інші аромат (як у чорниці чи полуниці), тому фруктовий характер може бути як елегантним, там і агресивним. Фруктовий аромат повинен бути приємним і гармонійним, а не штучним, сирим і/чи надміру потужним (з урахуванням особливостей аромату фрукта). У питному меді з сумішшю фруктів не всі фрукти можуть бути легко впізнавані чи мати однаково насиченість аромату. Медовий аромат повинен бути помітним, і може мати солодкість від легкої до чималої, яка проявляється ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). У букеті повинен бути присутнім приємний характер бродіння з чистими і свіжими ароматами. Міцні і/чи солодші версії матимуть відтінки вищих спиртів і солодкості. Певні фрукти можуть надавати приємної кислотності, але вона не повинна бути надміру інтенсивною. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис, за винятком кольору. Забарвлення може бути дуже різним, залежно від доданих фруктів і сорту меду. Якщо мед світлий, а фрукти з виразним забарвленням, цей колір має бути помітним. Зверніть увагу, що колір у питного меду буде світлішим, ніж колір м'якоти фрукта, і може набувати трохі іншого відтінку. Питний мед з світлими фруктами може набувати кольору меду, з якого виготовлений.



Якщо у зразка є піна, вона також може набирати легкого забарвлення залежно від використаних фруктів.

**Смак:** інтенсивність фруктового і медового смаку може коливатися від легкої до високої, залишкова солодкість в діапазоні від нуля до високої, фінал від сухого до солодкого, залежно від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого питного меду) і заявленої міцності (від гідромелю до міцного). Природні кислота і таніни фруктів і фруктових шкірок можуть мати різну насиченість, і їхня присутність очікується, але вони повинні бути в гармонії з солодкістю, медовим смаком і алкоголем. Таніни можуть змушувати деякі питні меди видаватися сухішими, ніж очікується від залишкової солодкості. Ягідний питний мед може мати медовий характер від легкого до потужного, і може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Смак, типовий для доданих фруктів, повинен бути помітним, його інтенсивність може коливатися від витонченої до агресивної. Але баланс є головною ознакою, фруктовий характер не повинен бути штучним, сирим (невибродженим) і/чи надміру настирним. У питному меді з сумішшю фруктів не всі фрукти можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість смаку. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис. Більшість зразків буде виноподобними. Подеколи присутня певна природна кислотність і/чи таніни (від певних фруктів чи фруктових шкірок), які допомагають балансувати загальний профіль. Фруктові таніни можуть ущільнювати тіло, а також додавати деяку терпкість. Високий рівень терпкості небажаний. Кислотність і танінність повинні певним чином відповідати використаним фруктам.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Ягідний питний мед виготовляється з додаванням інших ягід чи ягідного соку, включно з ягідними сумішами. Поеднання фруктового і медового характеру повинно бути приємним, і не обов'язково рівноважним.

**Коментарі:** зазвичай бажаними є гарний танінно-солодкий баланс, хоча існують як дуже сухі, так і дуже солодкі зразки. Деякі фрукти, особливо темні, на кшталт ожини, можуть додавати танінний відтінок аналогічний червоному вину.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити використані ягоди. Питний мед з додаванням ягід та інших фруктів (включно з яблуками і виноградом) подається як *меломель*. Ягідний питний мед з прянощами потрібно подавати у категорію *Питний мед з фруктами і спеціями*. Ягідний питний мед з іншими додатками подається в категорію *Експериментальний питний мед*.

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

## M2D. Питний мед з кісточковими фруктами

*Питний мед з кісточковими фруктами* - це категорія для меломелів з кісточковими фруктами на кшталт вишні, сливи, персика, абрикоса, манго. Кісточковий фрукт - це фрукт з однією великою кісточкою. Ми використовуємо кулінарне, а не ботанічне визначення ягоди. Якщо ви пояснюєте використання фрукта словом "технічно" в описі, тоді це не те, що ми маємо на увазі. Питні меди з сумішшю кісточкових теж подаються в цю категорію.

**Загальне враження:** у гарно виконаних зразках фруктовий компонент виразний і гарно вплетений у медово-солодкий-кислотний-танінний баланс питного меду. Різні фрукти можуть надавати йому різних характеристик, дозволяйте широке тлумачення, залежно від солодкості і міцності, характер меду і фруктів варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Фруктовий характер повинен передаватися у виразному ароматі, притаманному конкретному фрукту (фруктам), однак, слід зауважити, що деякі фрукти (наприклад, вишня) мають виразніший за інші аромат (як персик), тому фруктовий характер може бути як елегантним, так і агресивним. Фруктовий аромат повинен бути приємним і гармонійним, а не штучним, сирим і/чи надміру потужним (з урахуванням особливостей аромату фрукта). У питному меді з сумішшю фруктів не всі фрукти можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість аромату. Медовий аромат повинен бути помітним, і може мати солодкість від легкої до чималої, яка проявляється ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). У букеті повинен бути присутнім приємний характер бродіння з чистими і свіжими ароматами. Міцні і/чи солодкі версії матимуть відтінки вищих спиртів і солодкості. Певні фрукти можуть надавати приємної кислотності, але вона не повинна бути надміру інтенсивною. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис, за винятком кольору. Забарвлення може бути дуже різним, залежно від доданих фруктів і сорту меду. Якщо мед світлий, а фрукти з виразним забарвленням, цей колір має бути помітним. Зверніть увагу, що колір у питного меду буде світлішим, ніж колір м'якоти фрукта, і може набувати трохи іншого відтінку. Питний мед з світлими фруктами може набувати кольору меду, з якого виготовлений. Якщо у зразка є піна, вона також може набирати легкого забарвлення залежно від використаних фруктів.

**Смак:** інтенсивність фруктового і медового смаку може коливатися від легкої до високої, залишкова солодкість в діапазоні від нуля до високої, фінал від сухого до солодкого, залежно від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого питного меду) і заявленої міцності (від гідромелю до міцного). Природні кислота і таніни фруктів і фруктових шкірок можуть мати різну насиченість, і їхня присутність очікується, але вони повинні бути в гармонії з солодкістю, медовим смаком і алкоголем. Таніни можуть змушувати деякі питні меди видаватися сухішими, ніж очікується від залишкової солодкості. Питний мед з кісточковими фруктами може мати медовий характер від легкого до потужного, і може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Смак, типовий для доданих фруктів, повинен бути помітним, його інтенсивність може коливатися від витонченої до агресивної. Але баланс є головною ознакою, фруктовий характер не повинен бути штучним, сирим (невибродженим) і/чи надміру настирним. У питному меді з сумішшю фруктів не всі фрукти можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість смаку. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис. Більшість зразків буде виноподобними. Подеколи присутня певна природна кислотність і/чи таніни (від певних фруктів чи фруктових шкірок), які допомагають балансувати загальний профіль. Фруктові таніни можуть ущільнювати тіло, а також додавати деяку терпкість. Високий рівень терпкості небажаний. Кислотність і танінність повинні певним чином відповідати використаним фруктам.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Питний мед з кісточковими фруктами виготовляється з додаванням кісточкових фруктів чи їх соку. Поєднання фруктового і медового характеру повинно бути приємним, і не обов'язково рівноважним. У цю категорію може подаватися питний мед з сумішшю кісточкових фруктів, але жодних інших фруктів.

**Коментарі:** зазвичай бажаними є гарний танінно-солодкий баланс, хоча існують як дуже сухі, так і дуже солодкі зразки.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити використані фрукти. Питний мед з кісточковими фруктами та іншими фруктами подається як *меломель*. Питний мед з кісточковими фруктами і прянощами потрібно подавати у категорію *Питний мед з фруктами і спеціями*. Питний мед з кісточковими фруктами та іншими додатками подається в категорію *Експериментальний питний мед*.

**Комерційні зразки:** Mountain Meadows Cherry Mead, Moonlight Entice, Sumptuous, Flirt і Smitten, Redstone Sunshine Nectar

## М2Е. Меломель

*У цю категорію подаються всі фруктові питні меди, які не пасують спеціально визначеним підкатегоріям, чи мають додаткові фрукти чи їх комбінації (наприклад, виноград і кісточкові). Прикладами можуть бути питні меди з цитрусами, сухофруктами (фініки, чорнослив, родзинки), грушею, інжиром, гарантом, плодами опунції, бананами, ананасом, і більшістю тропічних фруктів. Якщо маєте сумніви, куди подати фруктовий питний мед, краще подавайте в цю категорію, судді не прискіпуватимуться до фруктів не вказаних буквально в інших категоріях. Використання назви "меломель" к цій підкатегорії не означає, що інші питні меди категорії фруктових не є меломелями, цей вибір свідомий, щоб уникнути використання однієї назви у двох різних контекстах. Ми використовуємо кулінарне, а не ботанічне визначення фруктів. Якщо ви пояснюєте використання фрукта словом "технічно" в описі, тоді це не те, що ми маємо на увазі.*

**Загальне враження:** у гарно виконаних зразках фруктовий компонент виразний і гарно вплетений у медово-солодкий-кислотний-танінний баланс питного меду. Різні фрукти можуть надавати йому різних характеристик, дозволять широке тлумачення фінального напою.

**Аромат:** залежно від солодкості і міцності, характер меду і фруктів варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Фруктовий характер повинен передаватися у виразному ароматі, притаманному конкретному фрукту (фруктам), однак, слід зауважити, що деякі фрукти мають виразніший за інші аромат, тому фруктовий характер може бути як елегантним, там і агресивним. Фруктовий аромат повинен бути приємним і гармонійним, а не штучним, сирим і/чи надміру потужним (з урахуванням особливостей аромату фрукта). У питному меді з сумішшю фруктів не всі фрукти можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість аромату. Медовий аромат повинен бути помітним, і може мати солодкість від легкої до чималої, яка проявляється ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкої до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і

прояви). У букеті повинен бути присутнім приємний характер бродіння з чистими і свіжими ароматами. Міцні і/чи солодші версії матимуть відтінки вищих спиртів і солодкості. Певні фрукти можуть надавати приємної кислотності, але вона не повинна бути надміру інтенсивною. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис, за винятком кольору. Забарвлення може бути дуже різним, залежно від доданих фруктів і сорту меду. Якщо мед світлий, а фрукти з виразним забарвленням, цей колір має бути помітним. Зверніть увагу, що колір у питного меду буде світлішим, ніж колір м'якоти фрукта, і може набувати трохи іншого відтінку. Питний мед з світлими фруктами може набувати кольору меду, з якого виготовлений. Якщо у зразка є піна, вона також може набирати легкого забарвлення залежно від використаних фруктів.

**Смак:** інтенсивність фруктового і медового смаку може коливатися від легкої до високої, залишкова солодкість в діапазоні від нуля до високої, фінал від сухого до солодкого, залежно від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого питного меду) і заявленої міцності (від гідромелю до міцного). Природні кислота і таніни фруктів і фруктових шкірок можуть мати різну насиченість, і їхня присутність очікується, але вони повинні бути в гармонії з солодкістю, медовим смаком і алкоголем. Таніни можуть змушувати деякі питні меди видаватися сухішими, ніж очікується від залишкової солодкості. Меломель може мати медовий характер від легкого до потужного, і може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Смак, типовий для доданих фруктів, повинен бути помітним, його інтенсивність може коливатися від витонченої до агресивної. Але баланс є головною ознакою, фруктовий характер не повинен бути штучним, сирим (невибродженим) і/чи надміру настирним. У меломелі з сумішшю фруктів не всі фрукти можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість смаку. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис. Більшість зразків буде виноподобними. Подколи присуття певна природна кислотність і/чи таніни (від певних фруктів чи фруктових шкірок), які допомагають балансувати загальний профіль. Фруктові таніни можуть ушліхнювати тіло, а також додавати деяку терпкість. Високий рівень терпкості небажаний. Кислотність і танінність повинні певним чином відповідати використаним фруктам.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Меломель - це питний мед, що виготовляється з додаванням фруктів, не визначених конкретно в інших підкатегоріях, чи їх соку. Поєднання фруктового і медового характеру повинно бути приємним, і не обов'язково рівноважним. У цю категорію може подаватися меломель з сумішшю фруктів з інших підкатегорій фруктових питних медів.

**Коментарі:** зазвичай бажаними є гарний танінно-солодкий баланс, хоча існують як дуже сухі, так і дуже солодкі зразки.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити використані фрукти. Меломель з прянощами потрібно подавати у категорію *Питний мед з фруктами і спеціями*. Меломель з іншими додатками подається в категорію *Експериментальний питний мед*. Меломель з лише яблуками чи тільки виноградом слід подавати відповідно у підкатегорії *Сайзер* чи *Паймент*. Меломель з яблуками чи виноградом та іншими фруктами подається в цю категорію, а не *Експериментальний питний мед*.

**Комерційні зразки:** Moonlight Desire, Paramour і Iniquity

## МЗ. ПРЯНИЙ ПИТНИЙ МЕД

*Див. Вступ до довідника питних медів для детального опису характеристик стандартного питного меду, пояснення термінів та вимог до подачі зразків.*

*Додаткові подробиці по характеру сухого, напівсолодкого і солодкого питного меду дивіться у категорії М1. Послугуйтеся цими описами, щоб орієнтуватися у різних рівнях солодкості. Ми рекомендуємо оцінювати питні меди у першу чергу в порядку від сухих до солодких, в другу - за міцністю.*

### МЗА. Питний мед з фруктами і спеціями

*Питний мед з фруктами і спеціями містить один чи більше вид фруктів і один чи більше вид спецій. Визначення фруктів вказані у категорії Фруктовий питний мед, кожен з фруктів, який підходить в ту категорію, підійде й цій. Для зручності цієї підкатегорії, будь-який складний, який підходить під опис "спецій" в категорії Питний мед з спеціями, травами й овочами, підходить під визначення спецій і в цій категорії.*

**Загальне враження:** у гарно виконаних зразках фруктовий і пряний компонент виразні і гарно вплетені у медово-солодкий-кислотно-танінний баланс питного меду. Різні фрукти і спеції можуть надавати напою різних характеристик, дозволять широке тлумачення фінального профілю.

**Аромат:** залежно від солодкості і міцності, характер меду, фруктів і спецій варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Характер спецій повинен передавати виразний аромат, притаманний конкретному фрукту, однак, варто не забувати, що деякі спеції (наприклад, імбир, цинамон) мають виразніший за інші аромат (як у ромашки, лаванди), тому пряний характер може бути як елегантним, там і агресивним. Пряний аромат повинен бути приємним і гармонійним, а не штучним і/чи надміру потужним (з урахуванням особливостей аромату конкретної спеції). Фруктовий характер повинен втілюватися у виразному ароматі, притаманному конкретному фрукту, однак, слід зауважити, що деякі фрукти (малина, вишня) мають виразніший за інші (персик) аромат, тому фруктовий характер може бути як елегантним, там і агресивним. Фруктовий аромат повинен бути приємним і гармонійним, а не штучним, сирим і/чи надміру потужним (з урахуванням особливостей аромату фрукта). У питному меді з сумішшю фруктів і спецій не всі фрукти чи спеції можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість аромату. Медовий аромат повинен бути помітним, і може мати солодкість від легкої до чималої, яка проявляється ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). У букеті повинен бути присутнім приємний характер бродіння з чистими і свіжими ароматами. Міцні і/чи солодші версії матимуть відтінки вищих спиртів і солодкості. Деякі спеції можуть надавати напою прямих чи перцевих фенольних нот. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис, окрім зауваження, що спеції зазвичай не впливають на колір (хоча квіти, пелюстки і перець можуть ледь змінювати відтінок питного меду; чай може значно впливати на забарвлення). Фрукти можуть надавати помітного кольору, який зазвичай передає колір використаних додатків, щоправда, він може бути світлішим за фруктову шкірку.

**Смак:** інтенсивність прянощів може варіюватися від елегантної до виразної, інтенсивність фруктового і медового смаку може коливатися від легкої до високої, залишкова солодкість в діапазоні від нуля до високої, фінал від сухого до солодкого, залежно від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого питного меду) і заявленої міцності (від гідромелю до міцного). Виразність прямих смаків, притаманних конкретним спеціям може бути від незначної до агресивної (хоча деякі спеції не будуть впізнавані як такі, а радше слугуватимуть як фоновий шар складного смаку). Деякі спеції можуть додавати гіркі, терпкі, фенольні чи гострі смаки, вони повинні відповідати заявленим складникам (інакше вони вважаються вадою), і мають врівноважувати і гармонійно переплітатися з медом, солодкістю й алкоголем. Насиченість фруктових смаків, притаманних доданим фруктам може бути від незначної до агресивної (хоча деякі фрукти не будуть виділятися власним смаком, а радше додаватимуть загального багатства смаку). Деякі фрукти можуть додавати кислі, гіркі, терпкі смаки, вони повинні відповідати заявленим складникам (інакше вони вважаються вадою), і мають врівноважувати і гармонійно переплітатися з медом, солодкістю й алкоголем. Питний мед, що містить більше ніж один вид фруктів і спецій, має бути приємним і збалансованим, але це не означає, що всі додатки можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість смаку. Питний мед може мати медовий характер від легкого до потужного, і може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис. Деякі фрукти і спеції можуть містити таніни і робити тіло трохи щільнішим, а також додавати деяку терпкість, але ці якості не повинні бути надмірними.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Подробиці шукайте в описах фруктових медів, а також категорії Питний мед зі спеціями, травами чи овочами.

**Коментарі:** часто суміш фруктів і спецій утворює результат більший, ніж просто сума компонентів. Кращі зразки часто використовують прянощі стримано; у випадку, коли спецій більше ніж одна, їх ретельно підбирають, щоб вони гармонійно поєднувалися між собою і з фруктами.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити використані спеції (відомі суміші спецій можуть зазначатися під вживаною назвою, як от "суміш спецій для яблучного пирога"). Учасник **ПОВИНЕН** зазначити використані фрукти. Якщо використані тільки спеції, зразок подається в категорію *Питний мед зі спеціями, травами чи овочами*. Якщо використані тільки фрукти, зразок подається в категорію *Меломель*. Якщо додано інші складники, відповідна категорія - *Експериментальний питний мед*.

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

### **МЗВ. Питний мед зі спеціями, травами чи овочами**

*Питний мед зі спеціями, травами чи овочами містить одну чи кілька спецій, трав чи овочів (у контексті цієї категорії всі вони називаються "спеції"). Ми використовуємо кулінарне, а не ботанічне визначення спецій, трав і овочів. Якщо ви пояснюєте використання додатка словом "технічно" в описі, тоді це не те, що ми маємо на увазі. Визначення таке ж, як у пивних категоріях з подібними назвами. Окрім очевидних спецій, трав і овочів, у цю підкатегорію включено такі додатки: троянда, шипшина, імбир, румамбар, гарбуз, перець чилі, кава, шоколад, горіхи (включно з кокосом), цедра цитрусових, чай (окрім чаю доданого винятково для підвищення рівню танінів, а не смаку).*

**Загальне враження:** у гарно виконаних зразках пряний компонент виразний і гарно вплетений у медово-солодкий-кислотно-танінний баланс питного меду. Різні спеції можуть надавати напою різних характеристик, дозволяйте широке тлумачення фінального профілю.

**Аромат:** залежно від солодкості і міцності, характер меду, фруктів і спецій варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Характер спеції повинен передавати виразний аромат, притаманний конкретним прянощам, варто не забувати, що деякі спеції (наприклад, імбир, цинамон) мають виразніший за інші аромат (як у ромашки, лаванди), тому пряний характер може бути як елегантним, там і агресивним. Пряний аромат повинен бути приємним і гармонійним, а не штучним і/чи надміру потужним (з урахуванням особливостей аромату конкретної спеції). У питному меді з сумішшю спецій не всі спеції можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість аромату. Медовий аромат повинен бути помітним, і може мати солодкість від легкої до чималої, яка проявляється ароматом квіткового нектару. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). У букеті повинен бути присутнім приємний характер бродіння з чистими і свіжими ароматами. Міцні і/чи солодші версії матимуть відтінки вищих спиртів і солодкості. Деякі спеції можуть надавати напою пряних чи перцевих фенольних нот. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** застосовується стандартний опис, окрім зауваження, що спеції зазвичай не впливають на колір (хоча квіти, пелюстки і перець можуть ледь змінювати відтінок питного меду; чай може значно впливати на забарвлення).

**Смак:** інтенсивність прянощів може варіюватися від елегантної до виразної, інтенсивність медового смаку може коливатися від легкої до високої, залишкова солодкість в діапазоні від нуля до високої, фінал від сухого до солодкого, залежно від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого питного меду) і заявленої міцності (від гідромелю до міцного). Виразність пряних смаків, притаманних конкретним спеціям може бути від незначної до агресивної (хоча деякі спеції не будуть впізнавані як такі, а радше слугуватимуть як фоновий шар складного смаку). Деякі спеції можуть додавати гіркі, терпкі, фенольні чи гострі смаки, вони повинні відповідати заявленим складникам (інакше вони вважаються вадою), і мають врівноважувати і гармонійно переплітатися з медом, солодкістю й алкоголем. Питний мед, що

містить більше ніж один вид спецій, має бути приємним і збалансованим, але це не означає, що всі додатки можуть бути легко впізнавані чи мати однакову насиченість смаку. Питний мед може мати медовий характер від легкого до потужного, і може проявляти характер меду конкретного сорту, якщо він заявлений, від помірного до яскравого (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** застосовується стандартний опис. Деякі трави і спеції можуть містити таніни і робити тіло трохи щільнішим, а також додавати деяку терпкість, але ці якості не повинні бути надмірними. Зігріваючі спеції і гострі перці/чилі можуть додавати відчуття тепла чи оніміння, але воно не повинно бути перебільшеним і робити питний мед непридатним до вживання.

**Складники:** застосовується стандартний опис. Якщо крім спецій додано інші складники на кшталт фруктів, сидру чи інші фруктові цукри, такий питний мед слід подавати як Питний мед з фруктами і спеціями. Якщо додано ще якісь інші складники, такий зразок варто подавати як Експериментальний питний мед.

**Коментарі:** часто суміш спецій утворює результат більший, ніж просто сума компонентів. Кращі зразки часто використовують прянощі стримано; у випадку, коли спецій більше ніж одна, їх ретельно підбирають, щоб вони гармонійно поєднувалися між собою. Питний мед, що містить лише кулінарні спеції чи трави ще називають *метелін*.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **ПОВИНЕН** зазначити використані спеції (відомі суміші спецій можуть зазначатися під вживаною назвою, як от "суміш спецій для яблучного пирога").

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

## Спеціальний питний мед

*Див. Вступ до довідника питних медів для детального опису характеристик стандартного питного меду, пояснення термінів та вимог до подачі зразків.*

*Додаткові подробиці по характеру сухого, напівсолодкого і солодкого питного меду дивіться у категорії М1. Послугуйтеся цими описами, щоб орієнтуватися у різних рівнях солодкості. Ми рекомендуємо оцінювати питні меди у першу чергу в порядку від сухих до солодких, в другу - за міцністю.*

### М4А. Брегот

**Брегот** - це питний мед виготовлений з додаванням солоду.

**Загальне враження:** гармонійне поєднання питного меду і пива, з виразними ознаками обох напоїв. Може бути надзвичайно різноманітним, залежно від базового стилю пива, сорту меду і загальної солодкості і міцності. Пивні смаки зазвичай дещо маскують типовий медовий профіль, притаманний іншим питним медам.

**Аромат:** залежно від солодкості і міцності і базового стилю пива, характер меду і пива варіюється від легкого до виразно помітного (сухі і/чи гідромель версії зазвичай менш ароматні, ніж солодкі і/чи міцні версії). Медовий і пивний пофіль повинні підтримувати одне одного в балансі, але вони не завжди будуть рівноважними. Якщо сорт меду зазначено, його характер проявлятиметься від легкого до дуже помітного (різні сорти меду мають різні рівні насиченості і прояви). Якщо заявлено базовий стиль пива чи солод, аромат може мати притаманні їм ознаки в інтенсивності від ледь відчутної до дуже виразної (різні стилі пива і солоди мають різну насиченість і характер). Хмелевий аромат (будь-якого сорту та насиченості) опційний, і якщо присутній, має гармонійно поєднуватися з рештою елементів. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Вигляд:** стандартний опис не застосовується через подібність до пива. Прозорість може бути доброю чи кришталевою, хоча більшість бреготів не такі прозорі, як решта питних медів. Якщо питний мед карбонізований, від нього очікують піну від незначної до помірної. Колір може варіюватися від світло-солом'яного до темно-брунатного або чорного, залежно від використаних солоду і меду. Колір має відповідати заявленому стилю пива і/чи сорту меду, якщо він зазначений. Міцні версії можуть мати ознаки щільного тіла (ніжки).

**Смак:** забалансований характер, що дозволяє розпізнати ознаки і пива, і питного меду, однак насиченість смаків дуже залежить від солодкості, міцності, базового стилю пива і сорту використаного меду. Якщо стиль пива заявлений, брегот повинен мати певні ознаки, притаманні стилю, хоча загальний профіль буде іншим через присутність меду. Якщо заявлено сорт меду, брегот проявляти притаманний йому смак з інтенсивністю від помірної до виразної (різні сорти меду мають різні рівні насиченості). Від міцніших і/чи солодших бреготів очікується яскравіша насиченість смаку, ніж від сухіших і легших версій. Фінал і післясмак залежатимуть від заявленого рівня солодкості (від сухого до солодкого), і можуть містити ознаки як пива, так і питного меду. Припускається широка гама солодових смаків, від простих базових солодів до багатих карамельних і тостових, темно-шоколадних чи підсмажених нот. Хмелева гіркота і смак можуть бути відчутні і мати будь-які ознаки чи насиченість, однак цей опційний елемент смаку завжди повинен бути відповідним

базовому стилю пива і гарно поєднуватися з рештою смаків. Для решти характеристик застосовується стандартний опис.

**Консистенція:** стандартний опис не застосовується через подібність до пива. Округла консистенція без терпкості. Тіло може бути від помірно-легкого до повного, залежно від солодкості, міцності і базового стилю пива. Зверніть увагу, що міцніші питні меди матимуть повніше тіло. Дуже тонке чи водянисте тіло небажане, так само як і надмірна нудотна сира солодкавість. Міцніші зразки можуть зігрівати гарно витриманим алкоголем. Карбонізація варіативна відповідно стандартному опису. Тихий брегот зазвичай матиме деякий рівень карбонізації (на кшталт каскового бітера), оскільки повністю пласке пиво не є привабливим. Однак, так само як витриманий барлівайн може бути тихим, так і деякі бреготи можуть бути повністю позбавлені бульбашок.

**Складники:** брегот - це питний мед, в якому джерелом цукру виступають мед і солод. Попервах - і альтернативно - це суміш питного меду й елю. Брегот може бути зроблений з будь-якого сорту меду і на базі будь-якого стилю пива. Солодовий компонент може бути як солодом, так і солодовим екстрактом. Пиво може бути охмеленим чи ні. Якщо використані ще якісь складники, окрім меду і пива, такий питний мед подається в *Експериментальну категорію*. Димний брегот може подаватися в цю категорію, якщо використано димний солод чи базою є димне пиво, якщо дим надано іншим складником (наприклад, рідка есенція чи перці чипотле), зразок подається в *Експериментальний питний мед*.

**Коментарі:** інколи називається *брекет* чи *брекетт*. Ферментовані цукри походять від солоду чи солодового екстракту і меду, хоча конкретні пропорції є вільними для тлумачення пивоварами.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **МОЖЕ** зазначити базовий стиль пива чи використані солоди. Зразки з умовно низьким вмістом меду слід подавати в категорію *Пиво з альтернативними джерелами цукру*.

**Комерційні зразки:** Rabbit's Foot Diabhal i Bière de Miele, Magic Hat Braggot, Brother Adams Braggot Barleywine Ale, White Winter Traditional Brackett

### М4В. Історичний питний мед

*Історичний питний мед - це історичний або локальний питний мед, який не вписується у жодну іншу підкатегорію (як ефіопський тей, польський питний мед). ВJCP схвалює подання описів таких медів.*

**Загальне враження:** питний мед має проявляти характер всіх складників різної інтенсивності, а також демонструвати гарний

баланс між всіма елементами. Незалежно від того, які складники використано, повинно бути очевидно, що це ферментований на базі меду напій.

**Аромат, Вигляд, Смак, Консистенція** переважно відповідають стандартному опису, але ці характеристики можуть варіюватися. Оскільки у цю категорію можуть подавати велику кількість зразків, зверніть увагу, що характеристики можуть бути поєднанням різних елементів, притаманним іншим підкатегоріям питних медів. Додаткові подробиці по характеру сухого, напівсолодкого і солодкого питного меду дивіться у категорії М1. Якщо поданий питний мед є поєднанням інших категорій, звертайтеся до їхніх описів по детальні описи характеристик згаданих компонентів.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **ПОВИНЕН** вказати особливі ознаки питного меду, і навести його опис для суддів, якщо ВJCP такого опису не надає.

**Комерційні зразки:** Jadwiga, Saba Tej

## **М4С. Експериментальний питний мед**

*Експериментальний питний мед - це питний мед, який не вписується у жодну іншу підкатегорію. Це може бути питний мед-суміш інших підкатегорій (окрім поєднань, які підходять в інші підкатегорії на кшталт Меломель чи Питний мед з фруктами і спеціями). Будь-який експериментальний питний мед з додатковими джерелами ферментованих цукрів (як кленовий сироп, патока, брунатний цукор, агавовий нектар), додатковими складниками (лікери, дим, тощо), альтернативними техніками (наприклад, виморозка), зброджений нетиповими дріжджами (як бретаноміцети, чи ламбіковими, чи елевими, тощо), чи з будь-якими незвичайними складниками, процесами і техніками, пасуватиме цій категорії. Витримка на дубі не обов'язково робить питний мед експериментальним, хіба що бочка дає йому якісь додаткові ознаки (наприклад, після бурбону), окрім деревних. Жоден питний мед не може бути "поза стилем" у цій категорії, крім випадків, коли він вписується в іншу підкатегорію.*

**Загальне враження:** такий питний мед має проявляти характер всіх складників різної інтенсивності, а також демонструвати гарний баланс між всіма елементами. Незалежно від того, які складники використано, повинно бути очевидно, що це ферментований на базі меду напій.

**Аромат, Вигляд, Смак, Консистенція** переважно відповідають стандартному опису, але ці характеристики можуть варіюватися. Оскільки у цю категорію можуть подавати велику кількість зразків, зверніть увагу, що характеристики можуть бути поєднанням різних елементів, притаманним іншим підкатегоріям питних медів. Додаткові подробиці по характеру сухого, напівсолодкого і солодкого питного меду дивіться у категорії М1. Якщо поданий питний мед є поєднанням інших категорій, звертайтеся до їхніх описів по детальні описи характеристик згаданих компонентів.

**Вимоги до зразків:** див. Вступ до довідника питних медів. Учасник **ПОВИНЕН** визначити рівень карбонізації, міцність та солодкість. Учасник **МОЖЕ** зазначити сорт меду. Учасник **ПОВИНЕН** вказати експериментальні ознаки питного меду, чи то поєднання підкатегорій, повністю експериментальний зразок чи щось інше. Будь-які спеціальні складники, які надають питному меду виразного характеру **МОЖУТЬ** бути зазначені.

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