

PRZEWODNIK PO MIODACH PITNYCH

- WSTĘP DO PRZEWODNIKA PO MIODACH PITNYCH (KATEGORIE M1 – M4)
 - Ważne cechy
 - Standardowy opis miodu pitnego
 - Instrukcja zgłoszenia do konkursu
- M1. MIÓD PITNY TRADYCYJNY
 - M1A miód pitny wytrawny
 - M1B miód pitny półsłodki
 - M1C miód pitny słodki
- M2. Miód pitny owocowy
 - M2A Cyser (jabłkowy)
 - M2B Pymment (gronowy)
 - M2C Berry Mead (owoce jagodowe)
 - M2D Stone Fruit Mead (owoce pestkowe)
 - M2E Melomel (wielooowocowy)
- M3. MIÓD PITNY Z PRZYPRAWAMI
 - M3A Miód pitny z owocami i przyprawami
 - M3B Miód pitny z przyprawami, ziołami lub warzywami
- M4. MIÓD PITNY SPECJALNY
 - M4A Braggot
 - M4B Miód pitny historyczny
 - M4C Miód pitny eksperymentalny
 - M4S Miod pitny typu session

WSTĘP DO PRZEWODNIKA PO MIODACH PITNYCH (KATEGORIE M1 – M4)

Poniższe opisy i wytyczne dotyczą wszystkich stylów miodu pitnego, z wyjątkiem przypadków, w których wyraźnie zastąpiono je w wytycznych podkategorii. Wprowadzenie to określa wspólne cechy i opisy wszystkich rodzajów miodu pitnego i powinno być używane jako odniesienie przy każdym zgłoszeniu konkursowym lub ocenieniu miodu pitnego.

1. Ważne cechy

- a. **Słodycz.** Miód pitny może być wytrawny, półsłodki, lub słodki. Słodycz to nic innego jak zawartość cukrów resztkowych w miodzie pitnym. Słodycz jest często mylona z owocowością w miodach wytrawnych. Ciało jest związane ze słodyczą, ale nawet wytrawne miody pitne mogą posiadać ciało. Wytrawne miody nie muszą być całkiem wytrawne. Słodkie miody nie powinny mieć mdłej słodyczy, ani słodyczy świeżego nieprzefermentowanego miodu pszczelego. Słodkość jest niezależna od mocy. Uwaga poziom garbników może mieć wpływ na postrzeganie słodyczy w miodzie pitnym (większa ilość tanin daje wrażenie wytrawności), ale z kolei kwasowość jest bardziej związana z jakością, wyważeniem i przyjemną słodkością. Celem identyfikacji poziomu słodyczy jest przede wszystkim pomoc w uporządkowaniu próbek. *Niewielkie różnice w poziomie słodyczy nie powinny być czynnikiem wpływającym na znaczne obniżenie punktacji lub brane pod uwagę jako błąd dyskwalifikujący.*
- b. **Karbonatyzacja** (wysycenie CO₂). Miód pitny może być spokojny, półmusujący, lub musujący. Spokojny miód nie musi być całkiem pozbawiony gazu. Może zawierać pewną ilość CO₂, i wydzielać pojedyncze nieliczne bąbelki. Półmusujące miody są lekko gazowane, ale już

wyraźnie w nich widać unoszące się bąbelki gazu. Musujące miody nie wytryskują z butelki, ale dają w ustach uczucie wypełniania podobne do szampana lub gazowanej wody mineralnej. *Niewielkie różnice w poziomie wysycenia dwutlenkiem węgla nie powinny być czynnikiem wpływającym na znaczne obniżenie punktacji lub brane pod uwagę jako błąd dyskwalifikujący.*

- c. **Moc.** Miód pitny może być sklasyfikowany jako *slaby (hydromel)*, *standardowy*, lub *mocny (sack)*. Moc miodu pitnego odnosi się do zawartości alkoholu (a co za tym idzie ilości miodu i innych składowych użytych do fermentacji miodu pitnego). Mocniejsze miody powinny mieć bardziej miodowy charakter i ciało (jak również alkohol), niż miody słabsze, jakkolwiek nie jest to regułą. Dobrze zrobione mocne miody pitne mogą mieć trudną do zidentyfikowania moc. *Niewielkie różnice w poziomie mocy nie powinny być czynnikiem wpływającym na znaczne obniżenie punktacji lub brane pod uwagę jako błąd dyskwalifikujący.*
- d. **Odmiana miodu pszczelego.** Niektóre rodzaje miodu mają silne właściwości odmianowe (aromat, smak, kolor, kwasowość). Jeśli użyty miód jest niestandardowy, należy przekazać taką informację sędziom, aby wiedzieli czego oczekiwać. Uwaga *wielokwiat* nie jest miodem odmianowym; to jest termin używany do określenia miodu nieznanego pochodzenia lub pochodzącego z wielu kwiatów. Dla sędziów mogą być przydatne informacje dotyczące zarówno miodu pszczelego jak i kraju jego pochodzenia.
- e. **Składniki specjalne.** Różne style mogą zawierać owoce, przyprawy, słód itp. Sędziowie powinni znać składniki, które dają określonemu miodowi pitnemu unikalny charakter, aby móc prawidłowo ocenić miód. Dodatek dębu może, ale nie musi być określany. *Posmaki dębowe są akceptowalne we wszystkich stylach miodu pitnego.* Nadmierna dębowość jest wadą i dąb powinien być dodawany z umiarem. Jeżeli zadeklarowano użycie dębu, nie należy uważać, że dąb jest smakiem przewodnim.

2. Standardowy Opis Miodu Pitnego

Kiedy w indywidualnych opisach stylu miodu pitnego pojawia się fraza „tak jak w Opisie Standardowym”, patrz na podpunkty poniżej o takich samych nazwach jak te użyte w opisie stylu. Te opisy są częścią każdego opisu stylu, w którym jest o nich wspomniane. Komunikaty w indywidualnych opisach stylów są budowane na podstawie opisów poniżej, są odpowiednio modyfikowane lub zastępują opisy standardowe

- a. **Wygląd:** Klarowność może być dobra do znakomitej. Wskazane jest aby miód pitny był kryształowo przejrzysty, z wyrazistymi refleksami świetlnymi. Możliwe do zaobserwowania cząstki stałe (nawet w ogólnie przejrzystej próbce) nie są wskazane. Mocno gazowane próbki zazwyczaj mają krótkotrwałą pianę podobnie jak w szampanie oraz napojach gazowanych. Niektóre aspekty bąbelków i tworzenia piany, które można zaobserwować i skomentować to rozmiar (duże czy małe bąbelki), trwałość (jak długo się wydzielają?), ilość (ile jest pęcherzyków gazu?), szybkość powstawania (jak szybko się formują?) oraz pianka (wygląd i jakość piany). Jakość i ilość pęcherzyków może być bardzo różna zależnie od poziomu nasycenia CO₂, użytych składników i rodzaju miodu pitnego. Generalnie małe bąbelki są bardziej wskazane i wskazują lepszą jakość niż duże bąbelki. Kolor może być bardzo różnorodny i zależy od odmiany miodu i innych dodatkowych składników (np. owoce, słody). Niektóre gatunki miodu są zupełnie jasne, podczas gdy inne mogą być ciemnobrązowe. Większość mieści się w zakresie od koloru słomkowego do złotego. Jeśli rodzaj miodu nie jest podany, prawie każdy kolor jest do przyjęcia. Jeśli jednak jest podany, kolor powinien generalnie odpowiadać temu jaki miód został użyty (choć duża różnorodność kolorów nadal jest możliwa). Odcień, nasycenie i czystość koloru powinny być wzięte pod uwagę. Mocniejsze wersje (standardowa i mocna) mogą wyraźne oznaki bogatego ciała (np. ły, głębszy menisk), ale wyższa zawartość CO₂ może zaburzać te obserwacje.
- b. **Aromat:** Intensywność aromatu miodu będzie się różniła w zależności od słodczy i mocy miodu pitnego. Silniejsze lub słodsze miody pitne mogą mieć mocniejszy aromat miodu niż te wytrawniejsze i słabsze. Różne rodzaje miodu mają różną intensywność i charakter; niektóre (np. gryczany) są łatwiej rozpoznawalne niż inne (np. rzepakowy). Jeśli rodzaje miodu są zadeklarowane, charakterystyka odmianowa powinna być możliwa do wycucia, nawet jeśli jest subtelna. Aromaty mogą się wydawać winne (podobne do wina) i mogą zawierać nuty owoców, kwiatów lub pikantności. Bukiet (bogaty, złożony aromat wynikający z połączenia składników, fermentacji oraz dojrzewania) powinien pokazywać przyjemny, czysty charakter fermentacji, ze świeżymi aromatami, a nie brudnymi, mętnymi, drożdżowymi czy siarkowymi

nutami. Wielopłaszczyznowy bukiet, znany także jako złożoność oraz głębia smaku jest pozytywnym atrybutem. Fenolowe aromaty nie powinny być obecne. Ostre lub chemiczne aromaty nie powinny być obecne. Nadmierna oksydacja jest dużą wadą w większości miodów pitnych i najczęściej objawia się jako mocny, podobny do sherry lub lekki podobny do melasy charakter. Subtelny, podobny do sherry charakter oksydacji może dodać złożoności smaku w niektórych sytuacjach, ale jeśli oksydacja rujnuje charakter miodu pitnego jest to niedopuszczalne. Alkohole aromatyczne mogą być obecne, ale zbyt mocne lub podrażniające nuty są wadą. Harmonia i balans aromatu i bukietu powinny być przyjemne i przyciągające.

- c. **Smak:** Intensywność smaku miodowego może być różna i w znacznej mierze zależy od słodyczy i mocy miodu pitnego. Mocniejsze, słodsze miody pitne mają mocniejszy smak miodu niż słabsze, wytrawniejsze wersje. Różne rodzaje miodu mają różną intensywność i charakter; niektóre (np. gryczany) są łatwiej rozpoznawalne niż inne (np. rzepakowy). Jeśli rodzaje miodu są zadeklarowane, charakterystyka odmianowa powinna być możliwa do wycucia, nawet jeśli jest subtelna. Resztkowa słodycz będzie różna, w zależności od słodyczy miodu pitnego: wytrawne miody nie zawierają resztkowego cukru, słodkie miody mają zauważalną lub znaczną słodycz, natomiast miody pitne półsłodkie będą miały słodycz na średnim poziomie. W żadnym przypadku słodycz nie powinna być syropowata, mdła lub mieć charakter nieprzefermentowanego miodu pszczelego. Wszelkie dodatki, o charakterze kwaśnym lub tanicznym, powinny poprawiać i uzupełniać smak miodu pszczelego oraz dobrze balansować ogólny charakter miodu pitnego, ale na pewno nie nadawać zbyt tancznego, kwaśnego lub cierpkiego charakteru. Taniny mogą sprawiać, że odczuwalna słodycz może być mniejsza niż sugeruje to poziom cukru resztkowego. Sztuczne, chemiczne, surowe, fenolowe lub gorzkie smaki to wady. Wyższe wysycenie dwutlenkiem węgla (jeśli występuje), zwiększa kwasowość i daje trochę ostrości do finiszu. Posmaki należy również oceniać. Dłuższe finisze są generalnie bardziej pożądane. Wielostronny smak, znany także jako kompleksowość lub głębia smaku, jest zjawiskiem jak najbardziej pożądanym. Charakter drożdżowy lub fermentacyjny może nie występować lub być delikatnie odczuwalny, a najbardziej pożądane są świeże i czyste smaki. Smaki alkoholu (jeśli są obecne) powinny być gładkie, dobrze ułożone, nie ostre, piekące, lub rozpuszczalnikowe. Może występować delikatne utlenienie, zależne od długości leżakowania. Należy natomiast uważać aby nadmierne utlenienie nie spowodowało powstania w miodzie posmaku melasy, sherry lub papieru. Leżakowanie i dojrzewanie ogólnie wygładza smaki i daje produkt bardziej elegancki, ułożony i zaokrąglony. Generalnie poszczególne smaki wraz z upływem czasu stają się subtelniejsze i mogą ulegać zanikowi pod wpływem leżakowania.
- d. **Odczucie w ustach:** Przed oceną, odnieś się do zadeklarowanej słodyczy, mocy i poziomu nagazowania jak również wszystkich innych dodatkowych składników. Mogą one wpływać na odczucie w ustach. Dobrze zrobiony miód pitny często ma wykwinntny, podobny do winnego charakter. Ciało może być bardzo różne, jednak większość znajduje się w zakresie średnie-lekkie do średnie-pełne. Ciało zazwyczaj jest delikatniejsze przy miodach pitnych o mniejszym ekstrakcie brzezki podstawowej i/lub bardziej wytrawnych miodach pitnych i czasem może być całkiem delikatne. Podobnie przy miodach mocniejszych i/lub słodszych ciało będzie wyraźniejsze i czasem może być pełne i ciężkie. Wrażenie ciała nie powinno być zdominowane przez mdlącą słodycz (nawet w słodkich miodach). Bardzo cienkie lub wodniste ciało również jest niepożądane. Trochę naturalnej kwasowości często jest obecne (szczególnie w owocowych miodach pitnych). Trochę cierpkości pochodzi zazwyczaj z niektórych owoców, przypraw, herbaty, chemicznych dodatków lub starzenia w dębie. Kwasowość i tanczność pozwala zbalansować ogólnie smak miodu, słodycz i alkohol. Poziom karbonizacji może być bardzo różny (patrz definicja wyżej). Spokojne miody pitne mogą mieć bardzo niewielki poziom nasycenia dwutlenkiem węgla bez zauważalnych bąbelków. Wysoko wysycone dwutlenkiem węgla miody pitne mogą dawać odczucie wypełniania w ustach lub dawać odczucia podobne do szampanów lub wody gazowanej. Wysoka karbonizacja może podbijać kwasowość i wyostrzać finisz. Często może występować odczucie ciepła, pochodzące od alkoholu (szczególnie w mocniejszych miodach pitnych) z tym że dłuższe dojrzewanie może łągodzić to odczucie.
- e. **Ogólne wrażenie:** Możliwe jest wiele odczuć, ale dobrze zrobiony miód pitny będzie miał przyjemny balans smaków miodu, słodyczy, kwasowości, garbników (tanin) i alkoholu. Moc, słodycz i wiek ma wielki wpływ na ogólną prezentację produktu końcowego. Jakikolwiek

poszczególne składniki powinny dobrze łączyć się z innymi i tworzyć harmonijny produkt końcowy.

- f. **Składniki:** Miód pitny zrobiony jest głównie z miodu, wody i drożdży. Niektóre małe korekty kwasowości i tanczności mogą być wykonane za pomocą owoców cytrusowych, herbaty lub substancji chemicznych, jednakże te dodatki nie powinny być łatwo dostrzegalne w smaku lub aromacie. Składniki odżywcze dla drożdży mogą być jak najbardziej używane w procesie produkcji, ale w gotowym miodzie pitnym, nie mogą być wyczuwalne. Starzenie w dębiny jest jak najbardziej dopuszczalne w każdej kategorii i może dawać efekty od delikatnego do zauważalnego, z wyjątkiem przypadku gdzie duży dodatek dębiny sprawi że miód staje się *miodem pitnym eksperymentalnym*. Nadmierny, dominujący posmak dębiny jest błędem.

g. **Istotne dane:**

Ekstrakt początkowy:	hydromel:	1,035 – 1,080
	standardowy:	1,080 – 1,120
	mocny:	1,120 – 1,170
Alkohol objętościowy:	hydromel:	3,5 – 7,5 %
	standardowy:	7,5 – 14,0 %
	mocny:	14,0 – 18,0 %
Ekstrakt końcowy:	hydromel:	0,990 – 1,010
	standardowy:	1010 – 1,025
	mocny:	1,025 – 1,050

Zwróć uwagę na to, że odczucie słodczy jest zależne od udziału cukrów resztkowych, więc nie należy polegać tylko i wyłącznie na ekstrakcie końcowym, przy określaniu słodczy. Oceniając słodczy należy brać pod uwagę ekstrakt początkowy, moc, tanczność, oraz w mniejszym stopniu kwasowość.

Należy zwrócić uwagę, że tradycyjne polskie miody pitne mają trochę inne wymagania, zarówno pod względem ekstraktów początkowych, zawartości alkoholu, czy też ekstraktów końcowych. Polskie prawo określa też zawartość: ekstraktu bezcukrowego, kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej i cukrów redukujących po inwersji. Tym niemniej, na potrzeby konkursów organizowanych na arenie europejskiej i światowej, należy przyjmować wartości określone w przewodnikach BJCP.

- h. **IBU (poziom goryczki):** może mieć znaczenie tylko w przypadku miodów pitnych typu Braggot, ale i tak jest to opcjonalne.
- i. **SMR:** standardowa metoda referencyjna (system określania kolorów stosowana przez browarników do określania kolorów gotowego piwa i słodów). Przy miodach pitnych jest ona właściwie nieistotna, z tego względu że miód może mieć dowolny kolor, od prawie bezbarwnego, do ciemno brązowego lub prawie czarnego. Cyser jest najczęściej złoty w barwie. Owocowe miody pitne mogą mieć kolory pomarańczowe, czerwone, różowe i/lub purpurowe. Braggot może mieć barwę od żółtej do czarnej. We wszystkich przypadkach kolor powinien odzwierciedlać użyte składniki (gatunek miodu i owocu, a w niektórych przypadkach siodu)

3. Instrukcja Zgłoszenia do Konkursu

a. **Wymagane obowiązkowo:**

- o Zgłoszenie MUSI określać poziom saturacji (spokojny; półmusujący lub lekko gazowany; musujący lub mocno gazowany)

- o Zgłoszenie MUSI określać poziom mocy (hydromel lub lekki; standardowy; sack lub mocny)
- o Zgłoszenie MUSI określać poziom słodczy (wytrawny; półsłodki lub średni; słodki)

Niewielkie różnice w określonych poziomach nie powinny być czynnikiem wpływającym na znaczne obniżenie punktacji lub brane pod uwagę jako błąd dyskwalifikujący.

- b. **Wymagania opcjonalne:** zgłoszenie MOŻE określać specyficzne rodzaje użytego miodu pszczelego, a także pochodzenie i sezon. Jeżeli odmiana miodu jest zadeklarowana sędziowie powinni to wziąć pod uwagę przy ocenie. Należy przy tym zwrócić uwagę na fakt, że smak miodów odmianowych, nie jest jednoznaczny ze smakiem owoców drzew lub krzewów z których ten miód pochodzi. Jeżeli miód pitny jest leżakowany w beczkach dębowych, można to opisać, wówczas sędziowie będą wiedzieli że mają się spodziewać nut dębowych.
- c. **Wymagania dotyczące kategorii:** niektóre rodzaje miodów pitnych wymagają dodatkowych informacji, szczególnie w kategoriach innych niż tradycyjne miody pitne. Na przykład deklaracja specyficznych owoców, przypraw lub innych cech charakterystycznych. Użyte materiały mogą być dostarczone sędziom jeżeli są szerzej nie znane lub ich użycie jest niejasne.
- d. **Domyślnie:** jeżeli miód pitny jest nieopisany, należy go rozpatrywać jako półsłodki, lekko gazowany, o standardowej mocy, bez dodatku specyficznych miodów i innych składników. Organizatorzy konkursu powinni zapewnić sędziom jak najlepszy dostęp do informacji o miodach pitnych, co pozwoli sędziom na jak najlepszą ocenę.

M1. Tradycyjny miód pitny

Zobacz wstęp do przewodnika po miodach pitnych w celu uzyskania szczegółowych opisów standardowych charakterystyk miodu pitnego oraz wyjaśnienie standardowych terminów, i wprowadzanych instrukcji.

M1A. Wytrawny miód pitny

Ogólne wrażenie: podobny w równowadze, ciele, finiszu i intensywności smakowej do białego wina z subtelną domieszką miodu pszczelego, wyczuwalne lekkie estry owocowe i czysty alkohol. Złożoność harmonia i równowaga w smaku są jak najbardziej pożądane, bez niespójności w kolorze, aromacie, smaku lub posmaku. Właściwa równowaga w słodczy, kwasowości, alkoholu i miodowym charakterze jest podstawą każdego miodu pitnego.

Aromat: aromaty miodu pszczelego powinny być subtelne, choć nie zawsze wyczuwalne. W zapachu nie należy oczekiwać słodczy lub wyraźnych aromatów miodowych. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) powinien być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywności i charakterystyką. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis.

Smak: subtelny (jeśli w ogóle jest) charakter miodowy, lub subtelny charakterystyczny dla zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego (różne odmiany mają różną intensywność). Słodczy resztkowa na poziomie minimalnym do całkowitego braku. Wytrawny finisz. Kwasowość może być bardziej wyczuwalna ze względu na niski poziom słodczy. Zawartość tanin może dawać wrażenie większej wytrawności. Wszelkie posmaki siarkowe, fermentacji octowej, drożdży i zepsucia są niedopuszczalne. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Ciało od średniego do lekkiego (ale nie wodnistego). Zauważ że mocniejsze miody mogą mieć pełniejsze ciało. Odczuciu ciała nie powinno towarzyszyć odczucie szczytkowej słodczy.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Miody pitne tradycyjne cechuje charakter użytych miodów lub mieszanki miodów. Różne miody mają cechy charakterystyczne dla użytych miodów pszczelich. Miody konkursowe nie zawierają żadnych dodatków co powinno być oczywiste dla sędziów.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji i moc. Słodycz zakłada się jako WYTRAWNA w tej kategorii. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miódów.

Przykłady komercyjne: “Baldur” The Lancashire Meadery, “Heather Sparkling Mead” Northumberland Honey Co. , “Melyn Yr Eithin” Mountain Mead

M1B. Półsłodki miód pitny

Ogólne wrażenie: podobny w równowadze, ciele, finiszu i intensywności smakowej do półsłodkiego (lub półwytrawnego) białego wina z subtelną domieszką miodu pszczelego, delikatnie słodki, wyczuwalne lekkie estry owocowe i czysty alkohol. Złożoność harmonia i równowaga w smaku są jak najbardziej pożądane, bez niespójności w kolorze, aromacie, smaku lub posmaku. Właściwa równowaga w słodyczy, kwasowości, alkoholu i miodowym charakterze jest podstawą każdego miodu pitnego.

Aromat: aromat miodu pszczelego powinien być zauważalny, możliwa lekka słodycz odczuwana jako aromat nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat może dawać subtelne odczucia charakterystyczne dla użytego miodu (różne odmiany mają różną intensywność i charakter). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis.

Smak: subtelny do zauważalnego charakter miodowy. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego wówczas smak może być subtelny do zauważalnego, charakterystyczny dla danej odmiany (różne miody mają różną intensywność smakową). Poziom cukru resztkowego subtelny do zauważalnego. Finisz półwytrawny lub lekko słodki. Taniny mogą dawać odczucia bardziej półwytrawne. Wszelkie posmaki siarkowe, fermentacji octowej, drożdży i zepsucia są niedopuszczalne. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Ciało od średnio lekkiego do średnio pełnego. Zauważ, że mocniejsze miody mogą mieć pełniejsze ciało. Odczuciu ciała nie powinno towarzyszyć odczucie słodyczy większej niż umiarkowana.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Miody pitne tradycyjne cechuje charakter użytych miódów lub mieszanki miódów. Różne miody mają cechy charakterystyczne dla użytych miódów pszczelich. Miody konkursowe nie zawierają żadnych dodatków co powinno być oczywiste dla sędziów.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji i moc. Słodycz zakłada się jako PÓLSŁODKA w tej kategorii. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miódów.

Przykłady komercyjne: “Skadi” The Lancashire Meadery, “Husets Mjod” Mjoderiet, “Flight of the Bumblebee” Dzikie Miody

M1C. Słodki miód pitny

Ogólne wrażenie: podobny w równowadze, ciele, finiszu i intensywności smakowej do dobrze zrobionego wina deserowego z przyjemną domieszką miodu pszczelego, wyraźnie słodki, wyczuwalne lekkie estry owocowe i czysty alkohol. Złożoność, harmonia i równowaga w smaku są jak najbardziej pożądane, bez niespójności w kolorze, aromacie, smaku lub posmaku. Właściwa równowaga w słodyczy, kwasowości, alkoholu i miodowym charakterze jest podstawą każdego miodu pitnego.

Aromat: aromat miodu pszczelego powinien dominować, słodycz wyraźnie odczuwalna jako aromat nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat może dawać subtelne odczucia charakterystyczne dla użytego miodu (różne odmiany mają różną intensywność i charakter). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis.

Smak: wyraźnie miodowy, jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego wówczas smak może być charakterystyczny dla danej odmiany (różne miody mają różną intensywność smakową). Poziom cukru resztkowego zauważalny do wysokiego. Finisz słodki i pełny (ale nie mdlący). Odpowiednio zbalansowana kwasowość i taničność powodują że słodycz nie dominuje, ale daje przyjemne wrażenia. Wszelkie posmaki

siarkowe, fermentacji octowej, drożdży i zepsucia są niedopuszczalne. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Ciało od średnio pełnego do pełnego. Zauważ że mocniejsze miody mogą mieć pełniejsze ciało. W większości przypadków odczucia podobne jak w winach deserowych. Odczuciu ciała nie powinno towarzyszyć odczucie mdłej, nieprzefermentowanej słodyczy.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Miody pitne tradycyjne cechuje charakter użytych miódów lub mieszanki miódów. Różne miody mają cechy charakterystyczne dla użytych miódów pszczelich. Miody konkursowe nie zawierają żadnych dodatków co powinno być oczywiste dla sędziów.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji i moc. Słodycz zakłada się jako SŁODKA w tej kategorii. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miódów.

Przykłady komercyjne: “Półtorak Copernicus” Miodsytnia Nidzica, “Półtorak No. 1” Henry Jones, “Branden pa Orten” Mjodhamnen, “Red Skull” Sahtipaja AB , “Wald/Linden-Met” Metmanufaktur Laufenstein

M2. OWOCOWE MIODY PITNE

Miód wyprodukowany z owoców zazwyczaj nazywamy **Melomel**, chociaż czasami dla niektórych miódów typu melomel stosuje się również inne nazwy (cyser, pyment). Wprowadzamy nazwy kategorii dla niektórych typów melomeli na podstawie różnorodności użytych owoców; są to bardziej style konkursowe niż rzeczywiste kategorie. Wybraliśmy różne nazwy dla kategorii i podkategorii, aby uniknąć pomyłki w używaniu tych samych nazw w różnych przypadkach.

Zobacz wstęp do przewodnika po miodach pitnych w celu uzyskania szczegółowych opisów standardowych charakterystyk miodu pitnego oraz wyjaśnienie standardowych terminów, i wprowadzanych instrukcji.

Zobacz opisy kategorii M1, aby dowiedzieć się więcej o tym, czego można oczekiwać od wytrawnych, półsłodkich i słodkich miódów pitnych. Użyj tych wskazówek, aby ocenić różnice między różnymi poziomami słodyczy. Sędziowanie należy rozpoczynać od wytrawnych a kończyć na słodkich, Moc miodu pitnego traktujemy jako kryterium wtórne przy kolejności oceniania.

M2A. Cyser (Jabłkowy)

Cyser jest odmianą Melomelu wytworzoną z użyciem jabłek.

Ogólne wrażenie: w dobrze zrobionym miodzie pitnym owoce są dobrze zbalansowane z miodowo-taniczno-kwasowym charakterem miodu pitnego. Najlepsze miody pitne jabłkowe w swojej charakterystyce podobne są do długo leżakowanych win jabłkowych (Calvados), przy czym delikatne wytrawne wersje podobne są w równowadze, ciele, finiszu i intensywności smakowej do dobrego białego wina. Istotna jest właściwa równowaga między taninością a słodyczą, przy czym nie ma nic niewłaściwego w miodach całkiem wytrawnych lub bardzo słodkich.

Aromat: zależny od słodyczy i mocy, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu i jabłek. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Jabłkowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny od rodzaju i odmiany jabłek użytych do nastawu. Może być delikatnie owocowy, z przewagą delikatnego jabłka, lub intensywnie jabłkowy z wyraźnym aromatem określonej odmiany jabłek (jeżeli zadeklarowano odmianę jabłek). Dopuszczalne są nuty korzenne i ziemiste jak również delikatny charakter siarczynowy. Aromat miodowy może być wyczuwalny i może mieć charakter lekkiej lub mocno wyczuwalnej słodyczy, podobnej w charakterze do nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) powinien być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywności i charakterystyką. Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji, z czystymi i świeżymi aromatami. Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w nosie). Lekkie aromaty fenolowe z niektórych odmian jabłek są dopuszczalne, podobnie jak lekki charakter diacetylowy z fermentacji malolaktycznej (oba są opcjonalne). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis, z wyjątkiem koloru który może wahać się od jasno słomkowej do ciemnozłotej bursztynowej (większość jest od żółtej do złotej), w zależności od gatunku miodu i odmiany użytych jabłek.

Smak: Intensywność smaków jabłka i miodu może być różna od niezauważalnego do wysokiego; słodycz resztkowa może wahać się od zerowej do wysokiej, a finisz może wahać się od wytrawnego do słodkiego, w zależności od tego jaki poziom słodyczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego), oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego). Naturalna kwasowość i taniczność jabłek może dawać cierpkość dobrze balansującą słodycz, smak miodu i alkohol. Zawartość tanin może dawać wrażenie, że miód pitny jabłkowy jest mniej słodki, niż sugeruje to zawartość cukru resztkowego. Cyser może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego). Dopuszczalny jest lekki ostrawy posmak fenolowy z niektórych odmian jabłek, podobnie jak lekkie nuty diacetylowe z fermentacji malolaktycznej i nieznaczny posmak siarkowy (wszystkie są opcjonalne). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Często podobne do wina. Zazwyczaj występująca naturalna kwasowość (pochodząca z jabłek) dobrze balansuje ogólne odczucia. Niektóre jabłka mogą dawać odczucie cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Cyser jest miodem pitnym z dodatkiem jabłek lub soku z jabłek. Tradycyjny Cyser jest zrobiony poprzez dodanie miodu do soku owocowego bez dodatku wody. Tradycyjny polski miód pitny jabłkowy, jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody, przewidzianej do fermentacji, sokiem jabłkowym.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MOŻE określić odmiany użytych jabłek; jeśli są wymienione, można oczekiwać cech charakterystycznych dla danej odmiany. Cyser/jabłkowy z dodatkiem ziół lub przypraw powinien być zgłoszony w kategorii *miód pitny owocowy i ziołowo-korzenny*. Jeżeli oprócz jabłek są dodane inne owoce, powinien być zgłoszony jako *Melomel/wielooowocowy*. Miód pitny z innymi składnikami powinien być zgłoszony jako *miód pitny eksperymentalny*.

Przykłady komercyjne: „Miód pitny dwójniak Jabłkowy” Pasieka Jaros, „Jabczak” pasieka Dzik Miód, „Jüratë“ Susves Midus, „Jabłko Adama” Miodosytnia Imbiorowicz.

M2B. Pyment (Gronowy)

Pyment/Gronowy jest odmianą Melomelu wytworzoną z użyciem winogron (zazwyczaj soku). Kolor może być czerwony, biały i różowe, tak jak to jest w przypadku win.

Ogólne wrażenie: dobrze zrobionym miód pitny jest wyraźnie winny a owoce są dobrze zbalansowane z miodowo-taniczno-kwasowym charakterem miodu pitnego. Białe i czerwone wersje mogą być całkowicie różne a ogólne odczucia powinny być charakterystyczne dla użytego typu/odmiany winogron i mogą być podobne do odpowiednich rodzajów win. Połączenie winogron i miodu powinno dawać ciekawy efekt, ale nie koniecznie musi być zbalansowane. Istotna jest właściwa równowaga między tanicznością a słodyczą, przy czym nie ma nic niewłaściwego w miodach całkiem wytrawnych lub bardzo słodkich.

Aromat: zależny od słodyczy i mocy, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu i winogron lub wina. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Winogronowy/winny charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny od rodzaju i odmiany winogron użytych do nastawu. Może być delikatnie owocowy z przewagą delikatnego winogrona lub intensywnie winogronowy z wyraźnym aromatem określonej odmiany winogron (jeżeli zadeklarowano odmianę winogron). Może też być w swoim charakterze typowo winny. Dopuszczalne są nuty korzenne, trawiaste lub ziemiste (tak jak w winie). Aromat miodowy może być wyczuwalny i może mieć charakter lekkiej lub mocno wyczuwalnej słodyczy, podobnej w charakterze do nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) może być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywności i charakterystyką. Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji z czystymi i świeżymi aromatami. Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w

nosie). Lekkie aromaty fenolowe z niektórych odmian winogron są dopuszczalne, podobnie jak lekki charakter diacetylowy z fermentacji malolaktycznej (oba są opcjonalne). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis, z wyjątkiem koloru który może wahać się od jasno słomkowej do ciemno purpurowo - czerwonej, w zależności od gatunku miodu i odmiany użytych winogron. Kolor powinien być charakterystyczny dla użytej odmiany winogron z tym, że przy odmianach jasnych, kolor może pochodzić od odmiany użytego miodu pszczelego.

Smak: Intensywność smaków winogronowo - winnych i miodu może być różna od niezauważalnego do wysokiego: słodycz resztkowa może wahać się od zerowej do wysokiej a finisz może wahać się od wytrawnego do słodkiego w zależności od tego, jaki poziom słodyczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego), oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego). Naturalna kwasowość i taničność winogron może dawać cierpkość dobrze balansującą słodycz, smak miodu i alkohol. Zawartość tanin może dawać wrażenie, że miód pitny jest mniej słodki, niż sugeruje to zawartość cukru resztkowego. Pyment/gronowy może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego). W zależności od użytej odmiany winogron, w miodzie pitnym dopuszczalne są posmaki owocowe, korzenne, trawiaste, maślane, ziemiste, mineralne i/lub kwiatowe. Niektóre wersje, (szczególnie z czerwonymi winogronami), leżakowane w beczkach dębowych, mogą mieć bardziej złożony, taniiczny i kompleksowy posmak. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Podobne do wina. Zazwyczaj występująca naturalna kwasowość (pochodząca z winogron) dobrze balansuje ogólne odczucia. Winogronowe taniny i/lub skórki winogron mogą dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna. Użycie dębiny może wzmacniać efekt cierpkości i taničności. Dłuższe leżakowanie może łagodzić cierpkość pochodzącą z tanin.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Pyment/gronowy jest miodem pitnym z dodatkiem winogron lub soku z winogron. Alternatywnie Pyment/gronowy jest zrobiony poprzez dodanie miodu do fermentującego wina lub osłodzenie gotowego wina gronowego miodem. Tradycyjny polski miód pitny gronowy, jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody, przewidzianej do fermentacji, sokiem gronowym.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MOŻE określić odmiany użytych winogron; jeśli są wymienione, można oczekiwać cech charakterystycznych dla danej odmiany. Pyment/gronowy z dodatkiem ziół lub przypraw (hipokras) powinien być zgłoszony w kategorii *miód pitny owocowy i ziołowo-korzenny*. Jeżeli oprócz winogron dodane są inne owoce, powinien być zgłoszony jako *Melomel/wieloowocowy*. Pyment/gronowy z innymi składnikami powinien być zgłoszony jako *miód pitny eksperymentalny*.

Przykłady komercyjne: Miód pitny półtorak Gronowy Pasieka Jaros, “Vinna Medovina -Cervena” Vít Sedláček, Miód pitny trójniak ‘Zwiegeld’ Dziki Miód.

M2C. Berry Mead (miód pitny z owoców jagodowych/szypulkowych)

Berry Mead/Jagodowy jest odmianą Melomelu wytworzoną z użyciem owoców jagodowych takich jak: maliny, jagody, jeżyny (różne odmiany), porzeczki (czarna, czerwona, biała), truskawki, bez czarny, morwy, borówki brusznicy, żurawiny, itp. Jagody mogą mieć nasiona, natomiast nie mogą mieć pestek. Niektóre z nich mogą być owocami zbiorowymi (malina, jeżyna). Użyte tutaj określenia owoców jagodowych odnoszą się bardziej do praktyki kulinarnej, nie botanicznej. Kolor jest zależny od użytych owoców.

Ogólne wrażenie: w dobrze zrobionym miodzie pitnym owoc czuć wyraźnie i tworzy dobry miodowo-tanično-kwasowy charakter miodu pitnego. Różne typy owoców dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.

Aromat: zależny od słodyczy i mocy, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu i owoców. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Owocowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny od rodzaju owoców użytych do nastawu. Należy pamiętać, że niektóre owoce mają mocniejszy aromat (np. malina), i są bardziej wyczuwalne niż inne (np.

truskawka). Pozwala to dobrać odpowiednio owocowy charakter – od delikatnego, aż po agresywnie owocowy. Ovocowy charakter powinien być przyjemny i budujący a nie sztuczny, surowy i wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter owocu). W miodach pitnych, w których użyto wielu rodzajów owoców jagodowych, nie wszystkie owoce będą wyczuwalne a na pewno nie w takim samym stopniu. Aromat miodowy powinien być wyczuwalny i może mieć charakter lekkiej lub mocno wyczuwalnej słodyczy, podobnej w charakterze do nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) może być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywności i charakterystyką. Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji z czystymi i świeżymi aromatami. Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w nosie). Może występować delikatna cierpkość jeśli taka występuje w owocach użytych do produkcji. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis, z wyjątkiem koloru który może przyjmować całą paletę kolorów w zależności od gatunku miodu i gatunku użytych owoców. Kolor powinien być charakterystyczny dla użytego gatunku owoców z tym, że należy zwrócić uwagę, że w miodach pitnych, kolor może nie być tak intensywny jak samego miąższu owocowego. Miody pitne z mniejszą ilością owoców mogą mieć zabarwienie pochodzące od użytych gatunków miodu pszczelego. Tym nie mniej w miodach pitnych produkowanych z owoców jagodowych należy się spodziewać, że kolor będzie pochodził od owoców.

Smak: Intensywność smaków owoców i miodu może być różna od niezauważalnego do wysokiego; słodycz resztkowa może wahać się od zerowej do wysokiej. Finisz może wahać się od wytrawnego do słodkiego w zależności od tego jaki poziom słodyczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego) oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego). Naturalna kwasowość i taniczność pochodząca ze skórek owoców jak i samych owoców może dawać cierpkość dobrze balansującą słodycz, smak miodu i alkohol. Zawartość tanin może dawać wrażenie, że miód pitny jest mniej słodki, niż sugeruje to zawartość cukru resztkowego. Miód pitny z owoców jagodowych może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego). Charakterystyczny smak związany z konkretnym owocem (owocami) powinien być wyczuwalny, a jego intensywność może się wahać od delikatnej aż do agresywnej. Bardzo ważna jest dobry balans pomiędzy smakiem owocowym a miodowym. Posmak owoców nie powinien być sztuczny, surowy (nieprzefermentowany) i/lub nieprzyjemnie dominujący. W miodzie pitnym w którym zastosowano dodatek więcej niż jednego owocu może zaistnieć sytuacja, że nie wszystkie smaki owocowe będą rozpoznawalne. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Większość miodów będzie podobna w swoim charakterze do wina. Zazwyczaj występująca naturalna kwasowość i/lub taniczność (pochodząca z niektórych owoców i/lub skórek owocowych) dobrze balansuje ogólne odczucia. Ovocowe taniny mogą dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna. Generalnie odczucia tanczności i/lub kwasowości powinny odzwierciedlać użyte do produkcji owoce.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Berry mead jest miodem pitnym z dodatkiem owoców jagodowych lub soku z owoców jagodowych (zarówno jednorodnych jak i mieszaniny owoców). Tradycyjny polski miód pitny owocowy jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody, przewidzianej do fermentacji, sokiem z owoców jagodowych. Całość powinna dawać atrakcyjne połączenie miodowo – owocowe.

Komentarz: ogólnie rzecz biorąc równowaga słodyczy i tanin jest pożądana, chociaż równie dobrze może być miód całkowicie wytrawny, jaki bardzo słodki. Niektóre ciemne owoce (np. jeżyny) mogą dawać efekt tanczności podobny do tego jaki występuje w winach gronowych.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MUSI określić odmiany użytych owoców jagodowych. Miód pitny z owoców jagodowych z dodatkiem ziół lub przypraw powinien być zgłoszony w kategorii *miód pitny owocowy i ziołowo-korzenny*. Jeżeli oprócz owoców jagodowych dodane są inne owoce, powinien być zgłoszony jako *Melomel/wieloowocowy*. Miód pitny z owoców jagodowych z innymi składnikami powinien być zgłoszony jako *miód pitny eksperymentalny*.

Przykłady komercyjne: Miód pitny dwojniak Maliniak Pasięka Jaros, “Vieux Meral” ô La butine, “Viking’s Blood” The Lancashire Meadery, “Miód malina” Miodosytnia Imbiorowicz

M2D. Stone Fruit Mead (miód pitny z owoców pestkowych)

Stone Fruit Mead/miód pitny z owoców pestkowych jest odmianą Melomelu wytworzoną z użyciem owoców pestkowych takich jak: czereśnie, wiśnie, czeremcha, śliwki, brzoskwinie, morele, mango. itp. Owoce pestkowe to mięsiste owoce z pojedynczą dużą pestką. Użyte tutaj określenia owoców pestkowych odnoszą się bardziej do praktyki kulinarnej niż taksonomii botanicznej. Kolor jest zależny od użytych owoców. Dopuszczalne jest łączenie różnych gatunków owoców.

Ogólne wrażenie: w dobrze zrobionym miodzie pitnym owoce czuć wyraźnie i tworzą one dobry miodowo-taniczno-kwasowy charakter miodu pitnego. Różne typy owoców dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.

Aromat: zależny od słodyczy i mocy, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu i owoców. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Owocowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny od rodzaju owoców użytych do nastawu. Należy pamiętać, że niektóre owoce mają mocniejszy aromat (np. wiśnia) i są bardziej wyczuwalne niż inne (np. brzoskwinia). Pozwala to dobrać odpowiednio owocowy charakter – od delikatnego, aż po agresywnie owocowy. Owocowy charakter powinien być przyjemny i budujący, a nie sztuczny, surowy i wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter owocu). W miodach pitnych, w których użyto wielu rodzajów owoców pestkowych, nie wszystkie owoce będą wyczuwalne, a na pewno nie w takim samym stopniu. Aromat miodowy powinien być wyczuwalny i może mieć charakter lekkiej lub mocno wyczuwalnej słodyczy, podobnej w charakterze do nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego aromat (o ile jest zauważalny) może być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywnością i charakterystyką. Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji z czystymi i świeżymi aromatami. Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w nosie). Może występować delikatna cierpkość jeśli taka występuje w owocach użytych do produkcji, ale nie powinna ona być nienaturalnie intensywna. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis z wyjątkiem koloru, który może przyjmować całą paletę kolorów w zależności od gatunku użytych owoców i/lub gatunku miodu. Kolor powinien być charakterystyczny dla użytego gatunku owoców, z tym że należy zwrócić uwagę, że w miodach pitnych kolor może nie być tak intensywny, jak samego miąższu owocowego. Miody pitne z mniejszą ilością owoców mogą mieć zabarwienie pochodzące od użytych gatunków miodu pszczelego. Tym nie mniej w miodach pitnych produkowanych z owoców pestkowych należy się spodziewać, że kolor będzie pochodził od owoców.

Smak: Intensywność smaków owoców i miodu może być różna od subtelnego do mocnego: słodycz resztkowa może wahać się od zerowej do wysokiej, a finisz może wahać się od wytrawnego do słodkiego, w zależności od tego jaki poziom słodyczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego), oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego). Naturalna kwasowość i taničność pochodząca ze skórek owoców, jak i samych owoców, może dawać cierpkość dobrze balansującą słodycz, smak miodu i alkohol. Zawartość tanin może dawać wrażenie, że miód pitny jest mniej słodki, niż sugeruje to zawartość cukru resztkowego. Miód pitny z owoców pestkowych może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego). Charakterystyczny smak związany z konkretnym owocem (owocami) powinien być wyczuwalny a jego intensywność może się wahać od delikatnej aż do agresywnej. Bardzo ważny jest dobry balans pomiędzy smakiem owocowym a miodowym. Posmak owoców nie powinien być sztuczny, surowy (nieprzefermentowany) i/lub nieprzyjemnie dominujący. W miodzie pitnym, w którym zastosowano dodatek więcej niż jednego owocu, może zaistnieć sytuacja, że nie wszystkie smaki owocowe będą rozpoznawalne. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Większość miodów będzie podobna w swoim charakterze do wina. Zazwyczaj występująca naturalna kwasowość i/lub taničność (pochodząca z niektórych owoców i/lub skórek owocowych) dobrze balansuje ogólne odczucia. Owocowe taniny mogą dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna. Generalnie odczucia taničności i/lub kwasowości powinny odzwierciedlać użyte do produkcji owoce.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Stone Fruit Mead jest miodem pitnym z dodatkiem owoców pestkowych lub soku z owoców pestkowych (zarówno jednorodnych jak i mieszaniny owoców). Tradycyjny polski miód pitny owocowy jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody, przewidzianej do fermentacji, sokiem z owoców pestkowych. Całość powinna dawać atrakcyjne połączenie miodowo – owocowe. Można mieszać ze sobą różne owoce pestkowe, ale w tej kategorii nie można dodać innego rodzaju owoców.

Komentarz: ogólnie rzecz biorąc równowaga słodczy i tanin jest pożądana, chociaż równie dobrze miód pitny może być całkowicie wytrawny, jaki bardzo słodki.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodczy. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MUSI określić odmiany użytych owoców jagodowych. Miód pitny z owoców pestkowych z dodatkiem ziół lub przypraw powinien być zgłoszony w kategorii *miód pitny owocowy i ziołowo-korzenny*. Jeżeli oprócz owoców pestkowych dodane są inne owoce, powinien być zgłoszony jako *Melomel/wielooowocowy*. Miód pitny z owoców pestkowych z innymi składnikami powinien być zgłoszony jako *miód pitny eksperymentalny*.

Przykłady komercyjne: Miód pitny dwojniak Wiśniak Pasięka Jaros, Miód pitny dwojniak Czeremszak Pasięka Jaros, “Tango z Mango” Miodosytia Imbiorowicz, “Cherry Mead 2016” Copenhagen Mead

M2E. Melomel (miód pitny wielooowocowy)

Melomel/miód pitny wielooowocowy jest kategorią miodu pitnego wytworzoną z użyciem dowolnych owoców nie związanych z żadną inną kategorią miodów pitnych lub wytworzoną z mieszaniny owoców z innych kategorii (Berry Mead i Stone Fruit Mead). Jako przykłady owoców używanych do tej kategorii zaliczyć można: owoce cytrusowe, suszone owoce (daktyle, suszone śliwki, rodzynki itp.), gruszki, figi, granaty, opuncje, banany, ananasy i większość innych owoców tropikalnych. W przypadku wątpliwości, należy podać nazwę owocu, użytego do wytworzenia miodu pitnego, rolą sędziów jest odpowiednie zaklasyfikowanie takiego miodu. Użyta tutaj nazwa Melomel nie oznacza, że inne miody w kategorii miodów pitnych owocowych, nie są melomelami. Takiego wyboru dokonano w celu uniknięcia dwukrotnego użycia tego słowa. Użyte tutaj określenia owoców odnoszą się bardziej do praktyki kulinarnej niż taksonomii botanicznej. Kolor jest zależny od użytych owoców. Dopuszczalne jest łączenie różnych gatunków owoców.

Ogólne wrażenie: w dobrze zrobionym miodzie pitnym owoce czuć wyraźnie i tworzą one dobry miodowo-taniczno-kwasowy charakter miodu pitnego. Różne typy owoców dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.

Aromat: zależny od słodczy i mocy, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu i owoców. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Owocowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny od rodzaju owoców użytych do nastawu. Należy pamiętać, że niektóre owoce mają mocniejszy aromat i są bardziej wyczuwalne niż inne. Pozwala to dobrać odpowiednio owocowy charakter – od delikatnego, aż po agresywnie owocowy. Owocowy charakter powinien być przyjemny i budujący, a nie sztuczny, surowy i wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter owocu). W miodach pitnych, w których użyto wielu rodzajów owoców, nie wszystkie owoce będą wyczuwalne, a na pewno nie w takim samym stopniu. Aromat miodowy powinien być wyczuwalny i może mieć charakter lekkiej lub mocno wyczuwalnej słodczy, podobnej w charakterze do nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) może być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywnością i charakterystyką. Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji z czystymi i świeżymi aromatami. Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodczy w zapachu (w nosie). Może występować delikatna cierpkość, jeśli taka występuje w owocach użytych do produkcji, ale nie powinna ona być nienaturalnie intensywna. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis, z wyjątkiem koloru który może przyjmować całą paletę kolorów w zależności od gatunku użytych owoców i/lub gatunku miodu. Kolor powinien być charakterystyczny dla użytego gatunku owoców, z tym że należy zwrócić uwagę, że w miodach pitnych, kolor może nie być tak intensywny jak samego miąższu owocowego. Miody pitne z mniejszą ilością owoców lub z owoców o jasnym miąższu i soku, mogą mieć zabarwienie pochodzące od użytych gatunków miodu pszczelego. Tym nie mniej w

jasnych miodach pitnych produkowanych z owoców, należy się spodziewać, że kolor będzie pochodził od owoców.

Smak: Intensywność smaków owoców i miodu może być różna od subtelnego do mocnego: słodczy resztkowa może wahać się od zerowej do wysokiej a finisz może wahać się od wytrawnego do słodkiego, w zależności od tego jaki poziom słodczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego) oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego). Naturalna kwasowość i taničność pochodząca ze skórek owoców jak i samych owoców, może być różna i zależna od użytych owoców, tym niemniej powinna dobrze balansować słodczy, smak miodu i alkohol. Zawartość tanin może dawać wrażenie, że miód pitny jest mniej słodki, niż sugeruje to zawartość cukru resztkowego. Miód pitny typu Melomel może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego). Charakterystyczny smak związany z konkretnym owocem (owocami) powinien być wyczuwalny, a jego intensywność może się wahać od delikatnej aż do agresywnej. Bardzo ważny jest dobry balans pomiędzy smakiem owocowym a miodowym. Posmak owoców nie powinien być sztuczny, surowy (nieprzefermentowany) i/lub nieprzyjemnie dominujący. W miodzie pitnym w którym zastosowano dodatek więcej niż jednego owocu, może zaistnieć sytuacja, że nie wszystkie smaki owocowe będą rozpoznawalne. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Większość miódów będzie podobna w swoim charakterze do wina. Zazwyczaj występująca naturalna kwasowość i/lub taničność (pochodząca z niektórych owoców i/lub skórek owocowych) pomaga dobrze zbalansować ogólne odczucia. Owocowe taniny mogą dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna. Generalnie odczucia taničności i/lub kwasowości powinny odzwierciedlać użyte do produkcji owoce.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Melomel jest miodem pitnym z dodatkiem owoców lub soku z owoców (zarówno jednorodnych jak i mieszaniny owoców) nie wymienionych w innych kategoriach miódów pitnych. Melomel może też zostać wytworzony poprzez zmieszanie różnych owoców z poszczególnych kategorii miódów pitnych owocowych. Tradycyjny polski miód pitny owocowy, jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody, przewidzianej do fermentacji, sokiem z owoców. Całość powinna dawać atrakcyjne połączenie miodowo – owocowe.

Komentarz: ogólnie rzecz biorąc równowaga słodczy i tanin jest pożądana, chociaż równie dobrze miód pitny może być całkowicie wytrawny, jaki bardzo słodki.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodczy. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miódów. Zgłaszający MUSI określić odmiany użytych owoców. Melomel z dodatkiem ziół lub przypraw powinien być zgłoszony w kategorii *miód pitny owocowy i ziołowo-korzenny*. Melomel zawierający inne składniki powinien być zgłoszony jako *miód pitny eksperymentalny*. Melomel zrobiony wyłącznie z jabłek lub winogron, powinien być zgłoszony odpowiednio w kategorii *Cyser* lub *Pymment*. Melomel z jabłkami lub winogronami, plus inne owoce powinien być zgłoszony w tej kategorii, a nie w *miodach pitnych eksperymentalnych*.

Przykłady komercyjne: “Hazy Summer Mead” Kinsale Mead Co, “MeadMe’s Lost Cherry Vanilla” Sahtipaja AB

M3. MIODY PITNE Z PRZYPRAWAMI (SPICED MEAD)

Zobacz wstęp do przewodnika po miodach pitnych w celu uzyskania szczegółowych opisów standardowych charakterystyk miodu pitnego oraz wyjaśnienie standardowych terminów, i wprowadzanych instrukcji.

Zobacz opisy kategorii M1, aby dowiedzieć się więcej o tym, czego można oczekiwać od wytrawnych, półsłodkich i słodkich miódów pitnych. Użyj tych wskazówek, aby ocenić różnice między różnymi poziomami słodczy. Sędziowanie należy rozpoczynać od wytrawnych a kończyć na słodkich. Moc miodu pitnego traktujemy jako kryterium wtórne przy kolejności oceniania.

M3A. Miód pitny z owocami i przyprawami

Miód pitny z owocami i przyprawami jest kategorią miodu pitnego, który zawiera jeden lub więcej owoców i jedną lub więcej przypraw. Zobacz definicję owocu użytą w różnych podkategoriach *miodów pitnych owocowych*; jakikolwiek składnik który jest tam wymieniony, kwalifikuje się jako owoc także w tej kategorii. Dla celów tej podkategorii, każdy składnik który jest uznany za przyprawę w kategorii *miody pitne z przyprawami, ziołami lub warzywami* będzie brany pod uwagę również tutaj.

Ogólne wrażenie: w dobrze zrobionym miodzie pitnym w tym stylu, owoce i przyprawy wyróżniają się i dobrze współgrają z miodowo-taniczno-kwasowym charakterem miodu pitnego. Różne typy owoców i przypraw dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.

Aromat: zależy od słodyczy i mocy, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu, przypraw i owoców. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Przyprawowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależy od rodzaju przypraw użytych do nastawu. Należy pamiętać, że niektóre przyprawy mają mocniejszy aromat (np. imbir, cynamon) i są bardziej wyczuwalne niż inne (np. rumianek, lawenda). Pozwala to dobrać odpowiednio przyprawowy charakter – od delikatnego aż po agresywny. Przyprawowy charakter powinien być przyjemny i budujący, a nie sztuczny, surowy i wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter przyprawy). Owocowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależy od rodzaju owoców użytych do nastawu. Należy pamiętać, że niektóre owoce mają mocniejszy aromat (np.: malina, wiśnia) i są bardziej wyczuwalne niż inne (np. brzoskwinia). Pozwala to dobrać odpowiednio owocowy charakter – od delikatnego aż po agresywny. Owocowy charakter powinien być przyjemny i budujący, a nie sztuczny, surowy (nieprzefermentowany) i/lub wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter owocu). W miodach pitnych, w których użyto wielu rodzajów owoców i przypraw, nie wszystkie owoce i przyprawy mogą być wyczuwalne, a na pewno nie w takim samym stopniu. Aromat miodowy powinien być wyczuwalny i może mieć charakter lekkiej lub mocno wyczuwalnej słodyczy, podobnej w charakterze do nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) może być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywności i charakterystyką. Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji, z czystymi i świeżymi aromatami. Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w nosie). Może występować delikatna cierpkość jeśli taka występuje w owocach użytych do produkcji, ale nie powinna ona być nienaturalnie intensywna. Niektóre przyprawy mogą wytwarzać ostre lub pikantne fenole. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis. Należy zwrócić uwagę na to że przyprawy zazwyczaj nie wpływają na kolor miodu pitnego. Wyjątek stanowią mogą niektóre kwiaty, płatki i papryka, które mogą dawać delikatne zabarwienie oraz różnego rodzaju herbaty, które mogą dawać dość intensywne kolory. Owoce mogą dawać dość wyraźne kolory z tym, że należy zwrócić uwagę, że w miodach pitnych, kolor może nie być tak intensywny jak samego miąższu owocowego lub skórek owocowych. Miody pitne z mniejszą ilością owoców lub z owoców o jasnym miąższu i soku, mogą mieć zabarwienie pochodzące od użytych gatunków miodu pszczelego.

Smak: Intensywność smaków miodu, owoców i przypraw może być różna od subtelnego do mocnego: słodycz resztkowa może wahać się od zerowej do wysokiej, finisz może wahać się od wytrawnego do słodkiego w zależności od tego, jaki poziom słodyczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego) oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego). Charakterystyczne cechy związane z aromatem przypraw mogą mieć różne natężenie (od delikatnej do intensywnej). Należy również zauważyć, że niektóre przyprawy nie będą osobno rozpoznawalne, ale mogą stanowić o kompleksowości tła smakowego. Niektóre przyprawy mogą dawać posmak gorzki, cierpki, fenolowy lub korzenny (ostry). Jeżeli te posmaki występują, muszą być one powiązane z zadeklarowanymi dodatkami, w przeciwnym wypadku należy je uważać za wadę miodu pitnego. Tym niemniej wszystkie te posmaki powinny dobrze zbalansowane ze słodyczą, smakiem miodu i alkoholu. Charakterystyczne cechy związane z aromatem użytych owoców mogą mieć różne natężenie (od delikatnej do intensywnej). Należy również zauważyć, że niektóre owoce nie będą osobno rozpoznawalne, ale mogą stanowić o kompleksowości tła smakowego. Niektóre owoce mogą dawać posmak kwasowy, gorzki, cierpki, fenolowy lub smak typowy dla owocu. Jeżeli te posmaki występują, muszą być one powiązane z zadeklarowanym dodatkiem owocu (owoców), w przeciwnym wypadku należy je uważać za wadę miodu pitnego. Tym niemniej wszystkie te posmaki powinny dobrze zbalansowane ze słodyczą, smakiem miodu i alkoholu. Miód pitny zawierający więcej niż jeden owoc lub przyprawę powinien mieć przyjemną równowagę pomiędzy owocami a przyprawami, ale to nie oznacza że wszystkie składniki muszą być tak samo intensywnie

odczuwalne lub tak samo intensywne. Miód pitny tego typu może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Niektóre owoce i przyprawy mogą zawierać taniny, co może dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna.

Składniki: Stosujemy standardowy opis. Zobacz różne opisy *miodów pitnych owocowych*, jak również opis *miodu pitnego z przyprawami, ziołami lub warzywami*.

Komentarz: ogólnie rzecz biorąc mieszanka owoców i przypraw może dawać lepszy efekt niż tylko suma poszczególnych składników. Dla lepszego efektu, lepiej jest używać przypraw rozsądnie. Jeżeli używa się więcej niż jednej przyprawy dobrze jest je starannie dobierać tak, aby zachować równowagę pomiędzy przyprawami, owocami i miodem.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MUSI określić jakie przyprawy użyto, z tym że ogólnie znane mieszanki przypraw mogą być określone zwyczajową nazwą (np. przyprawa do piernika, przyprawa do jabłecznika). Zgłaszający MUSI określić jakie owoce były użyte. Jeśli użyto tylko mieszanki przypraw, taki miód pitny zgłaszamy w kategorii *miód pitny z przyprawami, ziołami lub warzywami*. Jeśli miód pitny zawiera tylko owoce powinien być zgłoszony w kategorii *Melomel*. Jeżeli oprócz owoców i przypraw miód pitny zawiera inne składniki powinien być zgłoszony jako *miód pitny eksperymentalny*.

Przykłady komercyjne: “Krampus” The Lancashire Meadery, “Raspberry Decadence” Mjoderiet

M3B. Miód pitny z przyprawami, ziołami lub warzywami

Miód pitny z przyprawami, ziołami lub warzywami jest kategorią miodu pitnego, który zawiera jedną lub więcej przyprawę, zioła lub warzywa (na potrzeby definicji tej kategorii stosuje się jedną zbiorczą nazwę *przyprawy*). Użyte tutaj określenia przypraw, ziół czy warzyw odnoszą się bardziej do praktyki kulinarnej nie taksonomii botanicznej. Te same definicje odnoszą się do tej kategorii, co do podobnie nazwanej kategorii piwa. Oprócz bardziej oczywistych *przypraw*, do tej kategorii należeć też będą: płatki róży, owoce róży, imbir, rabarbar, dynia, papryka chili, kawa, czekolada, orzechy (w tym orzechy kokosowe), skórki cytrusowe / skórki cytrynowe i herbaty (z wyjątkiem tych, które są ściśle wykorzystywane do zwiększania poziomów garbników, a nie do dodawanie smaku). Kolor jest zależny od użytych składników.

Ogólne wrażenie: W dobrze zrobionym miodzie pitnym w tym stylu *przyprawy* powinny być charakterystyczne, jak i dobrze współgrać z kwasowo – tanično – miodowym charakterem miodu pitnego. Różne rodzaje *przypraw* dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.

Aromat: zależny od słodyczy i mocy, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu i *przypraw*. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Przyprawowy charakter powinien być czysty i wyróżniający zależny od rodzaju *przypraw* użytych do nastawu. Należy pamiętać, że niektóre przyprawy mają mocniejszy aromat (np. imbir, cynamon) i są bardziej wyczuwalne niż inne (np. rumianek, lawenda). Pozwala to dobrać odpowiednio przyprawowy charakter – od delikatnego aż po agresywny. Przyprawowy charakter powinien być przyjemny i budujący, a nie sztuczny, surowy i wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter przyprawy). W miodach pitnych, gdzie użyto wielu *przypraw*, należy pamiętać, że nie wszystkie one będą na równi wyczuwalne lub tak samo intensywne. Aromat miodowy powinien być wyczuwalny i może mieć charakter lekkiej lub mocno wyczuwalnej słodyczy, podobnej w charakterze do nektaru kwiatowego. Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) może być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywności i charakterystyką. Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji, z czystymi i świeżymi aromatami. Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w nosie). Niektóre zioła i przyprawy mogą wytwarzać ostre lub pikantne fenole. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: zastosuj standardowy opis. Należy zwrócić uwagę na to, że przyprawy i zioła zazwyczaj nie wpływają na kolor miodu pitnego. Wyjątek stanowią mogą niektóre kwiaty, płatki i papryka, które mogą dawać delikatne zabarwienie, oraz różnego rodzaju herbaty, które mogą dawać dość intensywne kolory.

Smak: Intensywność smaku *przypraw* może być różna od subtelnego do mocnego: słodycz resztkowa może wahać się od zerowej do wysokiej, finisz może wahać się od wytrawnego do słodkiego w zależności od tego, jaki poziom słodczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego) oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego). Charakterystyczne cechy związane z aromatem *przypraw* mogą mieć różne natężenie (od delikatnej do intensywnej). Należy również zauważyć, że niektóre przyprawy nie będą osobno rozpoznawalne, ale mogą stanowić o kompleksowości tła smakowego. Niektóre przyprawy i zioła mogą dawać posmak gorzki, cierpki, fenolowy lub korzenny (ostry). Jeżeli te posmaki występują, muszą być one powiązane z zadeklarowanymi dodatkami, w przeciwnym wypadku należy je uważać za wadę miodu pitnego. Tym niemniej wszystkie te posmaki powinny dobrze zbalansowane ze słodyczą i smakiem miodu i alkoholem. Miód pitny zawierający więcej niż jedną *przyprawę*, powinien mieć przyjemną równowagę pomiędzy poszczególnymi *przyprawami*, ale to nie oznacza, że wszystkie składniki muszą być tak samo intensywnie odczuwalne. Miód pitny tego typu może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Stosujemy standardowy opis. Niektóre zioła i przyprawy mogą zawierać taniny, co może dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna. Rozgrzewające przyprawy i ostre papryki (chili) mogą dawać odczucie pieczenia i odrętwienia w ustach, ale nie powinno to być odczucie ekstremalne, powodujące że miód pitny staje się niepijalny.

Składniki: Stosujemy standardowy opis.

Komentarz: ogólnie rzecz biorąc mieszanka *przypraw* może dawać lepszy efekt niż tylko suma poszczególnych składników. Dla lepszego efektu, lepiej jest używać przypraw rozsądnie. Jeżeli używa się więcej niż jednej przyprawy dobrze jest je starannie dobierać tak, aby zachować równowagę pomiędzy przyprawami, ziołami, warzywami i miodem. Miód pitny zawierający tylko zioła i przyprawy kulinarne nazywany jest *Metheglin*.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MUSI określić jakie przyprawy, zioła i/lub warzywa użyto, z tym że ogólnie znane mieszanki przypraw mogą być określone zwyczajową nazwą (np. przyprawa do piernika, przyprawa do jabłecznika).

Przykłady komercyjne: “Półtorak Rex Honestus “ Miodsytnia TIM, “Ragane” Susves Midus, “Trójniak Markowy Rycerski” Mazurskie Miody, “Zbicien Lesny” Miodosytnia Augustowska, “Julemjod” Mjoderiet, Mead „Tradycinis“ Susves Midus, “Grugiar Dbu” Mountain Me

M4. MIODY PITNE SPECJALNE (SPECIALTY MEAD)

Zobacz wstęp do przewodnika po miodach pitnych w celu uzyskania szczegółowych opisów standardowych charakterystyk miodu pitnego oraz wyjaśnienie standardowych terminów, i wprowadzanych instrukcji.

Zobacz opisy kategorii M1, aby dowiedzieć się więcej o tym, czego można oczekiwać od wytrawnych, półsłodkich i słodkich miodów pitnych. Użyj tych wskazówek, aby ocenić różnice między różnymi poziomami słodczy. Sędziowanie należy rozpoczynać od wytrawnych a kończyć na słodkich. Moc miodu pitnego traktujemy jako kryterium wtórne przy kolejności oceniania.

M4A. Braggot

Braggot jest kategorią miodu pitnego zrobionego ze słodem.

Ogólne wrażenie: w dobrze zrobionym miodzie pitnym w tym stylu, czuć cechy zarówno piwa jak i miodu pitnego. Możliwe jest uzyskanie bardzo wielu rezultatów w zależności od tego, jakie typy słodów i miodów pszczelich użyjemy. Różnorodność zależeć też będzie od poziomu słodczy i mocy gotowego miodu pitnego. Smaki piwne mają tendencję do maskowania innych smaków znanych z innych gatunków miodu pitnego

Aromat: zależny od słodczy, mocy bazowego stylu piwa, od subtelnego do wyrazistego aromatu miodu i piwa. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne. Miodowy i piwny/słodowy charakter powinien być kompleksowy i zbalansowany (ale niekoniecznie równo zrównoważony). Jeżeli zadeklarowano gatunek miodu pszczelego, aromat miodu odmianowego może być zauważalny (od delikatnego do mocnego). Należy pamiętać że różne gatunki miodu pszczelego mogą się charakteryzować różną intensywnością. Jeżeli zadeklarowano styl piwny lub rodzaj użytego słołu, aromat może być od subtelnego do mocnego zależny od stylu piwnego. Różne style piwne i różne słody mają różną intensywność i charakter. Aromat chmielu (różnej odmiany i intensywności) jest opcjonalny; jeżeli jest obecny, powinien być dobrze skomponowany z innymi składowymi aromatu. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Wygląd: standardowy opis nie ma zastosowania ze względu na piwny charakter tego miodu pitnego. Klarowność jest od dobrej do wyśmienitej (z połyskiem) z tym, że wiele bragotów jest bardziej mętne niż inne miody. Kolor może się zawierać w przedziale od jasno słomkowego do ciemno brązowego lub czarnego i zależy od rodzaju słołu użytego do fermentacji. Kolor powinien być charakterystyczny dla zadeklarowanego stylu piwnego i/lub użytego miodu pszczelego, jeśli jego odmianę zadeklarowano. Mocniejsze miody pitne mogą dawać wyraźne efekty wizualne bogatego ciała (po zamieszaniu w kieliszku pojawiają się zlewające ły).

Smak: Tego typu miód pitny ma smak zrównoważony, w którym można wyczuć zarówno piwo jak i miód pitny. Przewaga jednego ze smaków może być związana ze słodczą, mocą, bazowym stylem piwnym lub gatunkiem użytego miodu. Jeżeli styl piwny jest deklarowany, braggot powinien mieć charakter identyfikowalny z tym stylem, aczkolwiek smaki mogą być różne, ze względu na dodatek miodu. Jeżeli odmiana miodu jest zadeklarowana, braggot wykazuje smaki od delikatnego do intensywnego charakterystyczne dla danej odmiany miodu. Pamiętać przy tym należy, że różne miody pszczele mogą mieć różną intensywność. Mocniejsze i/lub słodsze braggoty powinny mieć bardziej intensywne smaki niż te słabsze i/lub mniej słodkie. Finisz i posmak może być różny i zależy w głównej mierze od zadeklarowanej słodczy (od wytrawnego do słodkiego), może zawierać zarówno miodowe jak i piwne elementy. Możliwe jest zastosowanie całej palety odmian słodów: od podstawowych do bogatych w aromaty karmelowe, tostowe, ciemnej czekolady czy przypalanki. Chmielowe aromaty i goryczka mogą być wyczuwalne i mogą występować z różną intensywnością, aczkolwiek charakter chmielowy powinien iść w parze z zadeklarowanym stylem piwnym i być dobrze skomponowany z innymi smakami. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Standardowy opis nie ma tu zastosowania ze względu na piwny charakter. W ustach łagodny, bez cierpkości. Ciało może być różne: od umiarkowanie lekkiego do pełnego, zależne od słodczy, mocy i bazowego stylu piwa. Zauważ, że mocniejsze miody pitne mają pełniejsze ciało. Niepożądane jest bardzo cienkie lub wodniste ciało, jak również mdląca, surowa słodycz. W mocniejszych braggotach może być odczuwalne wrażenie rozgrzewania, pochodzące z dobrego wyleżakowania. Nasylenie dwutlenkiem węgla może być różne, tak jak to ujęto w standardowym opisie. Nawet braggot zgłoszony jako spokojny, powinien mieć pewien stopień karbonizacji, z tego względu, że całkowicie pozbawione gazu piwo jest niesmaczne. Jakkolwiek, tak jak barleywine może być spokojny, tak niektóre braggoty mogą też być całkiem spokojne.

Składniki: Braggot to miód pitny zrobiony zarówno z miodu jak i słołu. Oba te składniki dostarczają zarówno smaku, jak i fermentowalnego ekstraktu. Oryginalnie i alternatywnie zrobiony poprzez zmieszanie miodu pitnego i piwa ale. Braggot może być zrobiony z dowolnej odmiany miodu pszczelego, jak i z dowolnego rodzaju piwa bazowego. Zamiennikiem słołu mogą być ekstrakty słodowe lub zbożowe. Piwo może być chmielone lub nie. Jeżeli do wytworzenia tego rodzaju miodu pitnego użyto innych składników jak miód i piwo, powinien on być zgłoszony jako *miód pitny eksperymentalny*. Dymiony (wędzony) braggot, może być zgłoszony w tej kategorii, pod warunkiem, że użyto do jego produkcji dymionego słołu lub dymionego piwa jako bazy. Jeżeli użyto innych dymionych składników np. ekstrakt dymu wędzarniczego, chipotle itp., powinien być zgłoszony w kategorii *miód pitny eksperymentalny*.

Komentarz: Czasami nazywany *bracket* lub *brackett*. Cukry niezbędne do fermentacji pochodzą zarówno ze słodu lub jego ekstraktu, jak i z miodu. Proporcje miodu i słodu nie są określone i zależą od inwencji miodosytownika lub piwowara. Jeżeli mówimy o komercyjnych braggotach, to krajowe prawo jest tak skonstruowane, że musi być więcej słodu niż miodu i wtedy można uważać taki trunek za piwo. Natomiast jeżeli chodzi o miody pitne, to dodatek słodu nie jest dozwolony.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MOŻE określić bazowy styl piwa lub typ użytego słodu. Produkt z niską zawartością miodu w stosunku do słodu jest niedopuszczalny.

Przykłady komercyjne: „Bartnik” Browar Profesja, „1423” Piwoteka, ‘Oh, Honey’ Pinta

M4B. Miody pitne historyczne

Miody pitne historyczne to miody pitne wywodzące się z historii lub takie, które nie pasują do żadnej innej kategorii (np. Etiopski tej, lub polskie miody pitne)

Ogólne wrażenie: ten miód powinien wykazywać charakter użytych składników w różnym stopniu oraz powinien wykazywać dobry balans pomiędzy poszczególnymi użytymi składnikami. Niezależnie od użytych składników, napój ten powinien być identyfikowalny jako fermentowany napój na bazie miodu pszczelego.

Aromat, wygląd, smak, odczucie w ustach: generalnie należy uwzględniać standardowe opisy, z tym że praktycznie wszystkie cechy mogą się różnić. Ponieważ możliwy jest szeroki zakres wpisów, pamiętaj, że cechy mogą odzwierciedlać kombinacje odpowiednich elementów różnych podkategorii używanych w tym stylu. W przypadku opisów dotyczących poziomu słodyczy (wytrawny, półsłodki lub słodki) odnosimy się do kategorii M1. Jeśli zgłoszony miód pitny jest kombinacją istniejących miodów pitnych, należy odnieść się do poszczególnych opisów kategorii, aby prawidłowo ocenić taki miód pitny.

Instrukcja zgłoszenia: Zajrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MUSI określić szczególny charakter miodu pitnego oraz dostarczyć możliwie dokładny opis dla sędziów.

Przykłady komercyjne: Półtorak Jadwiga,

M4C. Miody pitne eksperymentalne

Miody pitne eksperymentalne to miody pitne, które nie pasują do żadnej innej podkategorii. Do tej kategorii należą będą wszystkie miody pitne, które są mieszaniną miodów pitnych z wielu kategorii (chyba że taka kombinacja będzie pasować do którejś z pozostałych kategorii). W tej kategorii znajdują się też miody w których do fermentacji użyto innych fermentowalnych składników np. melasy, syropu klonowego, cukru brązowego, syropu z agawy itp., lub innych składników takich jak likiery, wędzenie itp. również wymrażanie, użycie nie tradycyjnych metod fermentacji np. użycie bakterii *Zymomonas mobilis*, drożdży *Bretanomyces* itp. lub innych nie stosowanych zwyczajowo składników, powoduje, że taki miód zaliczyć należy do kategorii miodów pitnych eksperymentalnych. Leżakowanie w beczkach dębowych nie koniecznie powoduje, że mamy do czynienia z miodem eksperymentalnym, chyba że beczka nadaje miodowi innych cech charakterystycznych np. posmak burbonu, niż tylko posmak drzewny. Żaden miód pitny nie może być „poza stylem” w tej kategorii, chyba że pasuje definitywnie do innej istniejącej kategorii miodu pitnego.

Ogólne wrażenie: ten miód powinien wykazywać charakter użytych składników w różnym stopniu oraz powinien wykazywać dobry balans pomiędzy poszczególnymi użytymi składnikami. Niezależnie od użytych składników, napój ten powinien być identyfikowalny jako fermentowany napój na bazie miodu pszczelego.

Aromat, wygląd, smak, odczucie w ustach: generalnie należy uwzględniać standardowe opisy, z tym że praktycznie wszystkie cechy mogą się różnić. Ponieważ możliwy jest szeroki zakres wpisów, pamiętaj, że cechy mogą odzwierciedlać kombinacje odpowiednich elementów różnych podkategorii używanych w tym stylu. W

przypadku opisów dotyczących poziomu słodczy (wytrawny, półsłodki lub słodki) odnosimy się do kategorii M1. Jeśli zgłoszony miód pitny jest kombinacją istniejących miodów pitnych, należy odnieść się do poszczególnych opisów kategorii, aby prawidłowo ocenić taki miód pitny.

Instrukcja zgłoszenia: Zjrzyj do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodycz. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MUSI określić szczególny charakter miodu pitnego, czy jest to połączenie istniejących stylów, czy całkiem odrębny miód pitny oraz POWINIEN dostarczyć możliwie dokładny opis, z uwzględnieniem składników mogących wpływać na charakterystykę tego miodu pitnego.

Przykłady komercyjne: “Półtorak Mellis” Miodosytnia Nidzica, “Trójniak Żądło z kawą” Miodosytnia Imbiorowicz

M4S Session Mead, zwany “miodem sesyjnym”

Session mead jest to po prostu słabsza wersja innych rodzajów miodów pitnych. Głównym kryterium określającym miód jako session jest zawartość alkoholu. Według MJP, miód będzie zaklasyfikowany jako session, jeśli zawartość alkoholu nie będzie przekraczać 7,5%. Należy odnieść się do standardowego opisu miodów z kategorii M1, aby zrozumieć różnice pomiędzy poszczególnymi poziomami słodczy. Zaleca się ocenianie miodów w porządku od najłodsze do najbardziej wytrawnego. Moc miodu ma w tym przypadku znaczenie drugorzędne. Różnorodność i specyfika tego miodu sprawia, że bardzo trudno jest jednoznacznie zdefiniować charakterystykę tego stylu. Głównym źródłem smaku oraz aromatu są zazwyczaj dodatkowe użyte w produkcji składniki, jak owoce, przyprawy itp. Teoretycznie, miód session mógłby stworzyć zupełnie odrębne kategorie miodów pitnych. Mógłby także stanowić podkategorie w każdej z głównych grup miodów: M1, M2, M3 oraz M4. Proszę odnieść się do opisu standardowych cech miodów pitnych w celu szczegółowych wyjaśnień. W chwili obecnej MJP rozpoznaje miody session jako jedną z podkategorii w kategorii M4. Sytuacja ta może ulec zmianie w przyszłości, w zależności od popularności tego stylu.

Ogólne wrażenie: Ten miód powinien wykazywać cechy wszystkich użytych do produkcji składników, jednakże na małą ilość użytego miodu pszczelego, jego charakterystyka może być od subtelnej do nieistniejącej. Mając to na uwadze stosujemy standardowy opis. Miód typu session powinien być lekki i łatwy w picie. Aromat miodowy może być subtelny, choć nie zawsze istniejący (w związku z małą ilością miodu pszczelego użytego do produkcji). Miód oraz pozostałe składniki powinny dobrze się komponować, ale nie zawsze muszą być równomiernie zbalansowane. Gotowy produkt może być podobny w stylu do piwa, cydru czy perry, lub do kombinacji powyższych alkoholi. Miód sesyjny bez żadnych dodatkowych składników powinien mieć wyraźny charakter użytego miodu/użytych miodów.

Aromat: Będzie pochodził głównie z dodatkowych składników (owoce, chmiel, przyprawy). W przypadku użycia owoców i/lub przypraw, ich charakter powinien być przyjemny i komplementujący a nie sztuczny i zbędnie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakterystykę przyprawy/owocu). Miód pitny session może mieć delikatny do mocnego charakter miodu i może wykazywać cechy miodu odmianowego, jeśli takowy został zadeklarowany. Stosujemy standardowy opis.

Wygląd: Miód sesyjny będzie w większości przypadków gazowany. Mogą przytrafić się przypadki miodu sesyjnego spokojnego i należy to wziąć pod uwagę podczas oceniania, jednak powinno być to zadeklarowane. Klarowność może być dobra do wyjątkowej, jednak wiele miodów session nie wykazuje tej cechy. Lekko mętne i nieprzejrzyste miody są akceptowalne, jednak pełna klarowność jest pożądana. Kolor będzie zależał od rodzaju użytego miodu i/lub od dodatkowych składników (owoce, zioła itp). Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Smak: Smak miodu może być delikatny do niezauważalnego. Jeśli zostały użyte przyprawy/owoce, intensywność ich smaku może wahać się od delikatnej po mocną. Słodycz może być wytrawna do słodkiej. Niektóre przyprawy i owoce mogą wprowadzać smaki gorzkie, estrowe, fenolowe czy pikantne. Jeśli smaki te są obecne to powinny odnosić się do użytych i zadeklarowanych składników. W innym przypadku powinny być traktowane jako wady. Dobry balans pomiędzy miodem, słodyczą, użytymi składnikami oraz alkoholem jest rekomendowany, ale nie konieczny. Miód pitny session może mieć delikatny do mocnego charakter miodu i

może wykazywać cechy miodu odmianowego, jeśli takowy został zadeklarowany. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Odczucie w ustach: Ciało może wahać się pomiędzy lekkim a pełnym w zależności od słodczy i mocy. Mocniejsze miody będą miały pełniejsze ciało. Nasylenie nie jest konieczne, ale jest zalecane. Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

Składniki: Obowiązuje standardowy opis.

Instrukcje zgłoszenia: Zwróć uwagę do Wstępu do Przewodnika Po Miodach Pitnych dotyczącego wymagań oczekiwanych od zgłaszającego. Zgłaszający MUSI określić poziom karbonizacji, moc i słodczy, jednak głównym kryterium pozostaje zawartość alkoholu. Zgłaszający MOŻE określić odmiany miodów. Zgłaszający MUSI określić jakie dodatkowe składniki zostały użyte (owoce, przyprawy, zioła), jednak przy mieszance różnych składników może podać np: mix owoców szypulkowych lub mieszanka przypraw do piernika. Miód typu session może być zgłoszony w każdej innej kategorii, jednak MJP uważa, że lepszym rozwiązaniem dla słabszych miodów jest konkurowanie wśród podobnych trunków niżeli wśród mocniejszych miodów. Sedziowanie jest wtedy bardziej precyzyjne a potencjalnie słabsze miody mogą uzyskać bardziej uczciwą ocenę.