

Na czym polega sędziowanie miódów pitnych:

- nie tylko na wyborze zwycięskiego (najlepszego) miodu pitnego
- nie tylko punktowe/liczbowe ocenienie miodu
- ocena opisowa jest nieodzownym elementem prawidłowego sędziowania
- wyszczególnienie zalet i wad trunku
- w przypadku występowania wad sędzia powinien sugerować sposoby ich wyeliminowania
 - baw się dobrze, ale pozostań profesjonalistą

Na co powinien zwracać uwagę sędzia miódów pitnych:

- szeroka różnorodność smaków i wariantów dla miódów pitnych
- obecność lub brak cech charakterystycznych dla danego stylu
 - wygląd zewnętrzny
 - aromat
 - smak
 - ciało
 - finish/posmak
 - ogólne wrażenia

Czynności początkowe:

- przygotuj sobie arkusze oceny/metryczki
- oceniał miody w tej samej proporcji i w tej samej temperaturze
- pomieszczenie powinno być wolne od obcych zapachów
- światło powinno być neutralne
 - sędzia powinien czuć się komfortowo
- nadmierny hałas jest również niewskazany
- zadbaj o wodę do przepukiwania ust
 - przed sędziowaniem nie jedz ostrych, intensywnych smakowo potraw, nie jedz też za dużo
- nie pij alkoholu lub intensywnych smakowo napojów, najlepsza jest woda
- nie pal papierosów

Trzy metody oceniania

- Neutralny start: zaczynamy od środka punktacji, przyjmując, że średni miód znajduje się w jej środku. Punkty w górę lub w dół dajemy, w zależności od tego jak bardzo miód odbiega od standardów.
- Start z góry w dół: wychodzimy od maksymalnej punktacji, a następnie odejmujemy punkty za wszelkie wady lub niedociągnięcia. Ilość odjętych punktów zależy od zakresu danej wady lub błędu. Wadą tego systemu jest fakt, że punktacja może być niezgodna z opisem.
- Start z dołu do góry: wychodzimy od minimalnej punktacji, a następnie dodajemy punkty za odpowiednie zalety i ich jakość. Wadą tego systemu jest fakt, że wynik końcowy może odbiegać od ogólnego wrażenia

Punktacja na metryczce:

- Wygląd- maksymalnie 12 punktów. Oceniamy: kolor, klarowność, "łyż/nogi" na ściankach kieliszka, nasycenie.
- Aromat/zapach – maksymalnie 30 punktów. Oceniamy: aromaty miodowe, alkoholowe i użytych dodatków, estry oraz ogólną złożoność zapachów i ich balans.
- Smak – maksymalnie 32 punkty. Oceniamy: smaki miodowe, słodycz, kwasowość, tanniny, odczucie alkoholu, balans, ciało, specyficzne smaki wynikające z dodanych składników.
- Finish/posmak – maksymalnie 14 punktów. Oceniamy: odczucia końcowe po degustacji miodu

- Ogólne wrażenie – maksymalnie 12 punktów. Oceniamy: ogólne wrażenia związane z degustowanym miodem i jego pijalność.

Arkusz punktacyjny:

Skala oceny 0-100

Ocena:

- 0-30 miód nie do zaakceptowania lub odbiegający od stylu
- 31-50 miód poniżej przeciętnej
- 51-60 miód przeciętny
- 61-80 miód bardzo dobry
- 81-90 miód wyśmienity
- 91-100 miód perfekcyjny

Porady dotyczące komentarzy:

- Unikaj negatywnych komentarzy
- Koncentruj się na pozytywach
- Jeżeli musisz już używać negatywnych sformułowań staraj się je "przeplatać" pomiędzy pozytywnymi sformułowaniami lub poradami.
- Nie wdawaj się w zbytne szczegóły. Nie wiesz jak miód by dokładnie robiony.
- Pisz wyraźnie, używając prostych sformułowań

Czynności kończące:

- Sprawdź czy każda sekcja została wypełniona (komentarz i punktacja)
- Popraw błędy stylistyczne, ortograficzne.
- Sprawdź czy dobrze zsumowałeś/aś punkty
- W dobrym tonie jest poczekać z odejściem od stołu sędziowskiego aż wszyscy sędziowie z Twojego stolika nie zakończą pracy.
- W miarę możliwości posegregujcie metryczki z waszego stołu tak by metryczki dla każdego miodu znajdowały się koło siebie.