

PRZEWODNIK 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.

Ważne cechy

1. Słodczy

- A)** Miód pitny może być wytrawny, półsłodki, lub słodki
- B)** Słodczy to nic innego jak zawartość cukrów resztkowych w miodzie pitnym.
- C)** Słodczy jest często mylony z owocowością w miodach wytrawnych.
- D)** Ciało jest związane ze słodyczą, ale nawet wytrawne miody pitne mogą posiadać ciało.
- E)** Wytrawne miody nie muszą być całkiem wytrawne.
- F)** Słodkie miody nie powinny mieć mdłej słodyczy, ani słodyczy świeżego nieprzefermentowanego miodu pszczelego.
- G)** Słodkość jest niezależna od mocy. Uwaga poziom garbników może mieć wpływ na postrzeganie słodyczy w miodzie pitnym (większa ilość tanin daje wrażenie wytrawności).
- H)** Kwasowość jest bardziej związana z jakością, wyważeniem i przyjemną słodyczą.
- I)** 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.

2. Karbonatyzacja (wysycenie CO₂).

- A)** 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.
- B)** Niewielkie różnice w poziomie wysycenia dwutlenkiem węgla nie powinny być czynnikiem wpływającym na znaczne obniżenie punktacji lub brane pod uwagę jako błąd dyskwalifikujący.

3. Moc.

- A)** Miód pitny może być sklasyfikowany jako słaby (hydromel lub session), standardowy, lub mocny (sack).
- B)** Moc miodu pitnego odnosi się do zawartości alkoholu (a co za tym idzie ilości miodu i innych składowych użytych do fermentacji miodu pitnego).
- C)** 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.
- D)** Niewielkie różnice w poziomie mocy nie powinny być czynnikiem wpływającym na znaczne obniżenie punktacji lub brane pod uwagę jako błąd dyskwalifikujący.

4. Odmiana miodu pszczelego.

- A)** 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.

- B)** 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.

5. Składniki specjalne.

- A)** Różne style mogą zawierać owoce, przyprawy, słód itp.
- B)** Sędziowie powinni znać składniki, które dają określonemu miodowi pitnemu unikalny charakter, aby móc prawidłowo ocenić miód.
- C)** Dodatek dębu i innych gatunków drewna może, ale nie musi być określany. Posmaki i aromaty pochodzące z „drzewnych/beczkowych” dodatków są akceptowalne we wszystkich stylach miodu pitnego. Jednak nadmierna „dębowość” jest wadą i „dąb” powinien być dodawany z umiarem. Jeżeli zadeklarowano użycie drewna w procesie leżakowania lub fermentacji, nie powinny one być smakami dominującymi.

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.

1. Wygląd:

A) 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.

B) Karbonatyzacja (wysycenie CO₂).

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?)
- 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.

C) 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.

D) Ciało

Mocniejsze wersje (standardowa i mocna) mogą wyraźne oznaki bogatego ciała (np. łyż, głębszy menisk), ale wyższa zawartość CO₂ może zaburzać te obserwacje.

2. Aromat

- A)** Intensywność aromatu miodu będzie się różniła w zależności od słodyczy i mocy miodu pitnego.
- B)** Silniejsze lub słodsze miody pitne mogą mieć mocniejszy aromat miodu niż te wytrawniejsze i słabsze.
- C)** Różne rodzaje miodu mają różną intensywność i charakter; niektóre (np. gryczany) są łatwiej rozpoznawalne niż inne (np. rzepakowy).
- D)** Jeśli rodzaje miodu są zadeklarowane, charakterystyka odmianowa powinna być możliwa do wycucia, nawet jeśli jest subtelna.
- E)** Aromaty mogą się wydawać winne (podobne do wina), i mogą zawierać nuty owoców, kwiatów lub pikantności.
- F)** Bukiet (bogaty, złożony aromat wynikający z połączenia składników, fermentacji oraz dojrzewania) powinien pokazywać przyjemny, czysty charakter fermentacji, ze świeżymi aromatami. Wielopłaszczyznowy bukiet, znany także jako złożoność oraz głębia jest pozytywnym atrybutem.
- G)** Świeże aromaty są preferowane ponad brudnymi, mętными, drożdżowymi czy siarkowymi nutami
- H)** Fenolowe aromaty nie powinny być obecne.
- I)** Ostre lub chemiczne aromaty nie powinny być obecne.
- J)** 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.
- K)** Aromaty alkoholowe mogą być obecne, ale zbyt mocne lub podrażniające nuty są wadą. Harmonia i balans aromatu i bukietu powinny być przyjemne i przyciągające.

3. Smak:

- A)** 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.
- B)** Różne rodzaje miodu mają różną intensywność i charakter; niektóre (np. gryczany) są łatwiej rozpoznawalne niż inne (np. rzepakowy).
- C)** Jeśli rodzaje miodu są zadeklarowane, charakterystyka odmianowa powinna być możliwa do wycucia, nawet jeśli jest subtelna.
- D)** 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.
- E)** 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 tannicznego, kwaśnego lub cierpkiego charakteru.
- F)** Taniny mogą sprawiać, że odczuwalna słodycz może być mniejsza niż sugeruje to poziom cukru resztkowego.
- G)** Sztuczne, chemiczne, surowe, fenolowe lub gorzkie smaki są przeważnie uznawane za wady.
- H)** Wyższe wysycenie dwutlenkiem węgla (jeśli występuje), zwiększa kwasowość i daje trochę ostrości do finiszu. Również należy zwrócić uwagę na finisz/posmak; dłuższe finisze są generalnie bardziej pożądane.
- I)** Wielostronny smak, znany także jako kompleksowość lub głębia smaku, jest zjawiskiem jak najbardziej pożądanym.
- J)** Charakter drożdżowy lub fermentacyjny powinien nie występować lub być delikatnie odczuwalny, a najbardziej pożądanymi są świeże i czyste smaki.

- K)** Smaki alkoholu (jeśli są obecne) powinny być gładkie, dobrze ułożone, nie ostre, piekące, lub rozpuszczalnikowe.
- L)** Może występować delikatne utlenienie, zależne od długości leżakowania. Należy natomiast uważać, aby nadmierne utlenienie nie spowodowało powstania w miodzie posmaku melasy, orzechów lub mokrego papieru. Leżakowanie i dojrzewanie ogólnie wygładza smaki i daje produkt bardziej elegancki, ułożony i zaokrąglony.
- M)** Generalnie poszczególne smaki wraz z upływem czasu stają się subtelniejsze, i mogą ulegać zanikowi pod wpływem leżakowania.

4. Odczucie w ustach:

- A)** Przed oceną, odnieś się do zadeklarowanej słodyczy, mocy i poziomu zagazowania jak również wszystkich innych dodatkowych składników, mogą one wpływać na odczucie w ustach.
- B)** Dobrze zrobiony miód pitny często ma wykwintny, podobny do winnego charakter.
- C)** Ciało może być bardzo różne, jednak większość znajduje się w zakresie średnie-lekkie do średnie-pełne.
- D)** 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.
- E)** Wrażenie ciała nie powinno być zdominowane przez mdlącą słodycz (nawet w słodkich miodach).
- F)** Bardzo lekkie lub wodniste ciało również jest niepożądane.
- G)** Trochę naturalnej kwasowości często jest obecne (szczególnie w owocowych miodach pitnych).
- H)** Trochę cierpkości pochodzi zazwyczaj z niektórych owoców, przypraw, herbaty, chemicznych dodatków lub starzenia w dębie/drewnie.
- I)** Kwasowość i tanczność pozwala zbalansować ogólnie smak miodu, słodycz i alkohol.
- J)** 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 odczucia podobne do szampanów lub wody gazowanej. Wysoka karbonizacja może podbijać kwasowość i wyostrzać finisz.
- K)** Często może występować odczucie ciepła, pochodzące od alkoholu (szczególnie w mocniejszych miodach pitnych), z tym że dłuższe dojrzewanie może łagodzić to odczucie.

5. Ogólne wrażenie:

- A)** Możliwe jest wiele odczuć, ale dobrze zrobiony miód pitny będzie miał przyjemny balans smaków miodu, słodyczy, kwasowości, garbników (tanin) i alkoholu.
- B)** Moc, słodycz i wiek ma wielki wpływ na ogólną prezencję produktu końcowego, jakiegokolwiek poszczególne składniki powinny dobrze łączyć się z innymi i tworzyć harmonijny produkt końcowy.

6. Składniki:

- A)** Miód pitny zrobiony jest głównie z miodu, wody i drożdży.
- B)** 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.

- C) Składniki odżywcze dla drożdży mogą być jak najbardziej używane w procesie produkcji, ale w gotowym miodzie pitnym, nie mogą być wyczuwalne.
- D) 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.

7. Kompleksowość

- A) Jest to atrybut obecny we wszystkich miodach, które są uważane za świetne lub o wysokiej jakości.
- B) Kompleksowość to perfekcyjne połączenie bogatego i głębokiego smaku z intensywnością, balansem, harmonią i finezją.
- C) Jest to najbardziej subiektywna ze wszystkich ocen
- D) Duża ilość pozytywnych komentarzy określających różne atrybuty miodu może świadczyć o większej złożoności (kompleksowości) miodu.
- E) Kompleksowość występuje zarówno w smaku jak i aromacie.

8. Istotne dane:

A) Hydromel/Session:

OG 1.035 – 1.080

ABV: 3.5 – 7.5%

Standard/standardowy:

OG 1.081 – 1.120

ABV: 7.6 – 14.0%

Sack/mocny:

OG 1.121 – 1.170

ABV 14.1 – 18.0%

B) Poziom słodkości jest zależny od końcowego FG

dry: 0.990 – 1.010

semi-sweet: 1.011 – 1.025

sweet: 1.026 – 1.050

Zwróć uwagę na to, że odczucie słodczy jest zależne od udziału cukrów resztkowych, ale nie należy polegać tylko i wyłącznie na ekstrakcie końcowym, przy określaniu słodczy. Oceniając słodczy należy brać pod uwagę ekstrakt początkowy, moc, taničność, 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.

C) IBU: może mieć znaczenie tylko w przypadku miodów pitnych typu Braggot, ale i tak jest to opcjonalne.

D) 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)

Instrukcja Zgłoszenia do Konkursu

1. Wymagane obowiązkowo:

- A)** Zgłoszenie MUSI określać poziom saturacji
 - spokojny
 - półmusujący lub lekko gazowany
 - musujący lub mocno gazowany
- B)** Zgłoszenie MUSI określać poziom mocy
 - hydromel lub session
 - standardowy
 - sack lub mocny
- C)** 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.

2. Wymagania opcjonalne:

- A)** 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.
- B)** 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.
- D)** Użyte składniki mogą być dostarczone sędziom jeżeli są szerzej nie znane lub ich użycie jest niejasne.

Domyślnie: jeżeli miód pitny jest nieopisany, należy go rozpatrywać jako półsłodki, spokojny 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 im 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

1. 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 słodyczy, kwasowości, alkoholu i miodowym charakterze jest podstawą każdego miodu pitnego.

2. Wygląd

Zastosuj standardowy opis.

3. Aromat:

- A)** Aromaty miodu pszczelego powinny być subtelne, choć nie zawsze wyczuwalne.
- B)** W zapachu nie należy oczekiwać słodyczy lub wyraźnych aromatów miodowych.
- C)** Jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego, aromat (o ile jest zauważalny) powinien być wyczuwalny. Różne rodzaje miodu różnią się intensywności i charakterystyką.
- D)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

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

5. Odczucie w ustach:

Stosujemy standardowy opis.

- A)** Ciało od średniego do lekkiego (ale nie wodniste).
- B)** Mocniejsze miody mogą mieć pełniejsze ciało.
- C)** Odczuciu ciała nie powinno towarzyszyć odczucie szczytkowej słodyczy.

6. Składniki:

Stosujemy standardowy opis.

- A)** Miody pitne tradycyjne cechuje charakter użytych miodów lub mieszanki miodów.
- B)** Różne miody mają cechy charakterystyczne dla użytych miodów pszczelich.
- C)** Miody konkursowe nie zawierają żadnych dodatków co powinno być oczywiste dla sędziów.

7. 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 miodów.

M1B. Półsłodki miód pitny

1. 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 słodczy, kwasowości, alkoholu i miodowym charakterze jest podstawą każdego miodu pitnego.

2. Wygląd:

Zastosuj standardowy opis.

3. Aromat:

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

4. Smak:

- A)** 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).
- B)** Poziom cukru resztkowego subtelny do zauważalnego.
- C)** Finisz półwytrawny lub lekko słodki.
- D)** Taniny mogą dawać odczucia bardziej półwytrawne.
- E)** Wszelkie posmaki siarkowe, fermentacji octowej, drożdży i zepsucia są niedopuszczalne.
- F)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

Stosujemy standardowy opis.

- A)** Ciało od średnio lekkiego do średnio pełnego.
- B)** Mocniejsze miody mogą mieć pełniejsze ciało.
- C)** Odczuciu ciała nie powinno towarzyszyć odczucie słodczy większej niż umiarkowana.

6. Składniki:

Stosujemy standardowy opis.

- A)** Miody pitne tradycyjne cechuje charakter użytych miodów lub mieszanki miodów.
- B)** Różne miody mają cechy charakterystyczne dla użytych miodów pszczelich.
- C)** Miody konkursowe nie zawierają żadnych dodatków co powinno być oczywiste dla sędziów.

7. 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 miodów.

M1C. Słodki miód pitny

1. Ogólne wrażenie:

- A)** Podobny w równowadze, ciele, finiszu i intensywności smakowej do dobrze zrobionego wina deserowego z przyjemną domieszką miodu pszczelego.
- B)** Wyraźnie słodki
- C)** Wyczuwalne lekkie estry owocowe i czysty alkohol.
- D)** 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.

2. Wygląd:

Zastosuj standardowy opis.

3. Aromat:

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

4. Smak:

- A)** Wyraźnie miodowy, jeżeli zadeklarowano odmianę miodu pszczelego wówczas smak może być charakterystyczny dla danej odmiany (różne miody mają różną intensywność smakową).
- B)** Poziom cukru resztkowego zauważalny do wysokiego.
- C)** Finisz słodki i pełny (ale nie mdlący).
- D)** Odpowiednio zbalansowana kwasowość i taničność powodują że słodycz nie dominuje, ale daje przyjemne wrażenia.
- E)** Wszelkie posmaki siarkowe, fermentacji octowej, drożdży i zepsucia są niedopuszczalne.
- F)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

Stosujemy standardowy opis.

- A)** Ciało od średnio pełnego do pełnego. Zauważ że mocniejsze miody mogą mieć pełniejsze ciało.
- B)** W większości przypadków odczucia podobne jak w winach deserowych.
- C)** Odczuciu ciała nie powinno towarzyszyć odczucie mdłej, nieprzefermentowanej słodyczy.

6. Składniki:

Stosujemy standardowy opis.

- A)** Miody pitne tradycyjne cechuje charakter użytych miodów lub mieszanki miodów.
- B)** Różne miody mają cechy charakterystyczne dla użytych miodów pszczelich.
- C)** Miody konkursowe nie zawierają żadnych dodatków co powinno być oczywiste dla sędziów.

7. 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 miodów.

M2. OWOCOWE MIODY PITNE

Miód pitny z dodatkiem owoców w różnej formie (soki, koncentraty, puree, świeże, mrożone itp.). Alternatywna nazwa do miodów owocowych to Melomel. Nazwy poszczególnych typów miodów owocowych powstały w oparciu o nazwy użytych owoców. 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 słodyczy. Sędziowanie należy rozpoczynać od wytrawnych, a kończyć na słodkich. Moc miodu pitnego traktujemy jako kryterium wtórne przy kolejności oceniania.

M2A. Pome fruit Mead (owoce ziarnkowe)

Miód pitny z owoców ziarnkowych, takich jak jabłka (cydr), gruszki, pigwa itp. lub soku z owoców ziarnkowych. Miód pitny wytwarzany z dodatkiem tylko jabłek lub soku jabłkowego ma nazwę Cyser, jednak zaliczany jest do kategorii M2A.

1. Ogólne wrażenie:

- A)** W dobrze zrobionym miodzie pitnym owoce są dobrze zbalansowane z miodowo-taniczno-kwasowym charakterem miodu pitnego, choć niekoniecznie balans musi być równy.
- B)** Najlepsze miody pitne jabłkowe w swojej charakterystyce podobne są do długo leżakowanych jabłkowych brandy (Calvados) lub gruszkowych brandy, przy czym delikatne wytrawne wersje podobne są w równowadze, ciele, finiszu i intensywności smakowej do dobrego białego wina.
- C)** Istotna jest właściwa równowaga między taničnością a słodyczą, przy czym nie ma nic niewłaściwego w miodach całkiem wytrawnych lub bardzo słodkich.

2. 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/gatunku użytych owoców.

3. Aromat:

- A)** Zależny od słodyczy i mocy, od subtelny do wyrazisty aromatu miodu i owoców. Wytrawne i/lub lekkie miody będą miały tendencje do mniejszej aromatyczności niż miody słodkie i/lub mocne.
- B)** Jabłkowy/gruszkowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny od rodzaju i odmiany użytych do nastawu owoców. Może być delikatnie owocowy, z przewagą delikatnego jabłka/gruszki, lub intensywnie jabłkowy/gruszkowy z wyraźnym aromatem określonej odmiany owocu (jeżeli taka odmianę zadeklarowano).
- C)** Dopuszczalne są nuty korzenne i ziemiste jak również delikatny charakter siarczynowy (szczególnie w miodach jabłkowych).
- D)** 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.
- E)** 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.
- F)** Lekkie aromaty fenolowe z niektórych odmian jabłek są dopuszczalne, podobnie jak lekki charakter diacetylowy z fermentacji malolaktycznej (oba są opcjonalne).
- G)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaków owoców i miodu może być różna od niezauważalnego do wysokiego.
- B)** 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).
- C)** Naturalna kwasowość i taničność z owocowa może dawać cierpkość dobrze balansującą słodycz, smak miodu i alkohol.
- D)** Zawartość tanin może dawać wrażenie, że miód pitny ten jest mniej słodki, niż sugeruje to zawartość cukru resztkowego.
- E)** Pome fruit mead może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego).
- F)** Szczególnie w przypadku Cyser 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).
- G)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

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

6. Składniki:

Stosujemy standardowy opis. Pome fruit mead jest miodem pitnym z dodatkiem owoców ziarnkowych lub soku z nich. Tradycyjny polski miód pitny owocowy, jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody przewidzianej do fermentacji, sokiem.

7. Instrukcja zgłoszenia:

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

M2B. Pyment (Gronowy)

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

1. Ogólne wrażenie:

- A)** Dobrze zrobionym miód pitny jest wyraźnie winny, a owoce są dobrze zbalansowane z miodowo-tanično-kwasowym charakterem miodu pitnego.
- B)** 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.
- C)** Połączenie winogron i miodu powinno dawać ciekawy efekt, ale nie koniecznie musi być zbalansowane.

- D)** Istotna jest właściwa równowaga między taničnością a słodyczą, przy czym nie ma nic niewłaściwego w miodach całkiem wytrawnych lub bardzo słodkich.

2. 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.

3. Aromat:

- A)** 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.
- B)** 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.
- C)** Dopuszczalne są nuty korzenne, trawiaste lub ziemiste (tak jak w winie).
- D)** 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.
- E)** Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji, z czystymi i świeżymi aromatami.
- F)** Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w nosie).
- G)** Lekkie aromaty fenolowe z niektórych odmian winogron są dopuszczalne, podobnie jak lekki charakter diacetylowy z fermentacji malolaktycznej (oba są opcjonalne).
- H)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaków winogronowo - winnych i miodu może być różna od niezauważalnego do wysokiego
- B)** 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).
- C)** 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.
- D)** Pyment/gronowy może mieć charakter miodowy od subtelnego do wyraźnego, oraz może mieć mniej lub bardziej odmianowy charakter (zależnie od zadeklarowanej odmiany miodu pszczelego).
- E)** 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.
- F)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. 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 tanczności. Dłuższe leżakowanie może łagodzić cierpkość pochodzącą z tanin.

6. 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.

7. 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.

M2C. Berry Mead (miód pitny z owoców jagodowych)

Berry Mead/Jagodowy jest odmianą owocowego wytworzoną z użyciem owoców jagodowych takich jak:

- maliny
- jagody
- jeżyny (różne odmiany)
- porzeczki (czarna, czerwona, biała)
- truskawki
- czarny bez
- morwy
- borówki brusznicy
- żurawina, itp.

Owoce jagodowe mogą mieć nasiona, natomiast nie mogą mieć pestek. Niektóre z nich mogą być owocami zbiorowymi (malina, jeżyna). Kombinacje owoców jagodowych powinny być zgłoszone do tej kategorii. Użyte tutaj określenia owoców jagodowych odnoszą się bardziej do praktyki kulinarnej, nie botanicznej. Kolor jest zależny od użytych owoców.

1. 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.

2. 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.

3. Aromat:

- A)** 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.
- B)** 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 jagodowych, nie wszystkie owoce będą wyczuwalne, a na pewno nie w takim samym stopniu.
- C)** 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.
- D)** 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.
- E)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaków owoców 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).
- B)** 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.
- C)** 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.
- D)** 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.
- E)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

- A)** 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.

- B)** Owocowe taniny mogą dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna.
- C)** Generalnie odczucia tanczności i/lub kwasowości powinny odzwierciedlać użyte do produkcji owoce.

6. Składniki:

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

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

7. 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 (tylko tych wyczuwalnych). 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/wielooowocowy. Miód pitny z owoców jagodowych z innymi składnikami powinien być zgłoszony jako miód pitny eksperymentalny.

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

Stone Fruit Mead/miód pitny z owoców pestkowych jest odmianą miodu pitnego 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, nie taksonomii botanicznej. Kolor jest zależny od użytych owoców. Dopuszczalne jest łączenie różnych gatunków owoców pestkowych.

1. Ogólne wrażenie:

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

2. 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.

3. Aromat:

- A)** 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.
- B)** 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.
- C)** 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.
- D)** 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. Może występować delikatna cierpkość jeśli taka występuje w owocach użytych do produkcji, ale nie powinna ona być nienaturalnie intensywna.
- E)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaków owoców i miodu może być różna od subtelnej do mocnej; 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).
- B)** 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.
- C)** 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.
- D)** Bardzo ważny jest dobry balans pomiędzy smakiem owocowym a miodowym. Posmak owoców nie powinien być sztuczny, surowy (nieprzefermentowany) i/lub nieprzyjemnie dominujący.
- E)** W miodzie pitnym w którym zastosowano dodatek więcej niż jednego owocu, może zaistnieć sytuacja, że nie wszystkie smaki owocowe będą rozpoznawalne.
- F)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

- A)** 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.

- B)** Owocowe taniny mogą dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna.
- C)** Generalnie odczucia tanczności i/lub kwasowości powinny odzwierciedlać użyte do produkcji owoce.

6. Składniki:

- A)** Stosujemy standardowy opis.
- B)** Stone Fruit Mead jest miodem pitnym z dodatkiem owoców pestkowych lub soku z owoców pestkowych (zarówno jednorodnych jak i mieszaniny owoców).
- C)** Tradycyjny polski miód pitny owocowy, jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody, przewidzianej do fermentacji, sokiem z owoców pestkowych.
- D)** 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.

7. 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 pestkowych (tylko tych wyczuwalnych). 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/wieloowocowy. Miód pitny z owoców pestkowych z innymi składnikami powinien być zgłoszony jako miód pitny eksperymentalny.

M2E. Melomel (miód pitny wieloowocowy)

Melomel/miód pitny wieloowocowy 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 (np. Berry Mead i Stone Fruit Mead). Jako przykłady owoców używanych do tej kategorii zaliczyć można:

- owoce cytrusowe
- suszone owoce (daktyle, suszone śliwki, rodzynki itp.)
- figi
- granaty
- opuncje
- banany
- ananasy
- większość innych owoców tropikalnych

Użyte tutaj określenia owoców odnoszą się bardziej do praktyki kulinarnej, nie taksonomii botanicznej. Kolor jest zależny od użytych owoców. Dopuszczalne jest łączenie różnych gatunków owoców.

1. 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.

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

3. Aromat:

- A)** 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.
- B)** 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.
- C)** Owocowy charakter powinien być przyjemny i budujący, a nie sztuczny, surowy i wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter owocu).
- D)** W miodach pitnych, w których użyto wielu rodzajów owoców, nie wszystkie owoce będą wyczuwalne, a na pewno nie w takim samym stopniu.
- E)** 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.
- F)** 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.
- G)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaków owoców i miodu może być różna, od subtelnej do mocnej.
- B)** 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).
- C)** Naturalna kwasowość i taniczność pochodząca ze skórek owoców jak i samych owoców, może być różna i zależna od użytych owoców, tym niemniej powinna dobrze balansować słodycz, smak miodu i alkohol.
- D)** Zawartość tanin może dawać wrażenie, że miód pitny jest mniej słodki, niż sugeruje to zawartość cukru resztkowego.
- E)** 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).
- F)** 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.
- G)** Posmak owoców nie powinien być sztuczny, surowy (nieprzefermentowany) i/lub nieprzyjemnie dominujący.

- H) W miodzie pitnym w którym zastosowano dodatek więcej niż jednego owocu, może zaistnieć sytuacja, że nie wszystkie smaki owocowe będą rozpoznawalne.
- I) Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. 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) pomaga dobrze zbalansować ogólne odczucia. Ovocowe taniny mogą dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna. Generalnie odczucia taniczności i/lub kwasowości powinny odzwierciedlać użyte do produkcji owoce.

6. Składniki:

- A) Stosujemy standardowy opis.
- B) Melomel jest miodem pitnym z dodatkiem owoców lub soku z owoców (zarówno jednorodnych jak i mieszaniny owoców) nie wymienionych w innych kategoriach miodów pitnych. Melomel może też zostać wytworzony poprzez zmieszanie różnych owoców z poszczególnych kategorii miodów pitnych owocowych.
- C) Tradycyjny polski miód pitny owocowy, jest zrobiony przez zastąpienie minimum 30% wody, przewidzianej do fermentacji, sokiem z owoców.
- D) 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.

7. 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 (tylko tych wyczuwalnych). 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 Owoce ziarnkowe lub Pyment. Melomel z jabłkami lub winogronami, plus inne owoce powinien być zgłoszony w tej kategorii, a nie w miodach pitnych eksperymentalnych.

M3. MIODY PITNE Z PRZYPRAWAMI (SPICED MEAD/METHEGLINS)

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 słodyczy. 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; jakkolwiek 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 (M3B) będzie brany pod uwagę również tutaj (nie dotyczy to kategorii M3C)

1. Ogólne wrażenie:

- A)** W dobrze zrobionym miodzie pitnym w tym stylu, owoce i przyprawy wyróżniają się, i dobrze współgrają z miodowo-taniczno-kwasowym charakterem miodu pitnego
- B)** Różne typy owoców i przypraw dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.
- C)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

2. 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.

3. Aromat:

- A)** Zależny 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.
- B)** 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.
- C)** Przyprawowy charakter powinien być przyjemny i budujący, a nie sztuczny, surowy i wadliwie przytłaczający (biorąc pod uwagę charakter przyprawy).
- D)** Owocowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny 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 miódach 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.

- E)** 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.
- F)** 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. 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.
- G)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaków miodu, owoców i przypraw 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).
- B)** Charakterystyczne cechy związane ze smakiem 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.
- C)** Charakterystyczne cechy związane ze smakiem użytych owoców mogą mieć różne natężenie (od delikatnego do intensywnego). 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.
- D)** 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.
- E)** 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).
- F)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. 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.

6. Składniki:

Stosujemy standardowy opis. Zobacz różne opisy miódów 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.

7. 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 powinny być wyczuwalne w miodzie. Zgłaszający MUSI określić jakie owoce warzywa powinny być wyczuwalne w miodzie. 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 miodów owocowych. Jeżeli oprócz owoców i przypraw miód pitny zawiera inne składniki powinien być zgłoszony jako miód pitny eksperymentalny.

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. Oprócz bardziej oczywistych przypraw, do tej kategorii należeć też będą:

- płatki róży
- owoce róży
- imbir
- rabarbar
- dynia
- skórki cytrusowe / skórki cytrynowe
- herbaty (z wyjątkiem tych, które są ściśle wykorzystywane do zwiększania poziomów garbników, a nie do dodawanie smaku).
- Chmiel (tylko, jeżeli jest rozpoznawalny w smaku i/lub aromacie)- często w miodach historycznych, chmiel był dodawany jako środek bakteriobójczy.

Kolor jest zależny od użytych składników.

1. Ogólne wrażenie:

- A)** W dobrze zrobionym miodzie pitnym w tym stylu przyprawy powinny być charakterystyczne, jak i dobrze współgrać z kwasowo – tanično – miodowym charakterem miodu pitnego.
- B)** Różne rodzaje przypraw dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.
- C)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

2. Wygląd:

Zastosuj standardowy opis. Należy zwrócić uwagę na to że przyprawy i zioła zazwyczaj nie wpływają na kolor miodu pitnego. Wyjątek stanowią niektóre kwiaty, płatki i papryka, które mogą dawać delikatne zabarwienie, oraz różnego rodzaju herbaty, które mogą dawać dość intensywne kolory. Również pewne warzywa, jak burak, mogą znacząco wpływać na kolor finalnego miodu.

3. Aromat:

- A)** 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.

- B)** 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.
- C)** 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.
- D)** 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.
- E)** Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji, z czystymi i świeżymi aromatami.
- F)** Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu.
- G)** Niektóre zioła i przyprawy mogą wytwarzać ostre lub pikantne fenole.
- H)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaku przypraw 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).
- B)** Charakterystyczne cechy związane ze smakiem 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.
- C)** 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.
- D)** 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.
- E)** 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).
- F)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. 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.

6. 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 dobrać, tak aby zachować równowagę pomiędzy przyprawami, ziołami, warzywami i miodem. Miód pitny zawierający tylko zioła i przyprawy kulinarne nazywany jest Metheglin.

7. 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 powinny być wyczuwalne w miodzie.

M3C. Other Metheglins (Miód pitny z innymi przyprawami)

Miód pitny z innymi przyprawami nie zawartymi w kategorii M3B jest kategorią miodu pitnego który zawiera jedną lub więcej przyprawę, z wymienianych poniżej:

- Kawa
- Chilli (suszone, świeże, w proszku itd.)
- Czekolada (ziarna, luski, proszek, w kostkach itd.)
- Orzechy (również kokos)
- Nasiona

Użycie przynajmniej jednego z powyższych składników determinuje przynależność do tej kategorii, dotyczy m. in. owoców i innych przypraw oraz ziół.

1. Ogólne wrażenie:

- A)** W dobrze zrobionym miodzie pitnym w tym stylu przyprawy powinny być charakterystyczne, jak i dobrze współgrać z kwasowo – tanično – miodowym charakterem miodu pitnego.
- B)** Różne rodzaje przypraw dają różne rezultaty finalne i pozwalają na bardzo dużą różnorodność miodów pitnych.
- C)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

2. Wygląd:

Zastosuj standardowy opis. Kolor może zależeć od użytych składników.

3. Aromat:

- A)** 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.
- B)** Przyprawowy charakter powinien być czysty i wyróżniający, zależny od rodzaju przypraw użytych do nastawu. Należy pamiętać, że niektóre przyprawy mają mocniejszy aromat (np. chilli) i są bardziej wyczuwalne niż inne (np. pestki). Pozwala to dobrać odpowiednio przyprawowy charakter – od delikatnego aż po agresywny.
- C)** 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.
- D)** 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.
- E)** Bukiet powinien odzwierciedlać przyjemny charakter fermentacji, z czystymi i świeżymi aromatami.
- F)** Mocniejsze i/lub słodsze miody będą miały wyższy poziom alkoholu i/lub słodyczy w zapachu (w nosie).
- G)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A)** Intensywność smaku przypraw 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 słodczy został zadeklarowany (od wytrawnego do słodkiego), oraz od zadeklarowanej mocy (od hydromel do mocnego).

- B)** 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.
- C)** 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 być dobrze zbalansowane ze słodczą i smakiem miodu i alkoholem.
- D)** 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.
- E)** 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).
- F)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

- A)** Stosujemy standardowy opis.
- B)** Niektóre przyprawy mogą zawierać taniny, co może dawać odczucie pełniejszego ciała, jak również cierpkości, ale ta nie powinna być nadmierna.

6. Składniki:

Stosujemy standardowy opis.

7. 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 jakie przyprawy, zioła i/lub warzywa powinny być wyczuwalne w miodzie.

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 słodyczy. 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 z dodatkiem słodu i/lub piwa. Obecność słodu lub piwa jest jedynym kryterium klasyfikacji napoju jako braggot. Stosunek miodu pszczelego do słodu/piwa nie jest określony, ale braggot powinien mieć charakterystykę miodu i słodu/piwa.

1. Ogólne wrażenie:

- A)** W dobrze zrobionym miodzie pitnym w tym stylu, czuć cechy zarówno piwa jak i miodu pitnego.
- B)** Możliwe jest uzyskanie bardzo wielu rezultatów, w zależności od tego jakie typy sładów i miodów pszczelich użyjemy. Różnorodność zależeć też będzie od poziomu słodyczy i mocy gotowego miodu pitnego.
- C)** Smaki piwne mają tendencję do maskowania innych smaków znanych z innych gatunków miodu pitnego.
- D)** Dodatkowe składniki, takie jak owoce, przyprawy lub zioła są dozwolone, ale powinny być tylko uzupełnieniem i nie powinny dominować głównego profilu.

2. Wygląd:

- A)** Standardowy opis nie ma zastosowania ze względu na piwny charakter tego miodu pitnego
- B)** Klarowność jest od dobrej do wyśmienitej, z tym że wiele bragotów może być bardziej mętne niż pozostałe gatunki miodów pitnych.
- C)** Kolor może się zawierać w przedziale od jasno słomkowego do ciemno brązowego lub czarnego. Kolor powinien być charakterystyczny dla zadeklarowanego stylu piwnego i/lub użytego miodu pszczelego, jeśli jego odmianę zadeklarowano, a czasem też innych składników (jeżeli zostały użyte).
- D)** Mocniejsze miody pitne mogą dawać wyraźne efekty wizualne bogatego ciała (po zamieszaniu w kieliszku pojawiają się zlewające łyzy)

3. Aromat:

- A)** Zależny od słodyczy, mocy, bazowego stylu piwa lub użytego sładów/ow, 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.
- B)** Miodowy i piwny/słodowy charakter powinien być kompleksowy i zbalansowany, ale niekoniecznie zrównoważony.
- C)** 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.

- D) Jeżeli zadeklarowano styl piwny lub rodzaj użytego słołu, aromat może być od subtelny do mocny, zależny od stylu piwnego. Różne style piwne i różne słoły mają różną intensywność i charakter.
- E) Aromat chmielu (różnej odmiany i intensywności) jest opcjonalny; jeżeli jest obecny, powinien być dobrze skomponowany z innymi składowymi aromatem.
- F) Aromat innych składników (np. owoce lub przyprawy), powinien być dobrze skomponowany z aromatami słołowi/piwa i miodu pszczelego.
- G) Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

4. Smak:

- A) Tego typu miód pitny ma smak zrównoważony, w którym można wyczuć zarówno piwo jak i miód pitny oraz ewentualne dodatkowe składniki (jeżeli zostały użyte).
- B) Przewaga jednego ze smaków może być związana ze słodyczą, mocą, bazowym stylem piwnym, gatunkiem użytego miodu lub dodatkowych składników (jeżeli zostały użyte).
- C) Jeżeli styl piwny jest deklarowany, braggot powinien mieć charakter identyfikowalny z tym stylem, aczkolwiek smaki mogą być różne, ze względu na dodatek miodu.
- D) 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.
- E) Finisz i posmak może być różny i zależy w głównej mierze od zadeklarowanej słodyczy (od wytrawnego do słodkiego), i może zawierać zarówno miodowe jak i piwne elementy.
- F) Możliwe jest zastosowanie całej palety odmian słołowi od podstawowych do bogatych w smaki karmelowe, tostowe, ciemnej czekolady itp.
- G) Chmielowe smaki i gorzkość 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.
- H) Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

- A) Standardowy opis nie ma tu zastosowania ze względu na piwny charakter.
- B) Ciało może być różne od umiarkowanie lekkiego do pełnego, zależne od słodyczy, 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.
- C) W mocniejszych braggotach może być odczuwalne wrażenie rozgrzewania, pochodzące z dobrego wyleżakowania.
- D) 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.

6. Składniki:

- A) Braggot to miód pitny zrobiony zarówno z miodu jak i słołu lub/i piwa. Oba te składniki dostarczają zarówno smaku jak i fermentowalnego ekstraktu.
- B) Oryginalnie, i alternatywnie, robiony poprzez zmieszanie miodu pitnego i piwa.
- C) Braggot może być zrobiony z dowolnej odmiany miodu pszczelego, jak i z dowolnego rodzaju piwa bazowego.
- D) Zamiennikiem słołu mogą być ekstrakty słołowe lub zbożowe.
- E) Piwo bazowe może być chmielone lub nie.

- F)** Dymiony (wędzony) braggot, może być zgłoszony w tej kategorii, pod warunkiem że użyto do jego produkcji dymionego słoðu, lub dymionego piwa jako bazy.
- G)** Dodatkowe składniki, takie jak owoce, przyprawy lub zioła są dozwolone, ale powinny być tylko uzupełnieniem i nie powinny dominować głównego profilu.

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

7. 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 słoðu.

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 te'j, lub polskie miody pitne). Głównym kryterium zaklasyfikowania miodu pitnego jako historycznego jest jego historyczna receptura lub silne umiejscowienie w tradycji. Nie dopuszcza się stosowania w miodach historycznych składników, które nie mają prawa się tam znaleźć, ponieważ tradycyjnie, historycznie, a czasem geograficznie nie można było ich zastosować w danej recepturze. Na przykład polski miód pitny z ananasem lub chili, Te'j z syropem z agawy itp.

1. 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.

2. 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.

3. 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 i tradycyjne pochodzenie receptury dla sędziów.

M4C. Miody pitne eksperymentalne

Miody pitne eksperymentalne to miody pitne które nie pasują do żadnej innej podkategorii. Do tej kategorii należeć 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 fermentowanych składników np.:

- melasy
- syropu klonowego
- cukru brązowego
- syropu z agawy
- soków z drzew itp.

Użycie niestandardowych składników takich, jak likiery lub metod np.:

- wędzenie (wszelkie elementy wędzone jak miód, owoce, beczki itp.)
- wymrażanie itp.

Leżakowanie w beczkach dębowych niekoniecznie powoduje że mamy do czynienia z miodem eksperymentalnym. Żaden miód pitny nie może być „poza stylem” w tej kategorii, chyba że pasuje definitywnie do innej, istniejącej kategorii miodu pitnego.

1. Ogólne wrażenie:

- A)** Ten miód powinien wykazywać charakter użytych składników w różnym stopniu, oraz powinien wykazywać dobry balans pomiędzy poszczególnymi użytymi składnikami.
- B)** Niezależnie od użytych składników, napój ten powinien być identyfikowalny jako fermentowany napój na bazie miodu pszczelego.

2. 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.

3. Instrukcja zgłoszenia:

- A)** Żaden miód nie będzie „nie w tym stylu”, chyba, że pasuje do jakiegokolwiek innej istniejącej kategorii
- B)** 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 szczególny charakter miodu pitnego, czy jest to połączenie istniejących stylów, czy całkiem odrębny miód pitny, oraz POWINIEN dostarczyć możliwie dokładny, z uwzględnieniem składników mogących wpływać na charakterystykę tego miodu pitnego.

M4D. Inne alkohole na bazie miodu pszczelego (Honey spirits)

W kategorii tej znajdują się wszelkie inne alkohole na bazie miodu pszczelego (destylaty, likiery, wódki smakowe, miody wzmacniane itp.). Może być wytwarzany przy użyciu określonych metod, w tym destylacji produktów fermentowanych oraz maceracji lub mieszania. Dopuszczalne też są mieszanki innych alkoholi z miodem pitnym (z wyłączeniem piwa) Dodanie wszelkich innych składników jest dopuszczalne. Poziom alkoholu musi być powyżej 18%.

1. Ogólne wrażenie:

- A)** Trunek ten powinien mieć cechy użytego miodu. Jednak nuty miodu mogą być bardzo subtelne.
- B)** Destylat z miodu nie jest słodki.

- C) Jeśli użyto innych składników, wszystkie z nich, w różnym stopniu, powinny wykazywać swoją charakterystykę i równowagę między nimi uwzględniając metodę ich wytwarzania.
- D) Dobrze wykonane przykłady będą miały przyjemną równowagę smaków miodu, kwasowości, garbników, alkoholu, innych składników.
- E) Powinien być dobrze wyważony pod każdym względem.

2. Wygląd:

- A) Może mieć przejrzystość od dobrej do perfekcyjnej.
- B) Przeważnie będzie klarowny, jednak jeśli dodano jakiegokolwiek innego składnika, może to wpłynąć na kolor trunku.

3. Aromat:

- A) Związki aromatyczne w destylowanych spirytusach miodowych prezentują wiele różnych składowych, takich jak estry, alkohole, kwasy tłuszczowe, karbonyle, związki siarki, terpenoidy, lotne fenole i związki heterocykliczne. Dlatego trunki w tej kategorii prezentują bardzo różnorodne aromaty.
- B) Estry generalnie mają pozytywny wpływ na profil aromatu dodając/uwypuklając nuty owocowe.
- C) Różne odmiany miodu mają różną intensywność i właściwości organoleptyczne
- D) Aromaty mogą zawierać nuty owocowe, kwiatowe lub przyprawowe.
- E) Bukiet (bogate, złożone aromaty powstałe w wyniku połączenia składników i starzenia). Bukiet tego trunku pitnego być przyjemny i czysty. Wieloaspektowy bukiet, czasami znany jako złożoność, jest zawsze pozytywnym atrybutem. Harmonia i równowaga aromatu i bukietu powinna być przyjemna i zachęcająca.
- F) Świeże aromaty są preferowane w stosunku do nieczystych, drożdżowych lub siarkowych nut.
- G) Ostre lub chemiczne aromaty nie powinny być obecne.
- H) Dopuszczalne są silne aromaty alkoholowe.

4. Smak:

- A) Jeżeli deklarowane są odmiany miodu, charakter miodu powinien być oczywisty, nawet jeśli jest subtelny.
- B) Sztuczny, chemiczny, ostry, fenolowy lub gorzki smak jest wadą.
- C) Dłuższy finisz jest generalnie najbardziej pożądanym.
- D) Złożoność, uznawana również za wieloaspektowy smak, jest cechą pozytywną.
- E) Estrowe, świeże i czyste smaki są mile widziane.
- F) Smaki alkoholu są zwykle obecne, ale nie lepiej jeżeli nie są rozgrzewające i ostre.
- G) Wszystkie smaki z czasem stają się bardziej subtelne i mogą ulec wygładzeniu wraz z długotrwałym starzeniem.

5. Odczucie w ustach:

- A) Ciało może być w dowolnym zakresie od średnio lekkiego do pełnego.
- B) Ciało generalnie wzrasta wraz z mocą alkoholu.
- C) Obecny rozgrzewający alkohol zwykle zwiększa się wraz z mocą trunku, ale dłuższym okresie starzenia trunku może się wygładzić.

6. Składniki:

- A) Dostosowanie kwasowości i/lub garbników można wykonać za pomocą owoców cytrusowych, herbaty lub środków chemicznych. Jednak w tym przypadku dodatki te nigdy nie powinny dominować pod względem smaku lub aromatu.
- B) Starzenie się w dębie lub innym drewnie jest dozwolone.

- C) Jeśli użyto innych składników, wszystkie z nich, w różnym stopniu, powinny wykazywać dobre mieszanie i równowagę między nimi.

7. 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 procesu produkcyjnego danego trunku oraz wszelkie (wyczuwalne) dodatkowe składniki.

M4E. Bochet (miód pitny karmelizowany)

Jest rodzajem miodu pitnego wykonanego z miodu lub brzeczek, które zostały karmelizowane. Bochet może zawierać inne składniki ze wszystkich kategorii miodów pitnych. Głównym kryterium jest karmelizacja miodu ze wszystkimi jego cechami.

1. Ogólne wrażenie:

Miód ten powinien wykazywać charakter karmelizowanego miodu. Jeśli użyto innych składników, wszystkie z nich, w różnym stopniu, powinny wykazywać dobry balans między nimi, ale zawsze z pewnymi karmelizowanymi tonami.

2. Wygląd:

Obowiązuje standardowy opis, ale bardzo często mają ciemniejszy kolor od podstawowej wersji.

3. Aromat:

- A) Obowiązuje standardowy opis.
- B) Bardzo często aromat charakterystyczny dla karmelizacji (karmel, toffi, butterscotch, treacle, melasa)

4. Smak:

- A) Obowiązuje standardowy opis.
- B) Bardzo często smak charakterystyczny dla karmelizacji (karmel, toffi, butterscotch, treacle, melasa).
- C) Dobrze wykonany bochet nie powinien mieć przypalonego smaku ani posmaku.

5. Odczucie w ustach:

Stosujemy standardowy opis.

6. Składniki:

Stosujemy standardowy opis.

7. 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 potwierdzić charakterystyczny dla Bochet proces produkcji.

M4S Session Mead, zwany "miodem sesyjnym"

Jest po prostu „słabszą” wersją 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 różnicę pomiędzy poszczególnymi poziomami słodyczy. Zaleca się ocenianie miodów w porządku od najśłodszy do najbardziej wytrawnego. Różnorodność i specyfika tego

miodu sprawia, że bardzo trudno jest jednoznacznie zdefiniować charakterystykę tegoż stylu. Głównym źródłem smaku oraz aromatu są zazwyczaj dodatkowe użyte w produkcji składniki, jak owoce, przyprawy itp. Teoretycznie miód session mógłby stworzyć zupełnie odrębną kategorię 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 objaśnień.

1. Ogólne wrażenie:

- A)** Ten miód powinien wykazywać cechy wszystkich użytych do produkcji składników, jednakże na małą ilość użytego miodu pszczelego, jego charakterystyka może być od subtelnej do wręcz nieistniejącej. Jednak nuty miodowe w smaku i/lub aromacie powinny być obecne.
- B)** Mając to na uwadze stosujemy standardowy opis.
- C)** Miód typu session powinien być lekki i łatwy w picie.
- D)** Miód oraz pozostałe składniki powinny dobrze się komponować, ale nie zawsze muszą być równomiernie zbalansowane.
- E)** Gotowy produkt może być podobny w stylu do piwa, cydru czy perry, lub do kombinacji powyższych alkoholi.
- F)** Miód sesyjny bez żadnych dodatkowych składników powinien mieć wyraźny charakter użytego miodu/użytych miodów.

2. Wygląd:

- A)** 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.
- B)** Klarowność może być dobra do bardzo dobrej, jednak wiele miodów session nie wykazuje tej cechy. Lekko mętne i nieprzejrzyste miody są akceptowalne, jednak pełna klarowność jest pożądana.
- C)** Kolor będzie zależeć od rodzaju użytego miodu i/lub od dodatkowych składników (owoce, zioła itp).
- D)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

3. Aromat:

- A)** Aromat miodowy może być subtelny, choć nie zawsze istniejący (w związku z małą ilością miodu pszczelego użytego do produkcji). Będzie pochodził głównie z dodatkowych składników (owoce, chmiel, przyprawy).
- B)** 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).
- C)** Miód pitny session powinien wykazywać cechy użytego miodu odmianowego, jeśli takowy został zadeklarowany.
- D)** Stosujemy standardowy opis.

4. Smak:

- A)** Smak miodu może być delikatny do niezauważalnego.
- B)** Jeśli zostały użyte przyprawy/owoce, intensywność ich smaku może wahać się od delikatnej po mocna.
- C)** Słodycz może być wytrawna do słodkiej.
- D)** 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.
- E)** Dobry balans pomiędzy miodem, słodkością, użytymi składnikami oraz alkoholem jest rekomendowany, ale nie konieczny.
- F)** Miód pitny session może mieć delikatny do mocnego charakter miodu i może wykazywać cechy miodu odmianowego, jeśli takowy został zadeklarowany.
- G)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

5. Odczucie w ustach:

- A)** Ciało może wahać się pomiędzy lekkim, a pełnym w zależności od słodyczy, mocy i użytych składników. Mocniejsze miody często będą miały pełniejsze ciało.
- B)** Nasylenie nie jest konieczne, ale jest zalecane.
- C)** Obowiązuje standardowy opis pozostałych cech.

6. Składniki:

Obowiązuje standardowy opis.

7. Instrukcje zgłoszenia:

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