

Pokaz Royal Bath and West
Konkurs międzynarodowy 2018
Wytyczne kwalifikacyjne

Kategoria	17	Cydr w stylu West Country
Kategoria	18	Cydr w stylu francuskim (Cidre)
Kategoria	19	Cydr w stylu hiszpańskim (<i>Sidra Naturale</i>)
Kategoria	20	Cydr kwaśny (jabłka deserowe / stosowane do celów kulinarnych)
Kategoria	21	Cydr refermentowany w butelkach
Kategoria	22	Cydr smakowy
Kategoria	23	Cydr gruszkowy
Kategoria	24	Cydr fermentowany i refermentowany w butelkach

Kategoria 17 – cydr w stylu West Country

Cydr wytwarzany typową metodą stosowaną na zachodzie Anglii. Główną jego cechą jest zawartość polifenoli, które determinują smak – bogaty, wyrazisty, ostry i aromatyczny. Wśród polifenoli obecnych w cydrze mogą dominować taniny, które nadają mu specyficzny, cierpki smak.

Swój wyjątkowy smak cydr ten uzyskuje dzięki zastosowaniu odmian jabłek uprawianych w hrabstwach West Country od stuleci specjalnie z myślą o produkcji właśnie tego rodzaju trunku lub owoców jabłoni dzikiej, również bogatych w polifenole.

Występuje w wersjach od wytrawnej do średnio słodkiej.

Cydr ten może być musujący albo niemusujący, ale w przypadku produkcji w stylu francuskim (Keeving), powinien zostać zakwalifikowany do kategorii nr 18; w przypadku gdy powstaje w procesie refermentacji w butelkach, powinien zostać zakwalifikowany do kategorii 21.

Kategoria 18 – cydr w stylu francuskim

Cydr ten jest produkowany w Normandii i Bretanii lub inspirowany francuską recepturą z tych regionów. Główną jego cechą jest zawartość polifenoli, które determinują smak – bogaty, wyrazisty, ostry i aromatyczny. Wśród polifenoli obecnych w cydrze mogą dominować taniny, które nadają mu specyficzny, cierpki smak.

Cydr ten jest przelewany do butelek jeszcze w trakcie głównego etapu fermentacji, bez żadnego dodatku substancji słodzących. W trakcie głównego etapu fermentacji w butelkach uwalnia się dwutlenek węgla, który sprawia, że ich płynna zawartość staje się naturalnie musująca. Na tym etapie na dnie butelki wytwarza się naturalny drożdżowy osad.

Gama smaków jest szeroka: od *Brut* do *Doux*, ale produkowanie tych cydrów z zastosowaniem metody keevingu (*cuvage*) z reguły sprawia, że cydr ma mniejszą zawartość alkoholu i jest słodszy niż cydr w stylu West Country.

Jeżeli tego rodzaju cydr powstaje w procesie refermentacji w butelkach, powinien zostać zakwalifikowany do kategorii 21.

Kategoria 19 – cydr w stylu hiszpańskim (*Sidra Naturale*)

Cydr ten powstaje zgodnie z tradycyjną recepturą stosowaną w północnej Hiszpanii lub jest nią inspirowany. Charakteryzuje się kwasowością średnią do wysokiej oraz niską zawartością tanin. Chętnie wzbogaca się go o kwas octowy (kwasowość lotna) oraz lotne związki fenolowe.

Cydr ten jest **niemusujący**. Ze względu na dużą zawartość rozpuszczonego dwutlenku węgla zwykle nalewa się go do szklanek z dużej wysokości, co pozwala uatrakcyjnić proces degustacji.

Cydr w stylu hiszpańskim jest produkowany z tradycyjnych hiszpańskich odmian jabłek albo mieszanki jabłek starych odmian, jabłek deserowych lub stosowanych do celów kulinarnych oraz jabłek z dużą zawartością tanin.

Musujący cydr hiszpański lub w stylu hiszpańskim powinien zostać zakwalifikowany do kategorii 20, albo, jeżeli jest refermentowany w butelkach – do kategorii 21.

Kategoria 20 – cydr kwaśny (jabłka deserowe / stosowane do celów kulinarnych)

Cydr ten odznacza się mniejszą zawartością tanin, ale jego smak jest bardziej kwaśny i owocowy. Jest on od dawien dawna wytwarzany w Europie Środkowej, na przykład na zachodzie Niemiec i w Luksemburgu, a cydry inspirowane jego tradycyjną recepturą powstają najczęściej w rejonach świata, gdzie produkcja tego trunku trwa od niedawna – w Stanach Zjednoczonych i Australii.

Tego rodzaju cydr jest wytwarzany ze specjalnych tradycyjnych odmian jabłek, jabłek starych odmian lub jabłek deserowych / stosowanych do celów kulinarnych.

Cydr ten występuje w wersji niemusującej i musującej. Jeżeli powstaje w procesie refermentacji w butelkach, powinien zostać zakwalifikowany do kategorii 21.

Kategoria 21 – cydr refermentowany w butelkach

Cydr refermentowany w butelkach przechodzi główny etap fermentacji w specjalnym naczyniu. Następnie z dodatkiem cukru (oraz ewentualnie drożdży) jest on przelewany do butelek, które są korkowane. W trakcie fermentacji wtórnej w butelkach uwalnia się dwutlenek węgla, który sprawia, że cydr staje się naturalnie musujący.

Na tym etapie na dnie butelki wytwarza się naturalny osad drożdżowy, który można tam pozostawić albo usunąć w toku procedury zwanej *methode traditionnelle* (remuage i degorzowanie). W ramach tej kategorii może być oceniany cydr produkowany z wykorzystaniem obu tych metod.

Tego rodzaju cydr nie jest określany jako słodki. Zalicza się go raczej do grupy cydrów najbardziej wytrawnych. Cydr z dominującą zawartością tanin i kwasów można zaliczyć do tej kategorii i jest on oceniany pod kątem skuteczności i umiejętnego przeprowadzenia procesu refermentacji, jak również równowagi oraz jakości samego produktu.

Kategoria 22 – cydr smakowy

Sfermentowany sok jabłkowy z dodatkiem soków z innych owoców oraz aromatów, dostępny w wersji niemusującej i musującej.

Kategoria ta obejmuje cydr z dodatkiem chmielu, którego popularność na całym świecie, a szczególnie w Ameryce Północnej, gwałtownie rośnie. Chmiel można dodawać do tego rodzaju cydru na każdym etapie procesu produkcyjnego.

Kategoria ta obejmuje cydr z dodatkiem ziół oraz przypraw, między innymi rozmarynu, chili, imbiru, kardamonu itp.

Kategoria ta obejmuje cydr z dodatkiem owoców innych niż jabłka i/lub kwiatów i pąków różnych roślin, jak na przykład truskawka, czarna porzeczka, arbuz, czarny bez, kwiaty pomarańczy, woda różana itp.

Kategoria 23 – cydr gruszkowy

Perry (gruszkowy) to angielskie określenie całej gamy napojów alkoholowych uzyskiwanych z różnych odmian gruszek uprawianych z myślą o poddawaniu ich procesowi fermentacji (w przeciwieństwie do gruszek deserowych). Tego rodzaju cydr jest produkowany w Anglii, Francji i Europie Centralnej. Cydr gruszkowy charakteryzuje obecność tanin, które mają decydujący wpływ na jego aromat i konstrukcję smakową.

W ramach konkursu oceniany jest również cydr z gruszek deserowych oraz gruszek stosowanych do celów kulinarnych, bez zawartości tanin charakterystycznych dla typowych europejskich cydrów gruszkowych. Cydr ten może być i jest produkowany na całym świecie, ale powstaje głównie na obszarach, gdzie nie są uprawiane gruszki wykorzystywane do produkcji alkoholu.

Cydr gruszkowy jest dostępny w wersji niemusującej i musującej, ale jeśli powstaje w procesie fermentacji lub refermentacji w butelkach, powinien zostać zakwalifikowany do kategorii 24.

Kategoria 24 – cydr fermentowany i refermentowany w butelkach

To cydr gruszkowy, który został wyprodukowany z wykorzystaniem jednej z dwóch metod fermentacji w butelkach.

Cydr gruszkowy fermentowany w butelkach jest przelewany do butelek jeszcze w trakcie głównego etapu fermentacji, bez żadnego dodatku substancji słodzących. W trakcie głównego etapu fermentacji cydru gruszkowego w butelce uwalnia się dwutlenek węgla, który sprawia, że staje się on naturalnie musujący. Na tym etapie na dnie butelki wytwarza się naturalny drożdżowy osad.

Cydr gruszkowy refermentowany w butelkach przechodzi główny etap fermentacji w specjalnym naczyniu. Następnie z dodatkiem cukru (oraz ewentualnie drożdży) jest on przelewany do butelek, które są korkowane. W trakcie fermentacji wtórnej w butelkach uwalnia się dwutlenek węgla, który sprawia, że cydr gruszkowy staje się naturalnie musujący.

Na tym etapie na dnie butelki wytwarza się naturalny osad drożdżowy, który można tam pozostawić albo usunąć w toku procedury zwanej *methode traditionnelle* (remuage i degorżowanie). W ramach tej kategorii może być oceniany cydr produkowany z wykorzystaniem obu tych metod.