

啤酒评审认证协会

2025 风格指南

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

2025 STYLE GUIDELINES

苹果酒（及梨酒）风格指南

Cider Style Guidelines (including Perry)



Copyright © 2025, BJCP, Inc.

BJCP 授予在 BJCP 认证的比赛中，以及出于教育培训裁判目的，
打印分发本指南的权利。保留其余所有权利。

如有更新，详见 www.bjcp.org

作者：Gordon Strong
Michael Wilcox
Kristen England

2025 版内容：	Gordon Strong, Michael Wilcox, Pavel Anisimov, Kristen England
2025 版内容审核：	Michael Wilcox, Gary Awdey, Agus Blanco, Max Finnance
校对：	Molly Weems
先行版内容：	Dick Dunn, Gary Awdey, Charles McGonegal
2025 版中文翻译校对：	Simba Wu @ 異方志

翻译说明

本中文版指南为自主翻译及校对。译者不声明任何版权，译本免费开源使用。其余权利依照原发行方规定实施。

译者 SNS 及邮箱

微信公众号：异方志

simba.ng.68@gmail.com

如有错漏需修正，或想获得 word doc 版本方便重制，可通过 SNS 或电子邮件联系。

Simba Wu/孖田林栋

simba.ng.68@gmail.com

于广州

2025. 1. 21



目录

2025 苹果酒指南简介	1
苹果酒和梨酒风格简介 (C1-C4)	1
香气和味道	1
外观	2
口感	2
原料	2
参赛指南	2
C1.传统苹果酒 TRADITIONAL CIDER.....	3
C1A.普通苹果酒 Common Cider.....	3
C1B.古优苹果酒 Heirloom Cider.....	3
C1C.英式苹果酒 English Cider	4
C1D.法式苹果酒 French Cider.....	4
C1E.西班牙苹果酒 Spanish Cider	5
C2.高度苹果酒 STRONG CIDER	6
C2A.新英格兰苹果酒 New England Cider	6
C2B.苹果烈酒 Applewine	6
C2C.苹果冰酒 Ice Cider.....	7
C2D.苹果火酒/焦糖苹果酒 Fire Cider	7
C3.特种苹果酒 SPECIALTY CIDER.....	8
C3A.水果苹果酒 Fruit Cider	8
C3B.香料苹果酒 Spiced Cider	8
C3C.实验苹果酒 Experimental Cider	9
C4.梨酒 PERRY	10
C4A.普通梨酒 Common Perry.....	10
C4B.古优梨酒 Heirloom Perry	10
C4C.冰梨酒/冻梨酒 Ice Perry.....	11
C4D.实验梨酒 Experimental Perry.....	11
附录 APPENDIX	12
苹果酒评分表 Cider Scoresheet	12
苹果酒评分表 (注释版) Cider Scoresheet (annotated).....	13

题献

谨以此 2025 版 BJCP 苹果酒指南，献给 Gary Awdey，
感谢他多年以来教授裁判们如何品评苹果酒。

2025 苹果酒指南简介

2025BJCP 苹果酒风格指南，在 2015 版本基础上大量重写，可与 2021BJCP 啤酒风格指南和 2025BJCP 蜂蜜酒指南搭配使用。虽然保留了一些 2015 版的内容，但本版指南重组并重命名了一些类别和风格，并新增了一些风格。

苹果酒和梨酒风格简介 (C1-C4)

本节前言大体适用于所有苹果酒和梨酒风格，除了某些有额外标注的个别风格。定义里类别风格的通用特性和描述，应作为投送比赛和评审的参考。在评审中如何应用这些风格，详情请在 BJCP 网站（考试与认证，苹果酒裁判项目）中查询「**苹果酒考试备考**」一节。

苹果酒，即压榨苹果流出汁液的发酵品。**梨酒**，则是压榨梨流出汁液的发酵品。在美国，硬苹果酒（hard cider，发酵的含酒精的）和甜苹果酒（sweet cider，未发酵不含酒精的）皆称为苹果酒，但有所区分。在其他地方，苹果酒则特指经过发酵过的；也是本指南所采用的定义。

以下是苹果酒和梨酒的四种类别：传统苹果酒（C1），高度苹果酒（C2），特种苹果酒（C3），梨酒（C4）。各类详情，请见每一分类开篇的前言。和啤酒比赛一样，在比赛中不一定要按照本指南中的类别来设置分组，可以适当拆解组合，方便评审和颁奖。比赛中的分组和名称，不见得有深意。

香气和味道

- 苹果酒和梨酒不一定会表现出明显的水果香气和味道——就如葡萄酒尝起来不像葡萄汁，啤酒尝起来不像麦汁。比较干的苹果酒，可能其特色可能会更复杂，而不像鲜果。苹果酒和梨酒不应该像果汁、苏打水、酒精调和出来的鸡尾酒——而应当有发酵风味。
- 葡萄酒酿酒师将气味分为芳香（aroma，来自原料）和醇香（bouquet，来自发酵和陈酿）。苹果酒的品评也可以参考这种区分，去理解苹果酒的酿造过程如何将原料转化为成酒。
- 大多数风格都要求干净的发酵特征，但这不一定意味着没有**酵母特性**。酵母可以增加酯香，或产生少量带硫的新鲜感；这些不算缺陷。酒液中保留酵母陈酿，可以稍微增加坚果、烘焙、面包的气息。
- 某些苹果酒风格会呈现出清晰的**非果类性质**，例如一款干的英式苹果酒中如烟熏火腿的底色。某些地区风格会有乡野质朴的特性。
- **甜度**（残糖，RS - residual sugar）的范围，最低从全干（没有残糖），最高到甜点酒那么多（10%或更多残糖）。各级甜度的残糖和终点比重（FG - final gravity）的量化指标大致如下：
 - **干型** Dry: 低于 0.4% RS, FG 小于 1.002。没有可感知的甜味，但尝起来不一定非常干。
 - **半干** Semi-Dry: 0.4-0.9% RS, FG 1.002-1.004。有一丝甜味，但尝起来主要还是觉得干。英文也称为 medium-dry 或 off-dry。
 - **中型** Medium: 0.9-2.0% RS, FG 1.004-1.009。在整体平衡中，甜味达到了可以觉察的程度。
 - **半甜** Semi-sweet: 2.0-4.0% RS, FG 1.009-1.019。感知上是甜的，但仍比较清爽。英文也称为 medium-sweet。
 - **甜型** Sweet: 高于 4.0% RS, FG 高于 1.019。像个甜点酒。不应像糖浆或过于甜腻。这些数值，是为了辅助选手参赛，标准化地区口味差

异，而不是评审时用来扣分的指标。如果一款酒介于两种甜度间的临界值，应基于整体印象和品尝口感，来选择更匹配的甜度等级。

要注意，其他要素（酸度、单宁、酒精、干度、其他原料等）会影响甜度的感知。不要只盯着残糖水平。在评审时，依照甜度由低至高来排序酒款。因为甜味能遮掩瑕疵——在甜型苹果酒中要尤为注意。反过来说，在干型苹果酒中，因为缺少甜味，细微瑕疵可能会更为明显，所以不要过度苛责。

在较甜的酒中，非果类味觉要素——尤其是酸味和单宁——必须和甜味相匹配，不然就会显得甜腻（糖浆般，重度甜味）或松垮（甜酸不平衡）。

- **酸度**是平衡中的必要元素，给人干净、活跃、明亮、果汁感、清爽的印象，而不刺激。酸味（acidity，苹果酸为主，有时是乳酸或其他酸）不应与醋味（acetic acid，来源于乙酸乙酯或乙酸/醋酸）混淆。刺鼻辣舌的挥发性酸（醋化）在大多数风格中都是缺陷。
- **单宁**提供涩感和酒体，有时还会提供苦味，构建酒的平衡、结构、易饮性。单宁带来的过度苦味是缺陷，不论是来自原料还是发酵陈酿。日常食用水果（即非酿酒用果）单宁水平通常较低。
- 苹果酒可能会发生**苹果酸乳酸发酵**（苹乳发酵，MLF - malolactic fermentation），它会将尖锐的苹果酸转化为柔和圆润低酸的乳酸，从而降低酸度。但酒不应变得松垮或过于柔软——苹果酒应当仍是清爽的。梨酒不应发生 MLF，因为可能会导致醋化。MLF 能产生干净的风味，但包含单宁的酿酒用苹果经过 MLF，常产生乙基酚，伴有香料、烟熏、腌肉、酚类、农场、野味（Funky）、皮革，或马厩味。上述风味不一定会同时出现。克制而平衡地表达这类风味是可选项，而某些地区风格中则会追求这类风味。MLF 常被错认为布雷特（酒香酵母，Brett - Brettanomyces），因为它们的风味描述是相同的。但布雷特感染是严重缺陷。由布雷特带来的野味农舍

特性作为主导，是不应出现的。

裁判应该注意可能存在的鼠味 (mousy) 缺陷 (四氢吡啶, THP - tetrahydropyridine), 在发生 MLF 的高 pH 值苹果酒中大概率会出现。(如果裁判无法尝到这种异味, 应该用碱性漱口液提高口腔 pH 值, 使这种异味更加明显。)

外观

- 清澈度可以从良好至明亮。做不到绝对透亮, 不能算做缺陷, 但不应出现可见的颗粒。在某些风格中, 常见质朴感, 而是不晶莹剔透的。梨酒非常难澄清, 因而轻微浑浊不算缺陷。但不论在苹果酒或梨酒中, 如果出现油光, 说明是乳酸菌感染的早期阶段, 是一个明显的缺陷。
- 碳化水平, 可以从完全静止到汽水/起泡酒一般。无碳化至少量碳化, 称为**无泡/静止** (still), 但舌头上可能还是会有一些气泡——不一定要死一般沉寂。中度碳化, 称为**微泡** (pétillant)。高度碳化, 称为**起泡** (sparkling)。在高度碳化下, 泡沫酒头可能会短时间保持。而喷涌、泡沫涌出、按捺不住的酒头, 都属于缺陷。
- 没有增添额外原料的苹果酒或梨酒, 通常都是淡色的, 从麦秆色至金色。某些红色果肉的苹果, 例如 Redfield, 会使酒液呈现出粉红或玫瑰色调, 不应误解其颜色来自其他水果; 如有疑问, 应查看参赛者声明的苹果品种。暗沉的棕色调, 表明可能存在氧化, 尽管较深的色调, 也可能是由于选用低酸度苹果、使用凝胶法 (keeving)、木桶发酵或陈酿、浓缩工艺, 或其他原因。不要仅根据颜色就断定氧化。通常, 若添加了额外原料, 都会反映在成品的颜色上。

口感

- 通常而言, 苹果酒和梨酒的酒体和饱满度, 接近于低度葡萄酒。大部分苹果酒风格, 酒体都薄于大部分啤酒。某些梨酒, 由于含有山梨醇 (一种不可发酵的糖醇), 增加了一些感知甜度, 会呈现出更饱满的酒体。
- 高度碳化起泡的苹果酒, 类似于香槟。无泡苹果酒, 可能会因缺少气泡活跃口感表现, 而感觉有所欠缺。但如果该酒款明确声明是无泡苹果酒, 就不能因缺少碳化而扣分。
- 单宁能增加酒体、苦度, 或使酒的收口尝起来更干, 从而影响口感。富含单宁的风格, 会有一种令人愉悦的涩感, 类似红葡萄酒。可以使用葡萄酒的风味描述词, 例如干、杂乱、紧致。可能还会有木质、皮革、干叶, 或苹果皮的感觉, 并伴有相应的风味。

原料

- 指南中的品种, 意在举出常用例子, 而不是强制要求。水果可以分为 (1) 餐用、食用、烹饪、甜点品种, 以及 (2) 酿酒品种 (heirloom, 古优原生种/传家宝品种/老品种; 或不适宜生食的特殊品种)。第二类的水果或呈现许多非果类特点, 不应与发酵特性混淆。

- 酿酒用的苹果, 常以酸度和单宁来分类: **甜型** (sweet, 低酸度低单宁), **酸型** (sharp, 高酸度低单宁), **苦甜型** (bittersweet, 低酸度高单宁), **苦酸型** (bittersharp, 高酸度高单宁)。
- 酵母可以使用天然的 (水果本身, 或压榨设备中存在的) 或培育的 (由酿酒师接种)。MLF 可以用任何一种方法。
- 通常而言, 不允许添加辅料和添加物, 除非是某些特定的风格, 或由于起始糖度过低而需要保证成酒稳定。如有添加, 必须声明。在大部分风格, 为了调节初始或终点比重, 允许添加中性糖作为辅料。如添加蜂蜜, 则这款酒通常会 C3C 实验苹果酒、C4D 实验梨酒, 或 M2A 苹果蜂蜜酒 (Cyser, 详见蜂蜜酒指南)。每个风格, 都有其设定的允许或禁止的辅料, 请在描述中查阅。
- 若在成品中无法感知, 通常都可以添加助剂和酶。酶可用于发酵前澄清果汁。低酸果汁中, 可以添加苹果酸降低 pH 值, 以避免细菌感染和异味 (通常调节至 3.8 或更低)。
- 可以使用亚硫酸盐 (sulfite) 来控制微生物, 但必须严格遵守安全剂量 (200mg/l)。在成品中, 任何过量的亚硫酸盐, 会呈现出烧火柴味, 都是严重缺陷。
- 可以在装瓶时添加山梨酸盐 (sorbate) 来确保不再发酵。但过量使用山梨酸盐, 而带来残留气味和味道 (如天竺葵味), 是有问题的。
- 残糖可以通过中止发酵, 添加糖份或新鲜果汁来控制。回甜用的糖必须保持稳定, 不再发酵。装瓶后发酵, 导致了浑浊、喷涌, 或泡沫涌出, 是严重缺陷。
- 许多苹果酒风格的传统方法采用橡木桶发酵。这些橡木桶是重复使用的, 所以在最终产品中, 不应有强烈的新橡木特征。相对中性的木材可用于任何风格的发酵或陈酿。因而, 成品苹果酒中的木质特征, 不能喧宾夺主, 必须作为背景出现。一款酒在酿造中使用木材, 不一定就是特种或实验风格。它是否是特种或实验风格, 由木质特征的强度决定。
- 具有显著木质或桶味特征的酒款, 应该被归类为 C3C 实验苹果酒或 C4D 实验梨酒, 除非其申报的其他风格也允许这些特征。如果使用了木材, 应声明木材的种类和使用形式 (如桶、木片、木条、木带、木螺旋)。

参赛指南

- 某些风格, 限定了碳化水平和甜度; 一款酒如果超出限度, 则会视作不符合风格。如果一个风格没有对此限定, 则酒款允许有任意碳化水平和甜度。感知碳化水平会因品评情况而变化, 所以不要求参赛者提供二氧化碳体积。
- 任何风格中, 都可以声明水果品种。
- 必须声明任何潜在过敏原。
- 量化指标是大概的参考, 不是绝对。商酿中常会出现不符合参考指标的酒款。

C1.传统苹果酒 TRADITIONAL CIDER

传统苹果酒，是通过苹果发酵而成的，不添加其他配料，不使用特殊工艺，代表了世界各苹果产区的地方传统。在风格名称中使用地理名称，并不意味着原产地保护——任何地方都可以生产原产于另一地区的苹果酒，只要它们具有相似的感官特征，就可以使用那一产地的名称。

关于所有风格均适用的详细感官特征，请参考「苹果酒和梨酒风格简介」。

C1A.普通苹果酒 Common Cider

普通苹果酒主要由餐用（食用）苹果酿制而成。与该类别中的其他风格相比，普通苹果酒的单宁含量通常较低，酸度较高。

整体印象：一种清爽的饮品，具有苹果的果香和花香，以及明亮、多汁的酸度。新鲜，发酵干净，但可能略带酵母特征。

香气和味道：能够察觉到苹果特征，可以是水果本身的味道或果香-花香。甜型或低度的酒款可能有明显的苹果香气和味道。干型酒款的味道会更中性，类似葡萄酒，带有一些源自苹果的酯香和花香。苹果衍生的酯香不一定像苹果；可能会出现其他水果的香气（类似葡萄发酵成葡萄酒的情况）。甜度和酸度的结合应该带来清爽的特征。中等到高的酸度增添了清爽感，但不能粗糙或刺激。克制的单宁可能会增加收尾时的干感。通常发酵干净，没有其他地区的苹果酒那种乡野质朴感或 MLF 特征。可以接受轻微的酵母特征。

外观：略微浑浊到明亮。颜色从极浅的麦秆色到中等金色。红肉苹果品种可能会带来淡红色调。

口感：中轻到中等酒体。轻微的单宁可以提供轻微到中低程度的涩感，但苦味很少。可以有任何程度的碳化。

注释：比较坚实而又清爽饮品——既不平淡也无水感。甜型不能过分甜腻。干型不能过于朴素（即高酸下，果味过于低调微妙、含蓄、紧缩）。有时会称作新世界苹果酒（New World Cider）或现代苹果酒（Modern Cider）。「普通」一词意味着常见，而不是缺乏品质或档次。普通苹果酒可以使用古优原生苹果品种，只要它们没有明显的单宁含量、显著的非果香特征，或异常的强度——如果有的话，最好申报成其他传统苹果酒风格风格。

参赛指南：参赛者**必须**声明碳化水平和甜度。参赛者可以声明苹果品种，尤其会带来不寻常的特征的品种。

品种：普通品种（如 Winesap, McIntosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan），多用途品种（如 Northern Spy, 某些 Russets, Baldwin），及任何合适的野生品种

主要参数：

初始比重：1.045-1.065

终点比重：0.995-1.020

酒精度数：4.5-8%

商酿酒款：Æpeltreow Barn Swallow Cider, Bellwether Liberty Spy, Doc's Hard Apple Cider, Seattle Cider Dry, Tandem Ciders Smackintosh, 2 Towns BrightCider, Uncle John's Apple Hard Cider

C1B.古优苹果酒 Heirloom Cider

古优苹果酒是一个定义广泛的风格，通常至少使用一些酿酒专用苹果，酿出的酒比普通苹果酒含有更多单宁。它通常在英式、法式、西班牙苹果酒产区之外的地方生产，且缺乏这些地方风格所独有的 MLF 或乡野特征。这是一种在北美、英格兰东部和世界其他地区产生的「精酿」苹果酒。

整体印象：结合了普通苹果酒的苹果特征和酸度，以及英式或法式苹果酒的单宁，同时保持干净的发酵特征。

香气和味道：苹果特征的强度、酯类、甜度，通常随酒款甜度变化。古优品种酿酒用苹果，可能带来其独特的特质，常是乡野质朴感的。酸度可以从中等到高。单宁可以从中低到中高。单宁可能增加收尾的感知干度，同时贡献类似木材、皮革，或苹果皮的风味。酸度和单宁共同平衡甜度，提供结构；两者通常都存在，但不一定是相同强度。具有干净的发酵特征，没有源自 MLF 的酚类或农场特征。鼠味是严重缺陷。可以接受轻微的酵母特征。

外观：略微浑浊到明亮。颜色从麦秆色到深金色。红肉苹果品种可能会带来粉红色调。

口感：中等到饱满酒体，取决于单宁含量。单宁带来的涩感和苦味不应超过中等程度。可以有任何程度的碳化。

注释：可能最接近英式苹果酒，但没有任何 MLF 带来的酚类或农场特征，且平衡中具有更高的酸度。有时被称为传承苹果酒（Heritage Cider）或传统苹果酒（Traditional Cider）。「古优」一词暗示使用较老的、非广泛种植的苹果品种，而不是说它比普通苹果酒有更高声望。

参赛指南：参赛者**必须**声明碳化水平和甜度。参赛者可以声明所用苹果品种；如果声明了品种，相应的品种特征应有体现。

品种：普通苹果酒所用的多用途品种，和许多英式或法式苹果酒所用的苦甜和苦酸品种，或其他古优品种或酿酒品种、酸苹果（crabapple）、杂交品种、单宁含量高的野生品种

主要参数：

初始比重：1.050-1.080

终点比重：0.995-1.020

酒精度数：6-9%

商酿酒款：Eve's Cidery Autumn's Gold, Farnum Hill Extra Dry, Redbyrd Orchard Cloudsplitter, Sea Cider Flagship, Snowdrift Cliffbreaks Blend, Tandem Ciders Crabster, West County Cider Redfield

C1C. 英式苹果酒 English Cider

英式苹果酒是一种源自英格兰西部 (West Country, 位于英格兰西南部的几个郡) 的地方产品。使用苦甜和苦酸苹果酿制。与普通苹果酒相比, 具有更高的单宁和较低的酸度。它可以故意通过 MLF 产生酚类-烟熏特征。并非所有英国产的苹果酒都属于这一类别, 有些属于古优苹果酒风格。

整体印象: 酒体饱满, 常由于单宁含量高, 收口显得相当干且悠长。果香表现可能较为含蓄, 因为与大多数风格相比, 酯类苹果特征较低。源自水果的风味可能很复杂, 但不显果味。可以选择性地具有来自 MLF 的酚类、烟熏, 或轻微农场特征的复杂性。

香气和味道: 苹果特征往往比较含蓄, 但并非缺失。酯类和单宁可以指示苹果的存在, 而不带有明显的苹果味。这种风格常使用的水果, 会带来明显的辛香、泥土气息、非果味特征, 与普通餐用苹果带来的风味大不相同。酸度往往较低 (尤其是经过 MLF 的情况), 单宁则提供了大部分的结构。单宁可以从中等到高, 可以带来类似皮革、木材、干叶, 或苹果皮的风味。

MLF 可能会带来令人愉悦的酚类或农场特征, 具有辛香、烟熏、酚类、皮革或马厩的特质。这些风味是正面的, 但不是必需的。如果存在, 它们不能主导; 特别是酚类和农场特征不应过重。如果有强烈农场特征, 而没有辛香、烟熏或酚类, 则表示 Brett 污染, 是缺陷。鼠味是严重缺陷。

外观: 从略微浑浊到明亮。中等黄色到琥珀色。

口感: 酒体饱满。中等到高单宁, 表现为涩感和些许苦味。可以有任何程度的碳化, 但传统木桶版本往往从无泡静止到中等碳化。不应喷涌或起沫。

注释: 虽然也存在较甜的版本, 但考虑到单宁的干度, 干型最为传统。

参赛指南: 参赛者**必须**声明碳化水平。参赛者**必须**声明甜度, 仅限于干型到半甜型。参赛者**可以**声明所用苹果品种; 如果声明了品种, 相应的品种特征应有体现。

品种: Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter's Perfection, Nehou, Yarlington Mill, Major, 各种 Jersey

主要参数:

初始比重: 1.050-1.075

终点比重: 0.995-1.015

酒精度数: 6-9%

商酿酒款: Aspall Imperial Cyder, Burrow Hill Cider Bus, Farnum Hill Farmhouse, Henney's Vintage Cider, Hogan's Dry Cider (UK), Montana CiderWorks North Fork Traditional, Oliver's Traditional Dry, Sea Cider Wild English

C1D. 法式苹果酒 French Cider

法式苹果酒是一种源自法国西北部 (主要是诺曼底和布列塔尼) 的地方产品。使用苦甜和苦酸苹果酿制, 它可以有较高的单宁含量, 但通常会酿得较甜以达到平衡。法国人和英国人一样也使用 MLF, 但其特征往往较弱。可以调节盐分并减少营养物质以中止发酵。

整体印象: 中等到甜, 酒体饱满厚实。带有一定果香。可能有轻微的酚类、烟熏或农场特征。

香气和味道: 果香充足, 通常相当甜, 带有饱满厚实的味道。甜度和单宁结合, 带来口感的饱满度, 常常呈现出大量的苹果风味。单宁可以让收尾显得略干。MLF 带来的辛香-烟熏、酚类、轻微乡野和农场特征很常见, 但不是必需的 (和英式苹果酒一样), 若存在, 不能太突出。

外观: 清澈到明亮。中等黄色到琥珀色。颜色可能比其他传统风格更深。较高的碳化水平可能产生汽水般的短暂泡沫。

口感: 中等到饱满酒体, 口感充实。中等单宁, 主要体现在口感的饱满度和涩感, 而不是苦味。碳化从中等到高等如香槟般, 但在较高水平时, 不应喷涌或起沫。

注释: 通常会酿成甜型, 以平衡传统苹果品种带来的单宁。法国人使用凝胶法 (*défécation, keeving*) 通过减少营养物质来减缓发酵。有些酿造者可能会通过回添果汁来模仿这一效果。商业产品通常采用瓶内二次发酵来碳化。与英式苹果酒相比, 法国人偏好更为含蓄的 MLF 特征。法语中称为 *Cidre*, 售卖时常根据甜度划分。

参赛指南: 参赛者**必须**声明碳化水平。参赛者**必须**声明甜度, 仅限于中等到甜型。参赛者**可以**声明所用苹果品种; 如果声明了品种, 相应的品种特征应有体现。

品种: Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin

主要参数:

初始比重: 1.045-1.065

终点比重: 1.005-1.020

酒精度数: 3-6%

商酿酒款: Bellot Vintage Cider, Domaine Dupont Cidre Bouché, Écusson Cidre Bio Doux, Eric Bordelet Sidre Tendre, Etienne Dupont Brut, Maison Hérout Cuvée Tradition

C1E. 西班牙苹果酒 Spanish Cider

西班牙苹果酒是一种源自西班牙北部的地方产品，主要产于阿斯图里亚斯、坎塔布里亚，和巴斯克地区。使用酸苹果和苦酸苹果，通过酵母和细菌的共同自然发酵酿制。常常带有野性气息，具有较高的挥发性酸度（乙酸乙酯或乙酸），传统上通过一种夸张的倒酒方式（*Escanciar*）来释放这些特征。

整体印象：干而爽，带有明亮的酸度，可能含有轻微到中等的醋酸和野性气息。带有乡野质朴和泥土气息，传统上不过滤。

香气和味道：香气四溢，带有梨果和花香。常常带有轻微的野性、农场或野味特征，但不应过强或主导平衡。可能带有轻微的皮革、香料，或烟熏质感。带有强烈而锐利的酸味，常有柑橘（柠檬或西柚）的风味。可以接受轻微到中等的醋酸特征和单宁，但不应过于像醋味。干爽的口感和收尾是典型特征。可以接受草本和干草的风味。过度的野味、醋味、奶酪味是缺陷。

外观：清澈到浑浊，通常是浑浊的。麦秆色到深金色。倒酒后可能出现泡沫，但不持久。传统产品不过滤，在倾倒过程中释放二氧化碳后几乎是无泡静止的。

口感：中等酒体。传统产品具有来自发酵的天然碳化，但会在倾倒时被释放掉，导致饮用时几乎是无泡静止的。然而，现代瓶装产品可以到起泡程度。除了巴斯克版本之外，几乎没有涩感或苦味。

注释：每个西班牙苹果酒产区都有自己的传统和产品，但都归入到了这个广泛的风格中。巴斯克苹果酒更多泥土、皮革和木质感，带有更强的苦味和酸度。阿斯图里亚斯苹果酒则较为温和，更多花香和果香。传统酿造，是在栗木容器中缓慢发酵，野性和醋酸特征来自于自然过程。通常趁酒还年轻时饮用。传统的苹果酒称为 *Sidra Natural*，只有发酵产生的残留碳化。起泡型西班牙苹果酒是使用瓶内二次发酵的现代产品。西班牙语称为 *Sidra*，巴斯克语称为 *Sagardoa*。**单纯被感染或醋化的苹果酒不应归入此类。**如果评审时觉察到挥发性酸，评委可以尝试通过在杯间来回倾倒，或使用西班牙苹果酒或葡萄酒醒酒器来释放它。比赛时评审时，不要尝试戏剧性的倒酒方式。

参赛指南：参赛者**必须**声明碳化水平。参赛者**必须**声明甜度，仅限于干型到中型。参赛者**可以**声明所用苹果品种；如果声明了品种，相应的品种特征应有体现。

品种：Regona, Raxao, Limón Montés, Verdialona, De la Riega, San Juan, Errezil, Gezamin, Moko

主要参数：

初始比重：1.040-1.055

终点比重：0.995-1.010

酒精度数：5-6.5%

商酿酒款：Barrika Basque Country Cider, El Gaitero Sidra, Fanjul Sidra Natural Llagar de Fozana, Gurutzeta Sagardo Sidra Natural, Kupela Natural Basque Cider, Mayador Sidra Natural M. Busto, Trabanco Sidra Natural, Zapiain Sidra Natural

C2.高度苹果酒 STRONG CIDER

高度苹果酒使用含糖辅料或浓缩工艺来提高最终酒精含量，酒精度会超过仅使用未经处理的苹果汁发酵而得的苹果酒。这些额外的辅料或工艺除了提高酒精度外，还会对成品的风味特征产生明显影响。这个类别，虽然叫做高度苹果酒，但不意味着所有酒都比传统苹果酒的酒精度要高。

除了允许使用的额外原料之外，高度苹果酒与传统苹果酒（C1）具有相同的通用特征和缺陷描述。关于感官特征的详细说明，请参考「苹果酒和梨酒风格简介」部分。

C2A.新英格兰苹果酒 New England Cider

这种苹果酒使用传统新英格兰的苹果品种制成，这些苹果具有较高的酸度。并且还会添加辅料来提高酒精度和贡献额外的风味。新英格兰是指美国东北部地区，包含多个州，位于纽约州以东。

整体印象：具有坚实的酒体和特征。通常相对干，但如果平衡得当，且不带酒精温热感，也可以略带甜味。有时带有橡木桶特征。常有辅料风味，尤其是葡萄干。

香气和味道：风味丰富的苹果酒，具有浓郁的苹果特征，强劲而中性的酒精感，以及来自辅料和糖类添加物的衍生风味。传统上是干型，但可以有甜度来平衡强劲的风味。如果含糖辅料有特定的味道或香气，这些特征应与苹果风味保持平衡，而不喧宾夺主。葡萄干般的风味很常见。任何橡木桶或木质特征都应该克制，不能主导。单宁可以增加收口的干度。酸度中等到高，但应与其他风味保持平衡。酒精不应灼热或粗糙。可能存在多种风味；最好的酒款能展现各种成分之间和谐交融。

外观：清澈到明亮。黄色到琥珀色。如果声明使用特定辅料和橡木桶陈酿，可以有更深的颜色。

口感：中等到饱满的酒体。常有温热酒精感，但不应灼热。中低到中等的单宁，如果经过橡木桶陈酿，单宁可以更高。碳化程度可变。

注释：辅料可以包括白糖、红糖、糖蜜、枫糖浆，或少量蜂蜜。葡萄干很常见。这些配料的目的是提升初始比重至仅靠苹果无法达到的水平。有时会在橡木桶陈酿，可以增添类似橡木桶陈酿葡萄酒的特征。如果使用装过烈酒的橡木桶，可能会带有一些烈酒的风味特征（如威士忌、朗姆酒），但必须是微妙的且平衡的。新英格兰苹果酒是一种传统风格；不是所有新英格兰地区的苹果酒都能称为新英格兰苹果酒。它与新英格兰（混浊）IPA 啤酒没有任何关系。

参赛指南：参赛者**必须**说明是否经过橡木桶发酵或陈酿。参赛者**必须**说明碳化水平和甜度。

品种：传统新英格兰苹果，例如 Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin

主要参数：

初始比重：1.060-1.100

终点比重：0.995-1.020

酒精度数：7-13%

商酿酒款：Blackbird Cider Works New England Style, Doc's New England Small Batch Cider, Dressler Estate Outpost, Gypsy Circus New England Pantomime, Tandem Ciders Scrumpy Little Woody

C2B.苹果烈酒 Applewine

这种苹果酒会在发酵时添加中性糖分，以提高初始比重，从而使最终酒精度远高于普通苹果酒。添加糖的分量超过其他风格中用于补偿低比重的用量。除了苹果外，不使用其他水果，且仅使用糖分来提高初始比重。

整体印象：通常呈现如干白葡萄酒的特征，带有果香和花香。平衡，低单宁和苦味。酒精感通常明显。

香气和味道：与普通苹果酒相似的苹果特征、果香和花香。苹果酒特征必须明显。从极干到甜型都有，但通常为干型。干型可能相当中性。可以接受轻微到中等的酵母特征。酒精感通常可以察觉，但不应刺激、灼热、烧喉。酸度通常为中等到高等。单宁从低到无。酸度、酒精和干度的组合不能使收口过于生硬紧绷。

外观：清澈到明亮。麦秆色到中等金色。浑浊或雾状都不适合。

口感：干型版本可能比其他苹果酒酒体更轻，因为较高的酒精度来自添加糖分而非果汁。碳化水平可以从无泡静止到如香槟般起泡。通常带有轻微的酒精温热感。

注释：与新英格兰苹果酒的区别，在于此风格使用中性无味的辅料。添加糖分的工艺称为 chaptalization，通过增加比重以产生更多酒精，而不是为了增加残糖。不含葡萄及除苹果以外的水果。与 *Apfelwein*（即德语的苹果酒）无关。强化型或蒸馏的酒款不应归入此类。有些商酿酒款，可能因酒精度和当地法律而标注为 applewine；如果你想找真正的苹果烈酒，不应只看酒标，还要关注其具体特征。

参赛指南：参赛者**必须**说明碳化水平和甜度。

品种：和普通苹果酒一样

主要参数：

初始比重：1.070-1.100

终点比重：0.995-1.020

酒精度数：9-12%

商酿酒款：Æpeltreow Autumn Glory Apple Wine, McClure's Sweet Apple Wine, 1911 Established Empire Dry Applewine

C2C.苹果冰酒 Ice Cider

苹果冰酒是通过冰馏浓缩果汁酿制而成的，可以冰冻水果后压榨，也可以冰馏果汁以除去水份。在发干前就会中止发酵。

香气和味道：果香充足，具有深度和复杂的苹果风味。顺滑、丰富、甜美，类似甜点酒，但具有平衡的酸度，如苏玳葡萄酒 (Sauternes) 或其他高品质甜点酒。酸度必须足够高，以防止过于甜腻。新鲜时具有明亮的特点。陈酿可带来更深层次的复杂性，具有更深色的果味和糖分特征，但不应有明显的焦糖化。若有明显的挥发性酸度 (通常表现为丙酮)，则是缺陷。

外观：明亮。颜色比标准苹果酒更深，呈金色到琥珀色。陈酿酒款可能呈现更深的色调。

口感：酒体饱满。可能带有单宁 (涩感或苦味)，但通常是轻微到中等的，但只要平衡，也允许更高的单宁。可以有温热感但不应灼烧。

注释：与苹果烈酒的区别，在于苹果冰酒的工艺不仅增加糖分 (因而增加酒精度)，还同比例增加酸度和所有果味成分。与苹果火酒的区别，在于缺少深度焦糖化风味，但具有更高的酸度来平衡甜度。此风格不允许添加任何辅料；特别是不能使用糖份来增加比重。这种风格起源于 20 世纪 90 年代的魁北克。

参赛指南：参赛者**必须**说明初始比重、终点比重或残糖，以及酒精度。参赛者**必须**说明碳化水平。

品种：通常使用北美经典餐用苹果，如 McIntosh 或 Cortland

主要参数：

初始比重：1.130-1.180

终点比重：1.050-1.085

酒精度数：7-13%

商酿酒款： Champlain Orchards Honeycrisp Ice Cider, Cidrerie St-Nicolas Glace Du Verger Iced Orchard Cider, Domaine Pinnacle Cidre de Glace, Eden Heirloom Blend Ice Cider, Eve's Cider Essence, Les Vergers de la Colline Le Glacé, Windfall Orchard Ice Cider

C2D.苹果火酒/焦糖苹果酒 Fire Cider

一种加拿大的苹果酒风格 (*cidre de feu*)，使用经典的北美餐用水果品种，并通过煮沸来浓缩果汁，再发酵。发酵可能在残留大量糖分的情况下故意中止。不允许添加任何辅料；尤其不能使用糖份来增加比重。商酿酒款可能陈酿长达五年才发售。

整体印象：一种深金色到棕色的苹果酒，具有非常甜美、焦糖化的、类似枫糖的印象。经过良好陈酿的酒款，通常呈现出深色水果或雪利酒般的特性。

香气和味道：深沉、甜美的焦糖香气，可具有类似枫糖浆或红糖的特征，带有些许焦糖、干杏、烤苹果，或奶油糖的香气。陈酿版本可能带有深色水果的元素，并常常呈现雪利酒般的特性。如果存在轻微的烟熏特征，不属于缺陷。酸度和单宁在平衡中通常较为克制。甜度高至非常高，但不会甜腻。酒精感最多到中等水平，但必须与整体特征完美融合。

外观：清澈到明亮。颜色比普通苹果酒或苹果冰酒更深，范围从深金色到棕色。

口感：酒体饱满，有时具有粘稠的、有嚼头的口感。某些酒款可能有中度的单宁，但不会显得过于涩口或粗糙。碳化水平通常为无泡静止至中等。酒精温热感可能感知为低到中等偏低的水平，有时不如整体强度所表明的那样突出。经过良好陈酿的酒款可以呈现出特有的顺滑感。

注释：焦糖化是好的，但焦糊或烧焦的味道则是缺陷。与苹果冰酒的区别，在于它应具有焦糖化的特征，且通常酸度在平衡中更低。

参赛指南：参赛者**必须**说明初始比重、终点比重或残糖，以及酒精度。参赛者**必须**说明碳化水平。

品种：北美经典餐用苹果，如 McIntosh, Cortland, Spartan

主要参数：

初始比重：1.130-1.180

终点比重：1.040-1.075

酒精度数：9-16%

商酿酒款： Cideri Milton Cidre de Feu, Domain Labranche Fire Cider, Lacroix Feu Sacré, Petit et Fils Le Jaseux, Union Libre Fire Cider

C3.特种苹果酒 SPECIALTY CIDER

特种苹果酒，包含了加入了额外风味，或使用了在 C1 和 C2 类别中尚未描述工艺的苹果酒。这些苹果酒不一定需要声明基础风格（不像一些特种啤酒那样需要），但它的基底需要能尝出来是苹果酒。最终成品必须能够识别为苹果酒，并且其特别之处需要与酒款整体良好融合、协调。允许声明基础风格，但因此评委也会相应地根据该基础风格品评苹果酒。未声明基础风格的参赛作品，仍应具备苹果酒的特征。

在此类别中，「水果」的定义与 2021BJCP 啤酒风格指南中「29.水果啤酒」的前言相同。同样，「香料」的定义与「30.香料啤酒」中的定义相同，允许使用任何香料、草本、蔬菜。

除了允许使用额外的原料之外，特种苹果酒与传统苹果酒（C1）具有相同的通用特征和缺陷描述。关于感官特征的详细说明，请参考「苹果酒和梨酒风格简介」部分。

C3A.水果苹果酒 Fruit Cider

一种加入非苹果水果或果汁的苹果酒。如果是苹果汁和梨汁混合发酵的饮品，则属于这个风格。

整体印象：苹果酒与添加水果的愉快融合。苹果和添加水果的特征必须明显，平衡并互补。如果声明了基础风格，则应显示该风格的一些特质。如果没有声明基础风格，则假设为普通苹果酒。

香气和味道：苹果酒的特征必须存在，并且与其它声明的水果很好地融合。水果特征可以表现得像新鲜水果，或表现为果酱那样，但始终应具有发酵的特质。如果添加的水果完全主导，水果如同生的未发酵果汁，或者尝起来的味道显得很假很人工，都视为缺陷。基础苹果酒或水果的氧化都是缺陷，但苹果酒可以呈现新鲜或陈酿的特性。

外观：清澈到明亮，视基础风格而定。颜色应与添加的水果相符，但不应显示棕色或暗淡的氧化特征（例如，红色浆果应呈现红色到紫色，而不是橙色）。酒的颜色，可能会比所加入水果的颜色范围更广。

口感：参照其基础风格。某些原料可能增强额外的酸度或单宁。

注释：通常由至少 75%的苹果汁制成，但不需要声明该比例值。最终成品必须保留苹果酒的特征。酒款描述对评委来说尤为关键，应该足够让他们理解酿造概念。如果声明了特别原料，它们应可感知到（例外：必须声明潜在过敏源，就算不易感知）。

参赛指南：参赛者**必须**声明碳化水平和甜度。参赛者**必须**声明所有添加的水果或果汁。参赛者**可以**声明基础苹果酒风格。参赛者**可以**声明添加水果的颜色。

品种：任何品种，视基础苹果酒而定。

主要参数：

初始比重：1.045-1.070

终点比重：0.995-1.010

酒精度数：5-9%

商酿酒款：Apple Valley Black Currant, Bauman's Cider Loganberry, Tandem Ciders Strawberry Jam, Tieton Cranberry, Uncle John's Apple Cherry Hard Cider, Vander Mill Bluish Gold

C3B.香料苹果酒 Spiced Cider

一种添加了任何「植物成分」的苹果酒。包含啤酒花的苹果酒，应该属于这个风格。此外，还包括前言中提到的包含香料、草本、蔬菜的苹果酒。

整体印象：苹果酒与添加香料的愉快融合。苹果特征必须与植物成分结合，呈现平衡的结果。如果声明了基础风格，应该显示该风格的一些特质。

香气和味道：苹果特征与添加的植物成分都必须明显，且互为补充。就像水果苹果酒一样，如果植物成分主导或显得很假很人工，则视为缺陷。同样，粗糙或生青的香料风味是不应该的。如果使用啤酒花，应该具有新鲜、绿色的特性，而不是生青的感觉。需要注意某些植物成分的味道，会强于另一些植物。特殊原料或基础苹果酒的氧化都是缺陷。

外观：清澈到明亮，视基础风格而定。颜色与添加的植物成分和基础风格相符。

口感：参照其基础风格。苹果酒可以因添加的植物成分而具有单宁或涩感，但不得因过度萃取而变得苦涩。一些成分可能提供单宁、苦味、酸味，或其他效果。

注释：最终成品必须保留苹果酒的特征。添加啤酒花的苹果酒，通常展现出新鲜的「干投酒花」特性，而不应有来自啤酒花的苦味。酒款描述对评委来说尤为关键，应该足够让他们理解酿造概念。如果声明了特别原料，它们应可感知到（例外：必须声明潜在过敏源，就算不易感知）。

参赛指南：参赛者**必须**声明碳化水平和甜度。参赛者**必须**声明所有添加的香料。如果使用了啤酒花，参赛者**必须**声明品种。参赛者**可以**声明基础苹果酒风格。

品种：任何品种，视基础苹果酒而定。

主要参数：

初始比重：1.045-1.070

终点比重：0.995-1.010

酒精度数：5-9%

商酿酒款：Æppeltreow Sparrow Spiced Cider, Finnriver Dry Hopped Cider, Left Foot Charley Cinnamon Girl, Montana CiderWorks Hopped Up, Oliver's At the Hop, Seattle Cider Basil Mint, Uncle John's Atomic Apple

C3C.实验苹果酒 Experimental Cider

这是一个开放式、涵盖性的分类，适用于含有其他原料或采用其他工艺，且不符合 C1 至 C3 类别的其他苹果酒。它也可用于任何其他尚未描述的历史或地区传统苹果酒。如果一款苹果酒符合之前某个风格的描述，则不属于实验苹果酒。

香气和味道：苹果酒的特征必须始终存在，并与添加的原料或工艺效果相融合。如果使用了烈酒桶，烈酒的特征（如朗姆酒、威士忌等）可以从细微（几乎无法识别）到平衡且互补（不至于主导而压倒苹果酒特征）。整体平衡和易饮性是此风格的关键成功因素。最终成品应包含可识别的实验成分，且饮用愉悦。

外观：清澈到明亮，符合基础风格。颜色应为标准苹果酒的颜色，除非其他原料或工艺按照预期影响了颜色。

口感：参照其基础风格，但也可能表现出由所声明的原料或工艺决定的单宁、涩口、苦味、厚重酒体或其他特征。

注释：适合此类别的一些示例：

- 添加蜂蜜的苹果酒（除非作为糖分用于新英格兰苹果酒；或蜂蜜在平衡中占主导地位，此时应按蜂蜜酒指南中的 M2A.苹果蜂蜜酒 Cyser 参赛）
- 添加其他糖份的苹果酒
- 同时含有香料和其他（非苹果）水果的苹果酒
- 苹果啤酒（graff/graf, snakebite）
- 风味重要组成部分为木质或桶味特征的苹果酒
- 虽符合现有指南定义，但明显超出列出风格参数的苹果酒（如强度、甜度、碳化水平）
- 未列入指南的地区性、传统、历史风格。

无论实验性如何，最终成品必须可识别为苹果酒。酒款描述对评委来说尤为关键，应该足够让他们理解酿造概念。如果声明了特别原料，它们应可感知到（例外：必须声明潜在过敏源，就算不易感知）。

实验苹果酒可能超出所声明基础风格的典型重要参数范围，尤其是基础风格为浓缩风格（C2C 或 C2D）时。

参赛指南：参赛者**必须**声明使其成为实验苹果酒的原料或工艺。参赛者**必须**声明碳化和甜度。参赛者**可以**声明基础风格，或提供更详细的概念描述。

品种：任何品种，视基础苹果酒而定。

主要参数：

初始比重：1.045-1.100

终点比重：0.995-1.020

酒精度数：5-12%

商酿酒款： Cidergeist Beezy, Domaine Dupont Cidre Reserve, Finnriver Fire Barrel, Snowdrift Cornice, Tandem Ciders Bee's Dream, Uncle John's Blossom Blend, Uncle John's Sidra de Tepache

C4.梨酒 PERRY

梨酒是由压榨的梨汁发酵而成。梨必须是饮料中发酵原料的主要部分。关于所有风格均适用的详细感官特征，请参考「苹果酒和梨酒风格简介」。

C4A.普通梨酒 Common Perry

普通梨酒是由餐用（食用）梨酿制而成的。

整体印象：稍带果香，酒体较丰满。通常为半干到半甜。通常为无泡静止到微泡，只允许非常轻微的醋化。

香气和味道：具有梨特征的果香，可能比较柔和，但在甜型酒款中更强。梨的特征，表现为餐用梨的发酵风味，可能与新鲜梨的味道不太相似。干型酒款的风味特征趋向于年轻的白葡萄酒。酸度应该温和到平衡，不应尖锐。单宁可以温和到平衡，但不应增加明显的苦味。酸度和单宁的平衡可变，但通常均衡或偏向酸味。不应出现鼠味、粘稠拉丝（ropy）、油腻感。

外观：略微浑浊到清澈。通常颜色较浅，从麦秆色到金色。

口感：酒体相对饱满。低到中等单宁，表现为涩感。碳化水平从无泡静止到起泡，虽然大多数不超过中等碳化。

注释：与古优梨酒相比，普通梨酒的单宁较少，更具餐用水果特征，且酸度可以更高。一些餐用梨含有大量山梨醇，这可能使干型梨酒呈现甜味感。山梨醇的感知甜味因人而异。因此，参赛者应根据实际残糖量声明甜度，评委需要意识到他们可能感知到的甜度，与参赛梨酒实际残糖有所不同。在一些商酿酒款中，会通过添加生梨汁来回甜，以获得可识别的风味特征。但具有悠久持续传统的地区，并不一定把这视为正宗或应该的做法。「普通」一词意味着常见，而非缺乏品质或等级。有时也称为新世界梨酒（New World Perry）或现代梨酒（Modern Perry）。

参赛指南：参赛者**必须**声明碳化水平程度和甜度。

品种：Bartlett, Kiefer, Comice, Conference

主要参数：

初始比重：1.050-1.060

终点比重：1.000-1.020

酒精度数：5-8%

商酿酒款：Æpeltreow Perry, EdenVale Pear Cider, Seattle Cider Perry, Snowdrift Semi-Dry Perry, Twin Pines Hammer Bent Perry, Uncle John's Perry

C4B.古优梨酒 Heirloom Perry

古优梨酒是一种传统梨酒，由专门种植的「酿酒用梨」酿制而成，而非食用或烹调用梨。许多这些品种的梨，因含有高单宁而近乎不可食用；有些梨也相当坚硬。酿酒用梨可能含有大量山梨醇，这是一种不可发酵的、甜味的糖醇。因此，古优梨酒可能表现出甜味的印象，但实际上是完全干型的（无残糖）。

整体印象：单宁充足，略带果香，酒体较丰满。英式梨酒往往比法式梨酒更干，因此甜度水平可变。英式和法式梨酒的碳化水平可能更高。

香气和味道：具有明显的梨发酵的特征，果香从微妙到充足。相比比普通梨酒，可能具有更加复杂的梨的味道，且不太像食用梨。印象通常趋向于年轻的白葡萄酒。可能存在轻微的单宁苦味。酸度应保持平衡，不应尖锐，因为通常单宁的含量比酸度更高。山梨醇可能会增强甜味的印象。不应出现鼠味、粘稠拉丝、油腻感。有时会有非常低的自然醋化，与染菌无关。

外观：略微浑浊到清澈。通常颜色较淡，从麦秆色到金色。

口感：相对饱满的酒体。中等到高单宁，表现为涩感。碳化水平从无泡静止到起泡，虽然大多数不超过中等碳化。山梨醇可以提供光滑柔顺的质感。不应呈糖浆状。

注释：与普通梨酒相比，古优梨酒的单宁更突出，可能有些许苦味，且梨的风味更为复杂。需要注意，由于山梨醇，干型梨酒可能给人甜味的印象，且不同人对山梨醇甜感的感知不一。因此，参赛者应根据实际残糖量来声明甜度，评委必须意识到他们感知到的甜度，与实际残糖可能有所不同。在一些商酿酒款中，会通过添加生梨汁来回甜，以获得可识别的风味特征。但具有悠久持续传统的地区，并不一定把这视为正宗或应该的做法。「古优」一词暗示使用较老的、非广泛种植的酿酒用梨品种，而不是说它比普通梨酒有更高声望。

参赛指南：参赛者**必须**说明碳化水平和甜度。

品种：Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft

主要参数：

初始比重：1.050-1.070

终点比重：1.000-1.020

酒精度数：4-9%

商酿酒款：Æpeltreow Orchard Oriole Perry, Burrow Hill Perry, Christian Drouin Poiré, Dragon's Head Sparkling Perry, Eric Bordelet Poiré Authentique, EZ Orchards Poire, Hogan's Classic Perry (UK), Oliver's Classic Perry

C4C.冰梨酒/冻梨酒 Ice Perry

这是一种地区性风格 (*Poiré de Glace*)，源自魁北克，产生于 2000 年代，通常由生产苹果冰酒的酒庄或庄园使用类似的工艺生产。梨汁在发酵前被冷冻以浓缩糖分。发酵通常在完成前中止，以达到所需的甜度水平。不得使用糖份来调整初始或终点比重。

整体印象：酒体丰满，明亮且果香充足，酸度平衡。甜而不腻。无泡静止到微泡。

香气和味道：果香充足，顺滑，甜酸适中。水果香气清晰而明亮，常如炖梨、梨果酱或梨蜜饯。轻至中等的水果风味，可表现为经过烹调、风干、腌制、蜜饯处理或焦糖化的梨。柔和圆润的收口，可能带有蜂蜜、坚果、甜点，或热带水果的额外香气。酸度必须充足，以防止味道显得过于甜腻。可能带有单宁 (涩感或苦味)，但应限制在轻至中等水平。不应出现鼠味、粘稠拉丝、油腻感。明显的丙酮气味是缺陷。仅允许非常轻微的醋化。

外观：金色至琥珀色。清澈至晶莹剔透。通常为无泡静止状态，但可接受轻微碳化的痕迹。

口感：酒体丰满。质地柔顺光滑，收口绵长。酒精温热感轻至中等偏低，虽然可能因甜味而不易察觉。大多数酒款为无泡静止状态，但轻微碳化是可接受的。

注释：尽管起源于加拿大，但并不只产于加拿大。单宁和酸度明显低于苹果冰酒。

参赛指南：参赛者**必须**声明初始比重、终点比重或残糖、酒精度和碳化水平。

品种：Bartlett, Bosc, Flemish Beauty，或其他餐用梨

主要参数：

初始比重：1.130-1.170

终点比重：1.050-1.085

酒精度数：9-12%

商酿酒款：Coteau Rougemont Poiré de Glace, Domaine de la Galotière Poiré de Glace, Domaine de Lavoie Poiré de Glace, Vergers Écologiques Pheon Gaia, Domaine des Salamandres Le Classique

C4D.实验梨酒 Experimental Perry

这是一个开放式、涵盖性的分类，适用于含有其他原料或采用特殊工艺，且不符合其他 C4 类别的梨酒，例如基于梨的 C3A 和 C3B 版本 (添加水果或香料的梨酒)。它也可用于任何其他尚未描述的历史或地区传统梨酒，或者虽然符合现有指南定义，但明显超出列出风格参数的梨酒 (如强度、甜度、碳化水平)。如果一款梨酒符合之前某个风格的描述，则不属于实验梨酒。

由其他梨果 (如榲桲 quince)，以及唐棣属 (*Amelanchier*) 浆果 (如六月莓 juneberry、花楸果 serviceberry、萨斯卡通浆果 saskatoon berry) 酿制的酒款，只要这些实验水果在配方中占主导地位，也可以在此类别参赛，而不另起类别。

香气和味道：梨酒的特征必须始终存在，并与添加的原料或工艺效果相融合。如果使用了烈酒桶，烈酒的特征 (如朗姆酒、威士忌等) 可以从细微 (几乎无法识别) 到平衡且互补 (不至于主导而压倒梨酒特征)。整体平衡和易饮性是此风格的关键成功因素。最终成品应包含可识别的实验成分，且饮用愉悦。

外观：清澈到明亮。颜色应为标准梨酒的颜色，除非其他声明的原料或工艺影响了颜色。

口感：如果声明了基础风格，酒体和口感应当反映该风格。声明的原料或工艺可能会导致酒体增加，或增强单宁、涩感、苦味或其他特征。

注释：如果使用了混合水果，梨酒的特征必须保持主导地位。无论实验性质如何，最终成品必须可识别为梨酒。酒款描述对评委来说尤为关键，应该足够让他们理解酿造概念。如果声明了特别原料，它们应可感知到 (例外：必须声明潜在过敏源，就算不易感知)。

参赛指南：参赛者**必须**声明使其成为实验梨酒的原料或工艺。参赛者**必须**声明碳化和甜度。参赛者**可以**声明基础风格，或提供更详细的概念描述。

品种：任何品种

主要参数：

初始比重：1.045-1.100

终点比重：0.995-1.020

酒精度数：5-12%

商酿酒款：Æpeltreow Pear Wine, Sea Cider Ginger Perry, Snow Capped Cider JalaPEARño



考生编号ID: _____

考试啤酒编号 Exam Beer Number: _____

请圈出编号 circle the digit

1 2 3 4 5 6

考试城市City: _____

考试日期Date: _____

风味描述 Descriptor Definitions

(可多选 Multiple Choice)

- 乙醛 Acetaldehyde
- 挥发酸 Acetified (Volatile Acidity, VA)
- 酸味 Acidic
- 酒精 Alcoholic
- 涩味 Astringent
- 苦味 Bitter
- 双乙酰 Diacetyl
- 农舍 Farmyard
- 果香 Fruity
- 金属 Metallic
- 鼠味 Mousy
- 橡木 Oaky
- 油类 Oily/Ropy
- 氧化 Oxidized
- 酚类 Phenolic
- 辛香/烟熏 Spicy/Smoky
- 硫化氢 Sulfide
- 二氧化硫 Sulfite
- 甜味 Sweet
- 酒体薄 Thin
- 蔬菜味 Vegetal

分类Category # _____ 子类 Subcategory a-f _____

风格名称 Name _____

碳化水平 Carbonation 无泡/静止 Still 微泡 Petillant 起泡 Sparkling

甜度 Sweetness 干型 Dry 半甜 Medium 甜型 Sweet

苹果品种 Variety of Honey (如有声明 if declared) _____

特殊原料 Special Ingredient _____

外观 Appearance (针对此风格标准 as appropriate for style) _____/6

颜色 Color (2), 澄清度 clarity (2), 碳化水平 carbonation level (2)

香气 Bouquet/Aroma (针对此风格标准 as appropriate for style) _____/10

其他原料的合适表达 Expression of other ingredients as appropriate

味道 Flavor (针对此风格标准 as appropriate for style) _____/24

酸度、甜度、酒精强度、酒体、碳化(如有)的平衡 (14), 可有的其他原料 (5), 余味 (5)

Balance of acidity, sweetness, alcohol strength, body, carbonation (if appropriate) (14), Other ingredients as appropriate (5), Aftertaste (5)

整体印象 Overall Impression _____/10

饮用时的整体愉悦感, 以及改进意见

Comment on overall drinking pleasure associated with entry, give suggestions for improvement

总分 Total _____/50

风格准确性/Stylistic Accuracy		
符合 Classic	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	不符 Not to Style
酿造技术/Technical Merit		
无瑕 Flawless	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	严重缺陷 Flaws
整体体验/Intangibles		
完美 Wonderful	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	无生机 Lifeless

评分指导 SCORING GUIDE		
完美 Outstanding	45-50	本风格世界级 World-class example of style
优秀 Excellent	38-44	很好地展现了风格, 仅需极小改进 Exemplifies style well, requires minor fine-tuning
很好 Very Good	30-37	大致符合风格, 有些许瑕疵 Generally within style parameters, some minor flaws
好 Good	21-29	与风格不符, 或有些许瑕疵 Misses the mark on style and/or minor flaws
一般 Fair	14-20	有异味, 或与风格相当不符 Off flavors, aromas or major style deficiencies
劣质 Problematic	0-13	有严重异味 Major off flavors and aromas dominate



裁判名称: _____

分类 Category # _____ 子类 Subcategory a-f _____

风格名称 Name _____

风味描述 Descriptor Definitions

(可多选 Multiple Choice)

- 乙醛 Acetaldehyde 青苹果糖
- 挥发酸 Acetified (Volatile Acidity, VA) 乙酸乙酯 (溶剂, 洗甲水) 或醋酸 (刺激性)
- 酸味 Acidic 常常是苹果酸、乳酸、葡萄糖酸、柠檬酸
- 酒精 Alcoholic 乙醇带来的温热
- 涩味 Astringent 嚼茶叶时的干涩口感, 如出现必须平衡
- 苦味 Bitter 高苦时不愉悦
- 双乙酰 Diacetyl 奶油或馊饭
- 农舍 Farmyard 猪圈、牛圈、马厩的味道
- 果香 Fruity 新鲜水果, 仅在某些风格中合适
- 金属 Metallic 硬币、铜、铁、血的味道, 酒可能会变绿 (铜) 或黑 (铁)
- 鼠味 Mousy 让人想起鼠类的洞穴或笼子
- 橡木 Oaky 长期桶陈或浸泡橡木片产生的味道
- 油类 Oily/Ropy 可见的光泽, 不愉悦的粘稠感
- 氧化 Oxidized 陈旧, 雪莉桶, 葡萄干, 淤青的水果
- 酚类 Phenolic 塑料, 创可贴, 药味
- 辛香/烟熏 Spicy/Smoky 香料, 丁香, 烟熏, 火腿
- 硫化氢 Sulfide 臭鸡蛋, 来源于发酵问题
- 二氧化硫 Sulfite 火柴味, 来源于刚添加或过量添加硫
- 甜味 Sweet 如出现需平衡
- 酒体薄 Thin 水感, 缺少酒体, 不够饱满
- 蔬菜味 Vegetal 煮的/罐头/腐坏的蔬菜 (大白菜、洋葱、青菜、芦笋等)

碳化水平 Carbonation 无泡/静止 Still 微泡 Petillant 起泡 Sparkling

甜度 Sweetness 干型 Dry 半甜 Medium 甜型 Sweet

苹果品种 Variety of Honey (如有声明 if declared) _____

特殊原料 Special Ingredient _____

外观 Appearance (针对此风格标准 as appropriate for style) _____/6
颜色 Color (2), 澄清晰度 clarity (2), 碳化水平 carbonation level (2)

香气 Bouquet/Aroma (针对此风格标准 as appropriate for style) _____/10
其他原料的合适表达 Expression of other ingredients as appropriate

味道 Flavor (针对此风格标准 as appropriate for style) _____/24
酸度、甜度、酒精强度、酒体、碳化 (如有) 的平衡 (14), 余味 (5)
Balance of acidity, sweetness, alcohol strength, body, carbonation (if appropriate) (14), Other ingredients as appropriate (5), Aftertaste (5)

整体印象 Overall Impression _____/10
饮用时的整体愉悦感, 以及改进意见
Comment on overall drinking pleasure associated with entry, give suggestions for improvement

风格准确性/Stylistic Accuracy		
符合 Classic	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	不符 Not to Style
酿造技术/Technical Merit		
无瑕 Flawless	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	严重缺陷 Flaws
整体体验/Intangibles		
完美 Wonderful	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	无生机 Lifeless

评分指导 SCORING GUIDE		
完美 Outstanding	45-50	本风格世界级 World-class example of style
优秀 Excellent	38-44	很好地展现了风格, 仅需极小改进 Exemplifies style well, requires minor fine-tuning
很好 Very Good	30-37	大致符合风格, 有些许瑕疵 Generally within style parameters, some minor flaws
好 Good	21-29	与风格不符, 或有些许瑕疵 Misses the mark on style and/or minor flaws
一般 Fair	14-20	有异味, 或与风格相当不符 Off flavors, aromas or major style deficiencies
劣质 Problematic	0-13	有严重异味 Major off flavors and aromas dominate

总分 Total _____/50