

啤酒評審認證協會

2025 風格指南

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

2025 STYLE GUIDELINES

蘋果酒（及梨酒）風格指南

Cider Style Guidelines (including Perry)



Copyright © 2025, BJCP, Inc.

BJCP 授予在 BJCP 認證的比賽中，以及出於教育培訓裁判目的，
列印分發本指南的權利。保留其餘所有權利。

如有更新，詳見 www.bjcp.org

作者：Gordon Strong
Michael Wilcox
Kristen England

2025 版內容：	Gordon Strong, Michael Wilcox, Pavel Anisimov, Kristen England
2025 版內容審核：	Michael Wilcox, Gary Awdey, Agus Blanco, Max Finnance
校對：	Molly Weems
先行版內容：	Dick Dunn, Gary Awdey, Charles McGonegal
2025 版中文翻譯校對：	Simba Wu @ 異方志

翻譯說明

本中文版指南為自主翻譯及校對。譯者不聲明任何版權，譯本免費開源使用。其餘權利依照原發行方規定實施。

譯者 SNS 及郵箱

微信公眾號：異方志

Instagram: maatinbrewing

simba.ng.68@gmail.com

如有錯漏需修正，或想獲得 word doc 版本方便重制，可通過 SNS 或電子郵件聯繫。

原譯本為簡體中文，採用中國大陸地區用語習慣。繁體中文版為自動轉換而來，用語及文法不一定適用其他華語地區。

Simba Wu/孖田林棟

于廣州

2025.1.21



目錄

2025 蘋果酒指南簡介	1
蘋果酒和梨酒風格簡介 (C1-C4)	1
香氣和味道	1
外觀	2
口感	2
原料	2
參賽指南	2
C1.傳統蘋果酒 TRADITIONAL CIDER	3
C1A.普通蘋果酒 Common Cider	3
C1B.古優蘋果酒 Heirloom Cider	3
C1C.英式蘋果酒 English Cider	4
C1D.法式蘋果酒 French Cider	4
C1E.西班牙蘋果酒 Spanish Cider	5
C2.高度蘋果酒 STRONG CIDER	6
C2A.新英格蘭蘋果酒 New England Cider	6
C2B.蘋果烈酒 Applewine	6
C2C.蘋果冰酒 Ice Cider	7
C2D.蘋果火酒/焦糖蘋果酒 Fire Cider	7
C3.特種蘋果酒 SPECIALTY CIDER	8
C3A.水果蘋果酒 Fruit Cider	8
C3B.香料蘋果酒 Spiced Cider	8
C3C.實驗蘋果酒 Experimental Cider	9
C4.梨酒 PERRY	10
C4A.普通梨酒 Common Perry	10
C4B.古優梨酒 Heirloom Perry	10
C4C.冰梨酒/凍梨酒 Ice Perry	11
C4D.實驗梨酒 Experimental Perry	11
附錄 APPENDIX	12
蘋果酒評分表 Cider Scoresheet	12
蘋果酒評分表 (注釋版) Cider Scoresheet (annotated)	13

題獻

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 蘋果酒指南簡介

2025BJCP 蘋果酒風格指南，在 2015 版本基礎上大量重寫，可與 2021BJCP 啤酒風格指南和 2025BJCP 蜂蜜酒指南搭配使用。雖然保留了一些 2015 版的內容，但本版指南重組並重命名了一些類別和風格，並新增了一些風格。

蘋果酒和梨酒風格簡介 (C1-C4)

本節前言大體適用於所有蘋果酒和梨酒風格，除了某些有額外標注的個別風格。定義裡類別風格的通用特性和描述應作為投送比賽和評審的參考。在評審中如何應用這些風格，詳情請在 BJCP 網站（考試與認證，蘋果酒裁判專案）中查詢「**蘋果酒考試備考**」一節。

蘋果酒，即壓榨蘋果流出汁液的發酵品。**梨酒**，則是壓榨梨流出汁液的發酵品。在美國，硬蘋果酒（hard cider，發酵的含酒精的）和甜蘋果酒（sweet cider，未發酵不含酒精的）皆稱為蘋果酒，但有所區分。在其他地方，蘋果酒則特指經過發酵過的；也是本指南所採用的定義。

以下是蘋果酒和梨酒的四種分類：傳統蘋果酒（C1），高度蘋果酒（C2），特種蘋果酒（C3），梨酒（C4）。各類詳情，請見每一分類開篇的前言。和啤酒比賽一樣，在比賽中不一定要按照本指南中的類別來設置分組，可以適當拆解組合，方便評審和頒獎。比賽中的分組和名稱，不見得有深意。

香氣和味道

- 蘋果酒和梨酒不一定會表現出明顯的水果香氣和味道——就如葡萄酒嘗起來不像葡萄汁，啤酒嘗起來不像麥汁。比較幹的蘋果酒，可能其特色可能會更複雜，而不像鮮果。蘋果酒和梨酒不應該像果汁、蘇打水、酒精調和出來的雞尾酒——而應當有發酵風味。
- 葡萄酒釀酒師將氣味分為芳香（aroma，來自原料）和醇香（bouquet，來自發酵和陳釀）。蘋果酒的品評也可以參考這種區分，去理解蘋果酒的釀造過程如何將原料轉化為成酒。
- 大多數風格都要求乾淨的發酵特徵，但這不一定意味著沒有**酵母特性**。酵母可以增加酯香，或產生少量帶硫的新鮮感；這些不算缺陷。酒液中保留酵母陳釀，可以稍微增加堅果、烘焙、麵包的氣息。
- 某些蘋果酒風格會呈現出清晰的**非果類**性質，例如一款幹的英式蘋果酒中如煙熏火腿的底色。某些地區風格會有鄉野質樸的特性。
- 甜度**（殘糖，RS - residual sugar）的範圍，最低從全幹（沒有殘糖），最高到甜點酒那麼多（10%或更多殘糖）。各級甜度的殘糖和終點比重（FG - final gravity）的量化指標大致如下：
 - 幹型** Dry: 低於 0.4% RS, FG 小於 1.002。沒有可感知的甜味，但嘗起來不一定非常幹。
 - 半幹** Semi-Dry: 0.4-0.9% RS, FG 1.002-1.004。有一絲甜味，但嘗起來主要還是覺得幹。英文也稱為 medium-dry 或 off-dry。
 - 中型** Medium: 0.9-2.0% RS, FG 1.004-1.009。在整體平衡中，甜味達到了可以覺察的程度。
 - 半甜** Semi-sweet: 2.0-4.0% RS, FG 1.009-1.019。感知上是甜的，但仍比較清爽。英文也稱為 medium-sweet。
 - 甜型** Sweet: 高於 4.0% RS, FG 高於 1.019。像個甜點酒。不應像糖漿或過於甜膩。
- 這些數值，是為了輔助選手參賽，標準化地區口味差

異，而不是評審時用來扣分的指標。如果一款酒介於兩種甜度間的臨界值，應基於整體印象和品嘗口感，來選擇更匹配的甜度等級。

- 要注意，其他要素（酸度、單寧、酒精、幹度、其他原料等）會影響甜度的感知。不要只盯著殘糖水平。
- 在評審時，依照甜度由低至高來排序酒款。因為甜味能遮掩瑕疵——在甜型蘋果酒中要尤為注意。反過來說，在幹型蘋果酒中，因為缺少甜味，細微瑕疵可能會更為明顯，所以不要過度苛責。
- 在較甜的酒中，非果類味覺要素——尤其是酸味和單寧——必須和甜味相匹配，不然就會顯得甜膩（糖漿般，重度甜味）或松垮（甜酸不平衡）。
- 酸度**是平衡中的必要元素，給人乾淨、活躍、明亮、果汁感、清爽的印象，而不刺激。酸味（acidity，蘋果酸為主，有時是乳酸或其他酸）不應與醋味（acetic acid，來源於乙酸乙酯或乙酸/醋酸）混淆。刺鼻辣舌的揮發性酸（醋化）在大多數風格中都是缺陷。
- 單寧**提供澀感和酒體，有時還會提供苦味，構建酒的平衡、結構、易飲性。單寧帶來的過度苦味是缺陷，不論是來自原料還是發酵陳釀。日常食用水果（即非釀酒用果）單寧水準通常較低。
- 蘋果酒可能會發生**蘋果酸乳酸發酵**（蘋果乳發酵，MLF - malolactic fermentation），它會將尖銳的蘋果酸轉化為柔和圓潤低酸的乳酸，從而降低酸度。但酒不應變得松垮或過於柔軟——蘋果酒應當仍是清爽的。梨酒不應發生 MLF，因為可能會導致醋化。
- MLF 能產生乾淨的風味，但包含單寧的釀酒用蘋果經過 MLF，常產生乙基酚，伴有香料、煙熏、醃肉、酚類、農場、野味（Funky）、皮革，或馬廐味。上述風味不一定會同時出現。克制而平衡地表達這類風味是可選項，而某些地區風格中則會追求這類風味。MLF 常被錯認為佈雷特（酒香酵母，**Brett - Brettanomyces**），因為它們的風味描述是相同的。但佈雷特感染是嚴重缺陷，由佈雷特帶來的野味農舍

特性作為主導，是不應出現的。

- 裁判應該注意可能存在的鼠味 (mousy) 缺陷 (四氫吡啶, THP - tetrahydropyridine)，在發生 MLF 的高 pH 值蘋果酒中大概率會出現。(如果裁判無法嘗到這種異味，應該用鹼性漱口液提高口腔 pH 值，使這種異味更加明顯。)

外觀

- 清澈度可以從良好至明亮。做不到絕對透亮，不能算做缺陷，但不應出現可見的顆粒。在某些風格中，常見質樸感，而是不晶瑩剔透的。梨酒非常難澄清，因而輕微渾濁不算缺陷。但不論在蘋果酒或梨酒中，如果出現油光，說明是乳酸菌感染的早期階段，是一個明顯的缺陷。
- 碳化水準，可以從完全靜止到汽水/起泡酒一般。無碳化至少量碳化，稱為**無泡/靜止** (still)，但舌頭上可能還是會有一些氣泡——不一定要死一般沉寂。中度碳化，稱為**微泡** (pétillant)。高度碳化，稱為**起泡** (sparkling)。在高度碳化下，泡沫酒頭可能會短時間保持。而噴湧、泡沫湧出、按捺不住的酒頭，都屬於缺陷。
- 沒有增添額外原料的蘋果酒或梨酒，通常都是淡色的，從麥稈色至金色。某些紅色果肉的蘋果，例如 Redfield，會使酒液呈現出粉紅或玫瑰色調，不應誤解其顏色來自其他水果；如有疑問，應查看參賽者聲明的蘋果品種。暗沉的棕色調，表明可能存在氧化，儘管較深的色調，也可能是由於選用低酸度蘋果、使用凝膠法 (keiving)、木桶發酵或陳釀、濃縮工藝，或其他原因。不要僅根據顏色就斷定氧化。通常，若添加了額外原料，都會反映在成品的顏色上。

口感

- 通常而言，蘋果酒和梨酒的酒體和飽滿度，接近於低度葡萄酒。大部分蘋果酒風格，酒體都薄於大部分啤酒。某些梨酒，由於含有山梨醇（一種不可發酵的糖醇），增加了一些感知甜度，會呈現出更飽滿的酒體。
- 高度碳化起泡的蘋果酒，類似於香檳。無泡蘋果酒，可能會因缺少氣泡活躍口感表現，而感覺有所欠缺。但如果該酒款明確聲明是無泡蘋果酒，就不能因缺少碳化而扣分。
- 單甯能增加酒體、苦度，或使酒的收口嘗起來更幹，從而影響口感。富含單甯的風格，會有一種令人愉悅的澀感，類似紅葡萄酒。可以使用葡萄酒的風味描述詞，例如幹、雜亂、緊致。可能還會有木質、皮革、幹葉，或蘋果皮的感覺，並伴有相應的風味。

原料

- 指南中的品種，意在舉出常用例子，而不是強制要求水果可以分為（1）餐用、食用、烹飪、甜點品種，以及（2）釀酒品種 (heirloom, 古優原生種/傳家寶品種/老品種；或不適宜生食的特殊品種)。第二類的水果或呈現許多非果類特點，不應與發酵特性混淆。

- 釀酒用的蘋果，常以酸度和單甯來分類：**甜型** (sweet, 低酸度低單甯)，**酸型** (sharp, 高酸度低單甯)，**苦甜型** (bittersweet, 低酸度高單甯)，**苦酸型** (bittersharp, 高酸度高單甯)。
- 酵母可以使用天然的（水果本身，或壓榨設備中存在的）或培育的（由釀酒師接種）。MLF 可以用任意一種方法。
- 通常而言，不允許添加輔料和添加物，除非是某些特定的風格，或由於起始糖度過低而需要保證成酒穩定。如有添加，必須聲明。在大部分風格，為了調節初始或終點比重，允許添加中性糖作為輔料。如添加蜂蜜，則這款酒通常會是 C3C 實驗蘋果酒 C4D 實驗梨酒或 M2A 蘋果蜂蜜酒 (Cyser, 詳見蜂蜜酒指南)。每個風格，都有其設定的允許或禁止的輔料，請在描述中查閱。
- 若在成品中無法感知，通常都可以添加助劑和酶。酶可用於發酵前澄清果汁。低酸果汁中，可以添加蘋果酸降低 pH 值，以避免細菌感染和異味（通常調節至 3.8 或更低）。
- 可以使用亞硫酸鹽 (sulfite) 來控制微生物，但必須嚴格遵守安全劑量 (200mg/l)。在成品中，任何過量的亞硫酸鹽，會呈現出燒火柴味，都是嚴重缺陷。
- 可以在裝瓶時添加山梨酸鹽 (sorbate) 來確保不再發酵。但過量使用山梨酸鹽，而帶來殘留氣味和味道（如天竺葵味），是有問題的。
- 殘糖可以通過中止發酵，添加糖份或新鮮果汁來控制。回甜用的糖必須保持穩定，不再發酵。裝瓶後發酵，導致了渾濁、噴湧，或泡沫湧出，是嚴重缺陷。
- 許多蘋果酒風格的傳統方法採用橡木桶發酵。這些橡木桶是重複使用的，所以在最終產品中，不應有強烈的新橡木特徵。相對中性的木材可用於任何風格的發酵或陳釀。因而，成品蘋果酒中的木質特徵，不能喧賓奪主，必須作為背景出現。一款酒在釀造中使用木材，不一定就是特種或實驗風格。它是否是特種或實驗風格，由木質特徵的強度決定。
- 具有顯著木質或桶味特徵的酒款，應該被歸類為 C3C 實驗蘋果酒或 C4D 實驗梨酒，除非其申報的其他風格也允許這些特徵。如果使用了木材，應聲明木材的種類和使用形式（如桶、木片、木條、木帶、木螺旋）。

參賽指南

- 某些風格，限定了碳化水準和甜度；一款酒如果超出限度，則會視作不符合風格。如果一個風格沒有對此限定，則酒款允許有任意碳化水準和甜度。
- 感知碳化水準會因品評情況而變化，所以不要求參賽者提供二氧化碳體積。
- 任何風格中，都可以聲明水果品種。
- 必須聲明任何潛在過敏原。
- 量化指標是大概的參考，不是絕對。商釀中常會出現不符合參考指標的酒款。

C1.傳統蘋果酒 TRADITIONAL CIDER

傳統蘋果酒，是通過蘋果發酵而成的，不添加其他配料，不使用特殊工藝，代表了世界各蘋果產區的地方傳統。在風格名稱中使用地理名稱，並不意味著原產地保護——任何地方都可以生產原產於另一地區的蘋果酒，只要它們具有相似的感官特徵，就可以使用那一產地的名稱。

關於所有風格均適用的詳細感官特徵，請參考「蘋果酒和梨酒風格簡介」。

C1A.普通蘋果酒 Common Cider

普通蘋果酒主要由餐用（食用）蘋果釀制而成。與該類別中的其他風格相比，普通蘋果酒的單寧含量通常較低，酸度較高。

整體印象：一種清爽的飲品，具有蘋果的果香和花香，以及明亮、多汁的酸度。新鮮，發酵乾淨，但可能略帶酵母特徵。

香氣和味道：能夠察覺到蘋果特徵，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顯的蘋果香氣和味道。幹型酒款的味道會更中性，類似葡萄酒，帶有一些源自蘋果的酯香和花香。蘋果衍生的酯香不一定像蘋果；可能會出現其他水果的香氣（類似葡萄發酵成葡萄酒的情況）。甜度和酸度的結合應該帶來清爽的特徵。中等到高的酸度增添了清爽感，但不能粗糙或刺激。克制的單寧可能會增加收尾時的幹感。通常發酵乾淨，沒有其他地區的蘋果酒那種鄉野質樸感或 MLF 特徵。可以接受輕微的酵母特徵。

外觀：略微渾濁到明亮。顏色從極淺的麥稈色到中等金色。紅肉蘋果品種可能會帶來淡紅色調。

口感：中輕到中等酒體。輕微的單寧可以提供輕微到中低程度的澀感，但苦味很少。可以有任何程度的碳化。

注釋：比較堅實而又清爽飲品——既不平淡也無水感。甜型不能過分甜膩。幹型不能過於樸素（即高酸下，果味過於低調微妙、含蓄、緊縮）。有時會稱作新世界蘋果酒（New World Cider）或現代蘋果酒（Modern Cider）。「普通」一詞意味著常見，而不是缺乏品質或檔次。普通蘋果酒可以使用古優原生蘋果品種，只要它們沒有明顯的單寧含量、顯著的非果香特徵，或異常的強度——如果有的話，最好申報成其他傳統蘋果酒風格風格。

參賽指南：參賽者**必須**聲明碳化水準和甜度。參賽者**可以**聲明蘋果品種，尤其會帶來不尋常的特徵的品種。

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

主要參數：

初始比重：1.045-1.065

終點比重：0.995-1.020

酒精度數：4.5-8%

商釀酒款：Æppeltreow 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.古優蘋果酒 Heirloom Cider

古優蘋果酒是一個定義廣泛的風格，通常至少使用一些釀酒專用蘋果，釀出的酒比普通蘋果酒含有更多單寧。它通常在英式、法式、西班牙蘋果酒產區之外的地方生產，且缺乏這些地方風格所獨有的 MLF 或鄉野特徵。這是一種在北美、英格蘭東部和世界其他地區產生的「精釀」蘋果酒。

整體印象：結合了普通蘋果酒的蘋果特徵和酸度，以及英式或法式蘋果酒的單寧，同時保持乾淨的發酵特徵。

香氣和味道：蘋果特徵的強度、酯類、甜度，通常隨酒款甜度變化。古優品種釀酒用蘋果，可能帶來其獨特的特質，常是鄉野質樸感的。酸度可以從中等到高。單寧可以從中低到中高。單寧可能增加收尾的感知幹度，同時貢獻類似木材、皮革，或蘋果皮的風味。酸度和單寧共同平衡甜度，提供結構；兩者通常都存在，但不一定是相同強度。具有乾淨的發酵特徵，沒有源自 MLF 的酚類或農場特徵。鼠味是嚴重缺陷。可以接受輕微的酵母特徵。

外觀：略微渾濁到明亮。顏色從麥稈色到深金色。紅肉蘋果品種可能會帶來粉紅色調。

口感：中等到飽滿酒體，取決於單寧含量。單寧帶來的澀感和苦味不應超過中等程度。可以有任何程度的碳化。

注釋：可能最接近英式蘋果酒，但沒有任何 MLF 帶來的酚類或農場特徵，且平衡中具有更高的酸度。有時被稱為傳承蘋果酒（Heritage Cider）或傳統蘋果酒（Traditional Cider）。「古優」一詞暗示使用較老的、非廣泛種植的蘋果品種，而不是說它比普通蘋果酒有更高聲望。

參賽指南：參賽者**必須**聲明碳化水準和甜度。參賽者**可以**聲明所用蘋果品種；如果聲明了品種，相應的品種特徵應有體現。

品種：普通蘋果酒所用的多用途品種，和許多英式或法式蘋果酒所用的苦甜和苦酸品種，或其他古優品種或釀酒品種、酸蘋果（crabapple）、雜交品種、單寧含量高的野生品種

主要參數：

初始比重：1.050-1.080

終點比重：0.995-1.020

酒精度數：6-9%

商釀酒款：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.英式蘋果酒 English Cider

英式蘋果酒是一種源自英格蘭西部 (West Country, 位於英格蘭西南部的幾個郡) 的地方產品。使用苦甜和苦酸蘋果釀制。與普通蘋果酒相比, 具有更高的單寧和較低的酸度。它可以故意通過 MLF 產生酚類-煙熏特徵。並非所有英國產的蘋果酒都屬於這一類別, 有些屬於古優蘋果酒風格。

整體印象: 酒體飽滿, 常由於單寧含量高, 收口顯得相當幹且悠長。果香表現可能較為含蓄, 因為與大多數風格相比, 酯類蘋果特徵較低。源自水果的風味可能很複雜, 但不顯果味。可以選擇性地具有來自 MLF 的酚類煙熏, 或輕微農場特徵的複雜性。

香氣和味道: 蘋果特徵往往比較含蓄, 但並非缺失。酯類和單寧可以指示蘋果的存在, 而不帶有明顯的蘋果味。這種風格常使用的水果, 會帶來明顯的辛香、泥土氣息、非果味特徵, 與普通餐用蘋果帶來的風味大不相同。酸度往往較低 (尤其是經過 MLF 的情況), 單寧則提供了大部分的結構。單寧可以從中等到高, 可以帶來類似皮革、木材、幹葉, 或蘋果皮的風味。

MLF 可能會帶來令人愉悅的酚類或農場特徵, 具有辛香、煙熏、酚類、皮革或馬廄的特質。這些風味是正面的, 但不是必需的。如果存在, 它們不能主導; 特別是酚類和農場特徵不應過重。如果有強烈農場特徵, 而沒有辛香、煙熏或酚類, 則表示 Brett 污染, 是缺陷。鼠味是嚴重缺陷。

外觀: 從略微渾濁到明亮。中等黃色到琥珀色。

口感: 酒體飽滿。中等到高單寧, 表現為澀感和些許苦味。可以有任何程度的碳化, 但傳統木桶版本往往從無泡靜止到中等碳化。不應噴湧或起沫。

注釋: 雖然也存在較甜的版本, 但考慮到單寧的幹度, 幹型最為傳統。

參賽指南: 參賽者**必須**聲明碳化水準。參賽者**必須**聲明甜度, 僅限於幹型到半甜型。參賽者**可以**聲明所用蘋果品種; 如果聲明了品種, 相應的品種特徵應有體現。

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

主要參數:

初始比重: 1.050-1.075

終點比重: 0.995-1.015

酒精度數: 6-9%

商釀酒款: 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.法式蘋果酒 French Cider

法式蘋果酒是一種源自法國西北部 (主要是諾曼第和布列塔尼) 的地方產品。使用苦甜和苦酸蘋果釀制, 它可以有較高的單寧含量, 但通常會釀得較甜以達到平衡。法國人和英國人一樣也使用 MLF, 但其特徵往往較弱。可以調節鹽分並減少營養物質以中止發酵。

整體印象: 中等到甜, 酒體飽滿厚實。帶有一定果香。可能有輕微的酚類、煙熏或農場特徵。

香氣和味道: 果香充足, 通常相當甜, 帶有飽滿厚實的味道。甜度和單寧結合, 帶來口感的飽滿度, 常常呈現出大量的蘋果風味。單寧可以讓收尾顯得略幹。MLF 帶來的辛香-煙熏、酚類、輕微鄉野和農場特徵很常見, 但不是必需的 (和英式蘋果酒一樣), 若存在, 不能太突出。

外觀: 清澈到明亮。中等黃色到琥珀色。顏色可能比其他傳統風格更深。較高的碳化水準可能產生汽水般的短暫泡沫。

口感: 中等到飽滿酒體, 口感充實。中等單寧, 主要體現為口感的飽滿度和澀感, 而不是苦味。碳化從中等到高等如香檳般, 但在較高水準時, 不應噴湧或起沫。

注釋: 通常會釀成甜型, 以平衡傳統蘋果品種帶來的單寧。法國人使用凝膠法 (*défécation*, keeving) 通過減少營養物質來減緩發酵。有些釀造者可能會通過回添果汁來模仿這一效果。商業產品通常採用瓶內二次發酵來碳化。與英式蘋果酒相比, 法國人偏好更為含蓄的 MLF 特徵。法語中稱為 *Cidre*, 售賣時常根據甜度劃分。

參賽指南: 參賽者**必須**聲明碳化水準。參賽者**必須**聲明甜度, 僅限於中等到甜型。參賽者**可以**聲明所用蘋果品種; 如果聲明了品種, 相應的品種特徵應有體現。

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

主要參數:

初始比重: 1.045-1.065

終點比重: 1.005-1.020

酒精度數: 3-6%

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

C1E. 西班牙蘋果酒 Spanish Cider

西班牙蘋果酒是一種源自西班牙北部的地方產品，主要產于阿斯圖裡亞斯、坎塔布裡亞，和巴斯克地區。使用酸蘋果和苦酸蘋果，通過酵母和細菌的共同自然發酵釀制。常常帶有野性氣息，具有較高的揮發性酸度（乙酸乙酯或乙酸），傳統上通過一種誇張的倒酒方式（*Escanciar*）來釋放這些特徵。

整體印象：幹而爽，帶有明亮的酸度，可能含有輕微到中等的醋酸和野性氣息。帶有鄉野質樸和泥土氣息，傳統上不過濾。

香氣和味道：香氣四溢，帶有梨果和花香。常常帶有輕微的野性、農場或野味特徵，但不應過強或主導平衡。可能帶有輕微的皮革、香料，或煙熏質感。帶有強烈而銳利的酸味，常有柑橘（檸檬或西柚）的風味。可以接受輕微到中等的醋酸特徵和單寧，但不應過於像醋味。乾爽的口感和收尾是典型特徵。可以接受草本和乾草的風味。過度的野味、醋味、乳酪味是缺陷。

外觀：清澈到渾濁，通常是渾濁的。麥稈色到深金色。倒酒後可能出現泡沫，但不持久。傳統產品不過濾，在傾倒過程中釋放二氧化碳後幾乎是無泡靜止的。

口感：中等酒體。傳統產品具有來自發酵的天然碳化，但會在傾倒時被釋放掉，導致飲用時幾乎是無泡靜止的。然而，現代瓶裝產品可以到起泡程度。除了巴斯克版本之外，幾乎沒有澀感或苦味。

注釋：每個西班牙蘋果酒產區都有自己的傳統和產品，但都歸入到了這個廣泛的風格中。巴斯克蘋果酒更多泥土、皮革和木質感，帶有更強的苦味和酸度。阿斯圖裡亞斯蘋果酒則較為溫和，更多花香和果香。傳統釀造，是在栗木容器中緩慢發酵，野性和醋酸特徵來自于自然過程。通常趁酒還年輕時飲用。傳統的蘋果酒稱為 *Sidra Natural*，只有發酵產生的殘留碳化。起泡型西班牙蘋果酒是使用瓶內二次發酵的現代產品。西班牙語稱為 *Sidra*，巴斯克語稱為 *Sagardoa*。單純被感染或醋化的蘋果酒不應歸入此類。如果評審時覺察到揮發性酸，評委可以嘗試通過在杯間來回傾倒，或使用西班牙蘋果酒或葡萄酒醒酒器來釋放它。比賽時評審時，不要嘗試戲劇性的倒酒方式。

參賽指南：參賽者**必須**聲明碳化水準。參賽者**必須**聲明甜度，僅限於幹型到中型。參賽者**可以**聲明所用蘋果品種；如果聲明了品種，相應的品種特徵應有體現。

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

主要參數：

初始比重：1.040-1.055

終點比重：0.995-1.010

酒精度數：5-6.5%

商釀酒款：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.高度蘋果酒 STRONG CIDER

高度蘋果酒使用含糖輔料或濃縮工藝來提高最終酒精含量，酒精度會超過僅使用未經處理的蘋果汁發酵而得的蘋果酒。這些額外的輔料或工藝除了提高酒精度外，還會對成品的風味特徵產生明顯影響。這個類別，雖然叫做高度蘋果酒，但不意味著所有酒都比傳統蘋果酒的酒精度要高。

除了允許使用的額外原料之外，高度蘋果酒與傳統蘋果酒（C1）具有相同的通用特徵和缺陷描述。關於感官特徵的詳細說明，請參考「蘋果酒和梨酒風格簡介」部分。

C2A.新英格蘭蘋果酒 New England Cider

這種蘋果酒使用傳統新英格蘭的蘋果品種製成，這些蘋果具有較高的酸度。並且還會添加輔料來提高酒精度和貢獻額外的風味。新英格蘭是指美國東北部地區，包含多個州，位於紐約州以東。

整體印象：具有堅實的酒體和特徵。通常相對幹，但如果平衡得當，且不帶酒精溫熱感，也可以略帶甜味。有時帶有橡木桶特徵。常有輔料風味，尤其是葡萄乾。

香氣和味道：風味豐富的蘋果酒，具有濃郁的蘋果特徵，強勁而中性的酒精感，以及來自輔料和糖類添加物的衍生風味。傳統上是幹型，但可以有甜度來平衡強勁的風味。如果含糖輔料有特定的味道或香氣，這些特徵應與蘋果風味保持平衡，而不喧賓奪主。葡萄乾般的風味很常見。任何橡木桶或木質特徵都應該克制，不能主導。單寧可以增加收口的幹度。酸度中等到高，但應與其他風味保持平衡。酒精不應灼熱或粗糙。可能存在多種風味；最好的酒款能展現各種成分之間和諧交融。

外觀：清澈到明亮。黃色到琥珀色。如果聲明使用特定輔料和橡木桶陳釀，可以有更深的顏色。

口感：中等到飽滿的酒體。常有溫熱酒精感，但不應灼熱。中低到中等的單寧，如果經過橡木桶陳釀，單寧可以更高。碳化程度可變。

注釋：輔料可以包括白糖、紅糖、糖蜜、楓糖漿，或少量蜂蜜。葡萄乾很常見。這些配料的目的是提升初始比重至僅靠蘋果無法達到的水準。有時會在橡木桶陳釀，可以增添類似橡木桶陳釀葡萄酒的特徵。如果使用裝過烈酒的橡木桶，可能會帶有一些烈酒的風味特徵（如威士忌、朗姆酒），但必須是微妙的且平衡的。新英格蘭蘋果酒是一種傳統風格；不是所有新英格蘭地區的蘋果酒都能稱為新英格蘭蘋果酒。它與新英格蘭（混濁）IPA 啤酒也沒有任何關係。

參賽指南：參賽者**必須**說明是否經過橡木桶發酵或陳釀。參賽者**必須**說明碳化水準和甜度。

品種：傳統新英格蘭蘋果，例如 Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin

主要參數：

初始比重：1.060-1.100

終點比重：0.995-1.020

酒精度數：7-13%

商釀酒款：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.蘋果烈酒 Applewine

這種蘋果酒會在發酵時添加中性糖分，以提高初始比重，從而使最終酒精度遠高於普通蘋果酒。添加糖的分量超過其他風格中用於補償低比重的用量。除了蘋果外，不使用其他水果，且僅使用糖分來提高初始比重。

整體印象：通常呈現如幹白葡萄酒的特徵，帶有果香和花香。平衡，低單寧和苦味。酒精感通常明顯。

香氣和味道：與普通蘋果酒相似的蘋果特徵、果香和花香。蘋果酒特徵必須明顯。從極幹到甜型都有，但通常為幹型。幹型可能相當中性。可以接受輕微到中等的酵母特徵。酒精感通常可以察覺，但不應刺激、灼熱、燒喉。酸度通常為中等到高等。單寧從低到無。酸度、酒精和幹度的組合不能使收口過於生硬緊繃。

外觀：清澈到明亮。麥稈色到中等金色。渾濁或霧狀都不適合。

口感：幹型版本可能比其他蘋果酒酒體更輕，因為較高的酒精度來自添加糖分而非果汁。碳化水準可以從無泡靜止到如香檳般起泡。通常帶有輕微的酒精溫熱感。

注釋：與新英格蘭蘋果酒的區別，在於此風格使用中性無味的輔料。添加糖分的工藝稱為 chaptalization，通過增加比重以產生更多酒精，而不是為了增加殘糖。不含葡萄及除蘋果以外的水果。與 *Apfelwein*（即德語的蘋果酒）無關。強化型或蒸餾的酒款不應歸入此類。有些商釀酒款，可能因酒精度和當地法律而標注為 applewine；如果你想找真正的蘋果烈酒，不應只看酒標，還要關注其具體特徵。

參賽指南：參賽者**必須**說明碳化水準和甜度。

品種：和普通蘋果酒一樣

主要參數：

初始比重：1.070-1.100

終點比重：0.995-1.020

酒精度數：9-12%

商釀酒款：Æppeltreow Autumn Glory Apple Wine, McClure's Sweet Apple Wine, 1911 Established Empire Dry Applewine

C2C.蘋果冰酒 Ice Cider

蘋果冰酒是通過冰餹濃縮果汁釀制而成的，可以冰凍水果後壓榨，也可以冰餹果汁以除去水份。在發幹前就會中止發酵。

香氣和味道：果香充足，具有深度和複雜的蘋果風味。順滑、豐富、甜美，類似甜點酒，但具有平衡的酸度，如蘇玳葡萄酒 (Sauternes) 或其他高品質甜點酒。酸度必須足夠高，以防止過於甜膩。新鮮時具有明亮的特點，陳釀可帶來更深層次的複雜性，具有更深色的果味和糖分特徵，但不應有明顯的焦糖化。若有明顯的揮發性酸度（通常表現為丙酮），則是缺陷。

外觀：明亮。顏色比標準蘋果酒更深，呈金色到琥珀色。陳釀酒款可能呈現更深的色調。

口感：酒體飽滿。可能帶有單寧（澀感或苦味），但通常是輕微到中等的，但只要平衡，也允許更高的單寧。可以有溫熱感但不應灼燒。

注釋：與蘋果烈酒的區別，在於蘋果冰酒的工藝不僅增加糖分（因而增加酒精度），還同比例增加酸度和所有果味成分。與蘋果火酒的區別，在於缺少深度焦糖化風味，但具有更高的酸度來平衡甜度。此風格不允許添加任何輔料；特別是不能使用糖份來增加比重。這種風格起源於 20 世紀 90 年代的魁北克。

參賽指南：參賽者**必須**說明初始比重、終點比重或殘糖以及酒精度。參賽者**必須**說明碳化水準。

品種：通常使用北美經典餐用蘋果，如 McIntosh 或 Cortland

主要參數：

初始比重：1.130-1.180

終點比重：1.050-1.085

酒精度數：7-13%

商釀酒款：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 Glac é, Windfall Orchard Ice Cider

C2D.蘋果火酒/焦糖蘋果酒 Fire Cider

一種加拿大的蘋果酒風格 (*cidre de feu*)，使用經典的北美餐用水果品種，並通過煮沸來濃縮果汁，再發酵。發酵可能在殘留大量糖分的情況下故意中止。不允許添加任何輔料；尤其不能使用糖份來增加比重。商釀酒款可能陳釀長達五年才發售。

整體印象：一種深金色到棕色的蘋果酒，具有非常甜美、焦糖化的、類似楓糖的印象。經過良好陳釀的酒款，通常呈現出深色水果或雪利酒般的特性。

香氣和味道：深沉、甜美的焦糖香氣，可具有類似楓糖漿或紅糖的特徵，帶有些許焦糖、幹杏、烤蘋果，或奶油糖的香氣。陳釀版本可能帶有深色水果的元素，並常常呈現雪利酒般的特性。如果存在輕微的煙熏特徵，不屬於缺陷。酸度和單寧在平衡中通常較為克制。甜度高至非常高，但不會甜膩。酒精感最多到中等水準，但必須與整體特徵完美融合。

外觀：清澈到明亮。顏色比普通蘋果酒或蘋果冰酒更深，範圍從深金色到棕色。

口感：酒體飽滿，有時具有粘稠的、有嚼頭的口感。某些酒款可能有中度的單寧，但不會顯得過於澀口或粗糙。碳化水準通常為無泡靜止至中等。酒精溫熱感可能感知為低到中等偏低的水準，有時不如整體強度所表明的那樣突出。經過良好陳釀的酒款可以呈現出特有的順滑感。

注釋：焦糖化是好的，但焦糊或燒焦的味道則是缺陷。與蘋果冰酒的區別，在於它應具有焦糖化的特徵，且通常酸度在平衡中更低。

參賽指南：參賽者**必須**說明初始比重、終點比重或殘糖以及酒精度。參賽者**必須**說明碳化水準。

品種：北美經典餐用蘋果，如 McIntosh, Cortland, Spartan

主要參數：

初始比重：1.130-1.180

終點比重：1.040-1.075

酒精度數：9-16%

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

C3.特種蘋果酒 SPECIALTY CIDER

特種蘋果酒，包含了加入了額外風味，或使用了在 C1 和 C2 類別中尚未描述工藝的蘋果酒。這些蘋果酒不一定需要聲明基礎風格（不像一些特種啤酒那樣需要），但它的基底需要能嘗出來是蘋果酒。最終成品必須能夠識別為蘋果酒，並且其特別之處需要與酒款整體良好融合、協調。允許聲明基礎風格，但因此評委也會相應地根據該基礎風格品評蘋果酒。未聲明基礎風格的參賽作品，仍應具備蘋果酒的特徵。

在此類別中，「**水果**」的定義與 2021BJCP 啤酒風格指南中「29.水果啤酒」的前言相同。同樣，「**香料**」的定義與「30.香料啤酒」中的定義相同，允許使用任何香料、草本、蔬菜。

除了允許使用額外的原料之外，特種蘋果酒與傳統蘋果酒（C1）具有相同的通用特徵和缺陷描述。關於感官特徵的詳細說明，請參考「蘋果酒和梨酒風格簡介」部分。

C3A.水果蘋果酒 Fruit Cider

一種加入非蘋果水果或果汁的蘋果酒。如果是蘋果汁和梨汁混合發酵的飲品，則屬於這個風格。

整體印象：蘋果酒與添加水果的愉快融合。蘋果和添加水果的特徵必須明顯，平衡並互補。如果聲明了基礎風格，則應顯示該風格的一些特質。如果沒有聲明基礎風格，則假設為普通蘋果酒。

香氣和味道：蘋果酒的特徵必須存在，並且與其它聲明的水果很好地融合。水果特徵可以表現得像新鮮水果，或表現為果醬那樣，但始終應具有發酵的特質。如果添加的水果完全主導，水果如同生的未發酵果汁，或者嘗起來的味道顯得很假很人工，都視為缺陷。基礎蘋果酒或水果的氧化都是缺陷，但蘋果酒可以呈現新鮮或陳釀的特性。

外觀：清澈到明亮，視基礎風格而定。顏色應與添加的水果相符，但不應顯示棕色或暗淡的氧化特徵（例如，紅色漿果應呈現紅色到紫色，而不是橙色）。酒的顏色，可能會比所加入水果的顏色範圍更廣。

口感：參照其基礎風格。某些原料可能增強額外的酸度或單寧。

注釋：通常由至少 75%的蘋果汁製成，但不需要聲明該比例值。最終成品必須保留蘋果酒的特徵。酒款描述對評委來說尤為關鍵，應該足夠讓他們理解釀造概念。如果聲明了特別原料，它們應可感知到（例外：必須聲明潛在過敏源，就算不易感知）。

參賽指南：參賽者**必須**聲明碳化水準和甜度。參賽者**必須**聲明所有添加的水果或果汁。參賽者**可以**聲明基礎蘋果酒風格。參賽者**可以**聲明添加水果的顏色。

品種：任何品種，視基礎蘋果酒而定。

主要參數：

初始比重：1.045-1.070

終點比重：0.995-1.010

酒精度數：5-9%

商釀酒款：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.香料蘋果酒 Spiced Cider

一種添加了任何「植物成分」的蘋果酒。包含啤酒花的蘋果酒，應該屬於這個風格。此外，還包括前言中提到的包含香料、草本、蔬菜的蘋果酒。

整體印象：蘋果酒與添加香料的愉快融合。蘋果特徵必須與植物成分結合，呈現平衡的結果。如果聲明了基礎風格，應該顯示該風格的一些特質。

香氣和味道：蘋果特徵與添加的植物成分都必須明顯，且互為補充。就像水果蘋果酒一樣，如果植物成分主導或顯得很假很人工，則視為缺陷。同樣，粗糙或生青的香料風味是不應該的。如果使用啤酒花，應該具有新鮮綠色的特性，而不是生青的感覺。需要注意某些植物成分的味道，會強於另一些植物。特殊原料或基礎蘋果酒的氧化都是缺陷。

外觀：清澈到明亮，視基礎風格而定。顏色與添加的植物成分和基礎風格相符。

口感：參照其基礎風格。蘋果酒可以因添加的植物成分而具有單寧或澀感，但不得因過度萃取而變得苦澀。一些成分可能提供單寧、苦味、酸味，或其他效果。

注釋：最終成品必須保留蘋果酒的特徵。添加啤酒花的蘋果酒，通常展現出新鮮的「幹投酒花」特性，而不應有來自啤酒花的苦味。酒款描述對評委來說尤為關鍵，應該足夠讓他們理解釀造概念。如果聲明了特別原料，它們應可感知到（例外：必須聲明潛在過敏源，就算不易感知）。

參賽指南：參賽者**必須**聲明碳化水準和甜度。參賽者**必須**聲明所有添加的香料。如果使用了啤酒花，參賽者**必須**聲明品種。參賽者**可以**聲明基礎蘋果酒風格。

品種：任何品種，視基礎蘋果酒而定。

主要參數：

初始比重：1.045-1.070

終點比重：0.995-1.010

酒精度數：5-9%

商釀酒款：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.實驗蘋果酒 Experimental Cider

這是一個開放式、涵蓋性的分類，適用於含有其他原料或採用其他工藝，且不符合 C1 至 C3 類別的其他蘋果酒。它也可用於任何其他尚未描述的歷史或地區傳統蘋果酒。如果一款蘋果酒符合之前某個風格的描述，則不屬於實驗蘋果酒。

香氣和味道：蘋果酒的特徵必須始終存在，並與添加的原料或工藝效果相融合。如果使用了烈酒桶，烈酒的特徵（如朗姆酒、威士卡等）可以從細微（幾乎無法識別）到平衡且互補（不至於主導而壓倒蘋果酒特徵）。整體平衡和易飲性是此風格的關鍵成功因素。最終成品應包含可識別的實驗成分，且飲用愉悅。

外觀：清澈到明亮，符合基礎風格。顏色應為標準蘋果酒的顏色，除非其他原料或工藝按照預期影響了顏色。

口感：參照其基礎風格，但也可能表現出由所聲明的原料或工藝決定的單寧、澀口、苦味、厚重酒體或其他特徵。

注釋：適合此類別的一些示例：

- 添加蜂蜜的蘋果酒（除非作為糖分用於新英格蘭蘋果酒；或蜂蜜在平衡中占主導地位，此時應按蜂蜜酒指南中的 M2A.蘋果蜂蜜酒 Cyser 參賽）
- 添加其他糖份的蘋果酒
- 同時含有香料和其他（非蘋果）水果的蘋果酒
- 蘋果啤酒（graff/graf, snakebite）
- 風味重要組成部分為木質或桶味特徵的蘋果酒
- 雖符合現有指南定義，但明顯超出列出風格參數的蘋果酒（如強度、甜度、碳化水準）
- 未列入指南的地區性、傳統、歷史風格。

無論實驗性如何，最終成品必須可識別為蘋果酒。酒款描述對評委來說尤為關鍵，應該足夠讓他們理解釀造概念。如果聲明了特別原料，它們應可感知到（例外：必須聲明潛在過敏源，就算不易感知）。

實驗蘋果酒可能超出所聲明基礎風格的典型重要參數範圍，尤其是基礎風格為濃縮風格（C2C 或 C2D）時。

參賽指南：參賽者**必須**聲明使其成為實驗蘋果酒的原料或工藝。參賽者**必須**聲明碳化和甜度。參賽者**可以**聲明基礎風格，或提供更詳細的概念描述。

品種：任何品種，視基礎蘋果酒而定。

主要參數：

初始比重：1.045-1.100

終點比重：0.995-1.020

酒精度數：5-12%

商釀酒款：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

梨酒是由壓榨的梨汁發酵而成。梨必須是飲料中發酵原料的主要部分。關於所有風格均適用的詳細感官特徵，請參考「蘋果酒和梨酒風格簡介」。

C4A.普通梨酒 Common Perry

普通梨酒是由餐用（食用）梨釀制而成的。

整體印象：稍帶果香，酒體較豐滿。通常為半幹到半甜。通常為無泡靜止到微泡，只允許非常輕微的醋化。

香氣和味道：具有梨特徵的果香，可能比較柔和，但在甜型酒款中更強。梨的特徵表現為餐用梨的發酵風味，可能與新鮮梨的味道不太相似。幹型酒款的風味特徵趨向於年輕的白葡萄酒。酸度應該溫和到平衡，不應尖銳。單寧可以溫和到平衡，但不應增加明顯的苦味。酸度和單寧的平衡可變，但通常均衡或偏向酸味。不應出現鼠味、粘稠拉絲（ropy）、油膩感。

外觀：略微渾濁到清澈。通常顏色較淺，從麥稈色到金色。

口感：酒體相對飽滿。低到中等單寧，表現為澀感。碳化水準從無泡靜止到起泡，雖然大多數不超過中等碳化。

注釋：與古優梨酒相比，普通梨酒的單寧較少，更具餐用水果特徵，且酸度可以更高。一些餐用梨含有大量山梨醇，這可能使幹型梨酒呈現甜味感。山梨醇的感知甜味因人而異，因此，參賽者應根據實際殘糖量聲明甜度，評委需要意識到他們可能感知到的甜度，與參賽梨酒實際殘糖有所不同。在一些商釀酒款中，會通過添加生梨汁來回甜，以獲得可識別的風味特徵。但具有悠久持續傳統的地區，並不一定把這視為正宗或應該的做法。「普通」一詞意味著常見，而非缺乏品質或等級。有時也稱為新世界梨酒（New World Perry）或現代梨酒（Modern Perry）。

參賽指南：參賽者必須聲明碳化水準程度和甜度。

品種：Bartlett, Kiefer, Comice, Conference

主要參數：

初始比重：1.050-1.060

終點比重：1.000-1.020

酒精度數：5-8%

商釀酒款：Æppeltreow Perry, EdenVale Pear Cider, Seattle Cider Perry, Snowdrift Semi-Dry Perry, Twin Pines Hammer Bent Perry, Uncle John's Perry

C4B.古優梨酒 Heirloom Perry

古優梨酒是一種傳統梨酒，由專門種植的「釀酒用梨」釀制而成，而非食用或烹飪用梨。許多這些品種的梨，因含有高單寧而近乎不可食用；有些梨也相當堅硬。釀酒用梨可能含有大量山梨醇，這是一種不可發酵的、甜味的糖醇。因此，古優梨酒可能表現出甜味的印象，但實際上是完全幹型的（無殘糖）。

整體印象：單寧充足，略帶果香，酒體較豐滿。英式梨酒往往比法式梨酒更幹，因此甜度水準可變。英式和法式梨酒的碳化水準可能更高。

香氣和味道：具有明顯的梨發酵的特徵，果香從微妙到充足。相比比普通梨酒，可能具有更加複雜的梨的味道，且不太像食用梨。印象通常趨向於年輕的白葡萄酒。可能存在輕微的單寧苦味。酸度應保持平衡，不應尖銳，因為通常單寧的含量比酸度更高。山梨醇可能會增強甜味的印象。不應出現鼠味、粘稠拉絲、油膩感。有時會有非常低的自然醋化，與染菌無關。

外觀：略微渾濁到清澈。通常顏色較淡，從麥稈色到金色。

口感：相對飽滿的酒體。中等到高單寧，表現為澀感。碳化水準從無泡靜止到起泡，雖然大多數不超過中等碳化。山梨醇可以提供光滑柔順的質感。不應呈糖漿狀。

注釋：與普通梨酒相比，古優梨酒的單寧更突出，可能有些許苦味，且梨的風味更為複雜。需要注意，由於山梨醇，幹型梨酒可能給人甜味的印象，且不同人對山梨醇甜感的感知不一。因此，參賽者應根據實際殘糖量來聲明甜度，評委必須意識到他們感知到的甜度，與實際殘糖可能有所不同。在一些商釀酒款中，會通過添加生梨汁來回甜，以獲得可識別的風味特徵。但具有悠久持續傳統的地區，並不一定把這視為正宗或應該的做法。

「古優」一詞暗示使用較老的、非廣泛種植的釀酒用梨品種，而不是說它比普通梨酒有更高聲望。

參賽指南：參賽者必須說明碳化水準和甜度。

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

主要參數：

初始比重：1.050-1.070

終點比重：1.000-1.020

酒精度數：4-9%

商釀酒款：Æppeltreow 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/凍梨酒 Ice Perry

這是一種地區性風格 (*Poiré de Glace*)，源自魁北克，產生於 2000 年代，通常由生產蘋果冰酒的酒廠或莊園使用類似的工藝生產。梨汁在發酵前被冷凍以濃縮糖分。發酵通常在完成前中止，以達到所需的甜度水準。不得使用糖份來調整初始或終點比重。

整體印象：酒體豐滿，明亮且果香充足，酸度平衡。甜而不膩。無泡靜止到微泡。

香氣和味道：果香充足，順滑，甜酸適中。水果香氣清晰而明亮，常如燉梨、梨果醬或梨蜜餞。輕至中等的水果風味，可表現為經過烹調、風乾、醃制、蜜餞處理或焦糖化的梨。柔和圓潤的收口，可能帶有蜂蜜、堅果、甜點，或熱帶水果的額外香氣。酸度必須充足，以防止味道顯得過於甜膩。可能帶有單寧（澀感或苦味），但應限制在輕至中等水準。不應出現鼠味、粘稠拉絲、油膩感。明顯的丙酮氣味是缺陷。僅允許非常輕微的醋化。

外觀：金色至琥珀色。清澈至晶瑩剔透。通常為無泡靜止狀態，但可接受輕微碳化的痕跡。

口感：酒體豐滿。質地柔順光滑，收口綿長。酒精溫熱感輕至中等偏低，雖然可能因甜味而不易察覺。大多數酒款為無泡靜止狀態，但輕微碳化是可接受的。

注釋：儘管起源於加拿大，但並不只產於加拿大。單寧和酸度明顯低於蘋果冰酒。

參賽指南：參賽者**必須**聲明初始比重 終點比重或殘糖酒精度和碳化水準。

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

主要參數：

初始比重：1.130-1.170

終點比重：1.050-1.085

酒精度數：9-12%

商釀酒款：Coteau Rougemont Poiré de Glace, Domaine de la Galotière Poiré de Glace, Domaine de Lavoie Poiré de Glace, Vergers Écologiques Philion Gaia, Domaine des Salamandres Le Classique

C4D.實驗梨酒 Experimental Perry

這是一個開放式、涵蓋性的分類，適用於含有其他原料或採用特殊工藝，且不符合其他 C4 類別的梨酒，例如基於梨的 C3A 和 C3B 版本（添加水果或香料的梨酒）。它也可用於任何其他尚未描述的歷史或地區傳統梨酒，或者雖然符合現有指南定義，但明顯超出列出風格參數的梨酒（如強度、甜度、碳化水準）。如果一款梨酒符合之前某個風格的描述，則不屬於實驗梨酒。

由其他梨果（如榲桲 quince），以及唐棣屬 (*Amelanchier*) 漿果（如六月莓 juneberry、花楸果 serviceberry、薩斯卡通漿果 saskatoon berry）釀制的酒款，只要這些實驗水果在配方中占主導地位，也可以在此類別參賽，而不另起類別。

香氣和味道：梨酒的特徵必須始終存在，並與添加的原料或工藝效果相融合。如果使用了烈酒桶，烈酒的特徵（如朗姆酒、威士卡等）可以從細微（幾乎無法識別）到平衡且互補（不至於主導而壓倒梨酒特徵）。整體平衡和易飲性是此風格的關鍵成功因素。最終成品應包含可識別的實驗成分，且飲用愉悅。

外觀：清澈到明亮。顏色應為標準梨酒的顏色，除非其他聲明的原料或工藝影響了顏色。

口感：如果聲明了基礎風格，酒體和口感應當反映該風格。聲明的原料或工藝可能會導致酒體增加，或增強單寧、澀感、苦味或其他特徵。

注釋：如果使用了混合水果，梨酒的特徵必須保持主導地位。無論實驗性質如何，最終成品必須可識別為梨酒。酒款描述對評委來說尤為關鍵，應該足夠讓他們理解釀造概念。如果聲明了特別原料，它們應可感知到（例外：必須聲明潛在過敏源，就算不易感知）。

參賽指南：參賽者**必須**聲明使其成為實驗梨酒的原料或工藝。參賽者**必須**聲明碳化和甜度。參賽者**可以**聲明基礎風格，或提供更詳細的概念描述。

品種：任何品種

主要參數：

初始比重：1.045-1.100

終點比重：0.995-1.020

酒精度數：5-12%

商釀酒款：Æppeltreow Pear Wine, Sea Cider Ginger Perry, Snow Capped Cider JalaPEARño



蘋果酒評分表

CIDER SCORESHEET



考生編號ID: _____

考試啤酒編號 Exam Beer Number: _____

請圈出編號 circle the digit

1 2 3 4 5 6

考試城市City: _____

考試日期Date: _____

風味描述 Descriptor Definitions

(可多選 Multiple Choice)

- ☐ 乙醛 Acetaldehyde
- ☐ 揮發酸 Acetified (Volatile Acidity, VA)
- ☐ 酸味 Acidic
- ☐ 酒精 Alcoholic
- ☐ 澀味 Astringent
- ☐ 苦味 Bitter
- ☐ 雙乙醯 Diacetyl
- ☐ 農舍 Farmyard
- ☐ 果香 Fruity
- ☐ 金屬 Metallic
- ☐ 鼠味 Mousy
- ☐ 橡木 Oaky
- ☐ 油類 Oily/Ropy
- ☐ 氧化 Oxidized
- ☐ 酚類 Phenolic
- ☐ 辛香/煙熏 Spicy/Smoky
- ☐ 硫化氫 Sulfide
- ☐ 二氧化硫 Sulfite
- ☐ 甜味 Sweet
- ☐ 酒體薄 Thin
- ☐ 蔬菜味 Vegetal

分類Category # _____ 子類 Subcategory a-f _____

風格名稱 Name _____

碳化水準 Carbonation ☐ 無泡/靜止 Still ☐ 微泡 Petillant ☐ 起泡 Sparkling

甜度 Sweetness ☐ 幹型 Dry ☐ 半甜 Medium ☐ 甜型 Sweet

蘋果品種 Variety of Honey (如有聲明 if declared) _____

特殊原料 Special Ingredient _____

外觀 Appearance (針對此風格標準 as appropriate for style) _____/6

顏色 Color (2), 澄清晰度 clarity (2), 碳化水準 carbonation level (2)

香氣 Bouquet/Aroma (針對此風格標準 as appropriate for style) _____/10

其他原料的合適表達 Expression of other ingredients as appropriate

味道 Flavor (針對此風格標準 as appropriate for style) _____/24

酸度、甜度、酒精強度、酒體、碳化 (如有) 的平衡 (14) · 可有的其他原料 (5) · 餘味 (5)

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

整體印象 Overall Impression _____/10

飲用時的整體愉悅感，以及改進意見

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

風格準確性/Stylistic Accuracy		
符合 Classic	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	不符 Not to Style
釀造技術/Technical Merit		
無暇 Flawless	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	嚴重缺陷 Flaws
整體體驗/Intangibles		
完美 Wonderful	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	無生機 Lifeless

評分指導 SCORING GUIDE		
完美 Outstanding	45-50	本風格世界級 World-class example of style
優秀 Excellent	38-44	很好地展現了風格，僅需極小改進 Exemplifies style well, requires minor fine-tuning
很好 Very Good	30-37	大致符合風格，有些許瑕疵 Generally within style parameters, some minor flaws
好 Good	21-29	與風格不符，或有些許瑕疵 Misses the mark on style and/or minor flaws
一般 Fair	14-20	有異味，或與風格相當不符 Off flavors, aromas or major style deficiencies
劣質 Problematic	0-13	有嚴重異味 Major off flavors and aromas dominate

總分 Total _____/50



蘋果酒評分表 (注釋版)

CIDER SCORESHEET



裁判名稱：_____

分類Category # _____ 子類 Subcategory a-f _____

風味描述 Descriptor Definitions

(可多選 Multiple Choice)

- ☐ 乙醛 Acetaldehyde 青蘋果糖
- ☐ 揮發酸 Acetified (Volatile Acidity, VA) 乙酸乙酯 (溶劑、洗甲水) 或醋酸 (刺激性)
- ☐ 酸味 Acidic 常常是蘋果酸、乳酸、葡萄糖酸、檸檬酸
- ☐ 酒精 Alcoholic 乙醇帶來的溫熱
- ☐ 澀味 Astringent 嚼茶葉時的乾澀口感，如出現必須平衡
- ☐ 苦味 Bitter 高苦時不愉悅
- ☐ 雙乙醯 Diacetyl 奶油或餛飩
- ☐ 農舍 Farmyard 豬圈、牛圈、馬廄的味道
- ☐ 果香 Fruity 新鮮水果，僅在某些風格中合適
- ☐ 金屬 Metallic 硬幣、銅、鐵、血的味道，酒可能會變綠 (銅) 或黑 (鐵)
- ☐ 鼠味 Mousy 讓人聯想起鼠類的洞穴或籠子
- ☐ 橡木 Oaky 長期桶陳或浸泡橡木片產生的味道
- ☐ 油類 Oily/Ropy 可見的光澤，不愉悅的粘稠感
- ☐ 氧化 Oxidized 陳舊，雪麗桶，葡萄乾，淤青的水果
- ☐ 酚類 Phenolic 塑膠，創可貼，藥味
- ☐ 辛香/煙熏 Spicy/Smoky 香料，丁香，煙熏，火腿
- ☐ 硫化氫 Sulfide 臭雞蛋，來源於發酵問題
- ☐ 二氧化硫 Sulfite 火柴味，來源於剛添加或過量添加硫
- ☐ 甜味 Sweet 如出現需平衡
- ☐ 酒體薄 Thin 水感，缺少酒體，不夠飽滿
- ☐ 蔬菜味 Vegetal 煮的/罐頭/腐壞的蔬菜 (大白菜、洋蔥、青菜、蘆筍等)

風格名稱 Name _____

碳化水準 Carbonation ☐ 無泡/靜止 Still ☐ 微泡 Petillant ☐ 起泡 Sparkling

甜度 Sweetness ☐ 幹型 Dry ☐ 半甜 Medium ☐ 甜型 Sweet

蘋果品種 Variety of Honey (如有聲明 if declared) _____

特殊原料 Special Ingredient _____

外觀 Appearance (針對此風格標準 as appropriate for style) _____/6

顏色 Color (2), 澄清度 clarity (2), 碳化水準 carbonation level (2)

香氣 Bouquet/Aroma (針對此風格標準 as appropriate for style) _____/10

其他原料的合適表達 Expression of other ingredients as appropriate

味道 Flavor (針對此風格標準 as appropriate for style) _____/24

酸度、甜度、酒精強度、酒體、碳化 (如有) 的平衡 (14) · 可有的其他原料 (5) · 餘味 (5)

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

整體印象 Overall Impression _____/10

飲用時的整體愉悅感，以及改進意見

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

風格準確性/Stylistic Accuracy

符合 Classic	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	不符 Not to Style
釀造技術/Technical Merit		
無暇 Flawless	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	嚴重缺陷 Flaws
整體體驗/Intangibles		
完美 Wonderful	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	無生機 Lifeless

評分指導 SCORING GUIDE

完美 Outstanding	45-50	本風格世界級 World-class example of style
優秀 Excellent	38-44	很好地展現了風格，僅需極小改進 Exemplifies style well, requires minor fine-tuning
很好 Very Good	30-37	大致符合風格，有些許瑕疵 Generally within style parameters, some minor flaws
好 Good	21-29	與風格不符，或有些許瑕疵 Misses the mark on style and/or minor flaws
一般 Fair	14-20	有異味，或與風格相當不符 Off flavors, aromas or major style deficiencies
劣質 Problematic	0-13	有嚴重異味 Major off flavors and aromas dominate

總分 Total _____/50