



Beer Judge Certification Program

5115 Excelsior Blvd, #326
St. Louis Park, MN 55416

www.bjcp.org

BJCP Special Ingredient Descriptions

March 24, 2014

Contributing Authors

Gordon Strong
Susan Ruud
Kristen England
Ken Schramm
Curt Stock
Petar Bakulić
Michael Zapolski, Sr. (Hightest)

Revised 2014 by Steve Piatz

Thai translation by Karn Saovaphudhasuvej

Copyright © 2009-2014 by the authors and the BJCP

TABLE OF CONTENTS

1.	Introduction.....	1
2.	Honey.....	2
2.1.	Honey Attributes.....	2
2.1.1.	Color.....	2
2.1.2.	Flavor and Aroma.....	3
2.2.	Honey Varieties	4
2.2.1.	Apple Blossom	4
2.2.2.	Alfalfa.....	5
2.2.3.	Basswood.....	5
2.2.4.	Blackberry Blossom	5
2.2.5.	Blueberry Blossom	6
2.2.6.	Buckwheat	6
2.2.7.	Clover	6
2.2.8.	Cotton Blossom	7
2.2.9.	Fireweed	7
2.2.10.	Guajillo	7
2.2.11.	Heather	8
2.2.12.	Mesquite	8
2.2.13.	Mint Blossom	9
2.2.14.	Orange Blossom	9
2.2.15.	Palmetto.....	9
2.2.16.	Raspberry Blossom.....	10
2.2.17.	Sage Blossom (White Sage).....	10
2.2.18.	Sourwood.....	11
2.2.19.	Star Thistle	11
2.2.20.	Tupelo.....	11
2.2.21.	Wildflower.....	12
3.	Fruit.....	13
3.1.	Fruit in Mead.	13
3.1.1.	Apple	13
3.1.2.	Apricot.....	14
3.1.3.	Banana	14
3.1.4.	Black Currant	14
3.1.5.	Black Raspberry	14
3.1.6.	Blackberry	15
3.1.7.	Blueberry	15
3.1.8.	Boysenberry.....	15
3.1.9.	Cherry	15
3.1.10.	Cranberry	16
3.1.11.	Elderberry	16
3.1.12.	Huckleberry	16
3.1.13.	Key Lime.....	16

3.1.14.	Lemon.....	17
3.1.15.	Lime.....	17
3.1.16.	Mango.....	17
3.1.17.	Marionberry	17
3.1.18.	Mulberry	18
3.1.19.	Orange	18
3.1.20.	Passion Fruit.....	18
3.1.21.	Peach	18
3.1.22.	Pear	19
3.1.23.	Pineapple	19
3.1.24.	Plum.....	19
3.1.25.	Pomegranate	19
3.1.26.	Prickly Pear	20
3.1.27.	Raspberry.....	20
3.1.28.	Red Currant	20
3.1.29.	Strawberry	20
3.2.	Grape Varieties in Pyments	21
3.2.1.	Cabernet Sauvignon.....	21
3.2.2.	Chardonnay.....	22
3.2.3.	Chenin Blanc	22
3.2.4.	Concord	22
3.2.5.	Gewurztraminer	23
3.2.6.	Merlot	23
3.2.7.	Muscat	23
3.2.8.	Pinot Noir	23
3.2.9.	Riesling.....	24
3.2.10.	Sangiovese.....	24
3.2.11.	Shiraz (Syrah).....	24
3.2.12.	Tempranillo	25
3.2.13.	Vidal	25
3.2.14.	Zinfandel.....	25
4.	Spices.....	26
4.1.1.	Agave Nectar.....	26
4.1.2.	Allspice.....	26
4.1.3.	Black Pepper.....	26
4.1.4.	Black Tea.....	27
4.1.5.	Cardamom	27
4.1.6.	Chai Tea	27
4.1.7.	Chamomile	28
4.1.8.	Chipotle	28
4.1.9.	Chocolate.....	28
4.1.10.	Cinnamon	28
4.1.11.	Clove	29
4.1.12.	Coffee	29
4.1.13.	Coriander	29
4.1.14.	Ginger.....	29

4.1.15.	Hazelnut (filbert)	30
4.1.16.	Heather Tips	30
4.1.17.	Lavender	30
4.1.18.	Lemongrass.....	30
4.1.19.	Maple Syrup	31
4.1.20.	Mint	31
4.1.21.	Nutmeg	31
4.1.22.	Orange Peel	31
4.1.23.	Poblano	32
4.1.24.	Rose Petals	32
4.1.25.	Rosemary	32
4.1.26.	Saffron	32
4.1.27.	Spruce Tips.....	33
4.1.28.	Star Anise	33
4.1.29.	Vanilla	33

1. Introduction

คำอธิบายเกี่ยวกับน้ำผึ้ง ผลไม้ องุ่น และเครื่องเทศที่ปรากฏอยู่ในเอกสารนี้ เดิมทีจะอยู่ในคู่มือศึกษาสำหรับการสอบ BJCP Mead (BJCP Mead Exam Study Guide) การแยกออกมาเป็นเอกสารโดยเฉพาะฉบับนี้ เพื่อให้สามารถนำไปใช้งานได้สะดวกในหลายวัตถุประสงค์ และสามารถอ้างอิงในเอกสารอื่น ๆ ของ BJCP ได้ง่ายขึ้น

2. Honey

ชนิดของน้ำผึ้งที่ถูกอ้างอิงใน Mead Exam ได้มาจากการวิเคราะห์ข้อมูลจากชนิดของน้ำผึ้งที่ถูกระบุจริงในการแข่งขัน Mead รายการใหญ่หลายรายการตลอดช่วงหลายปีที่ผ่านมา ข้อมูลเหล่านี้ถูกรวบรวม และได้คัดเลือกชนิดของน้ำผึ้งที่พบมากที่สุดจำนวน 21 ชนิด เพื่อนำมาใช้เป็นส่วนหนึ่งของ Mead Exam ซึ่งหมายความว่า Mead Judge ที่ศึกษาข้อมูลชุดนี้ จะสามารถเข้าใจชนิดของน้ำผึ้งส่วนใหญ่ที่พบได้จริงในการแข่งขัน

ชนิดของน้ำผึ้งมักมีลักษณะเฉพาะตามแต่ละภูมิภาค ดังนั้นจึงไม่ใช่ทุกชนิดจะพบได้ในทุกการแข่งขัน น้ำผึ้งบางชนิดที่หายากหรือไม่ค่อยพบโดยทั่วไป อาจพบได้บ่อยในบางพื้นที่ ในการแข่งขันขนาดใหญ่ที่มีผู้ส่งผลงานจากทั่วประเทศ จะมีโอกาสพบชนิดของน้ำผึ้งที่หลากหลายมากขึ้น

ชนิดของน้ำผึ้งในเอกสารนี้ถูกอธิบายโดยใช้ข้อมูลดังต่อไปนี้:

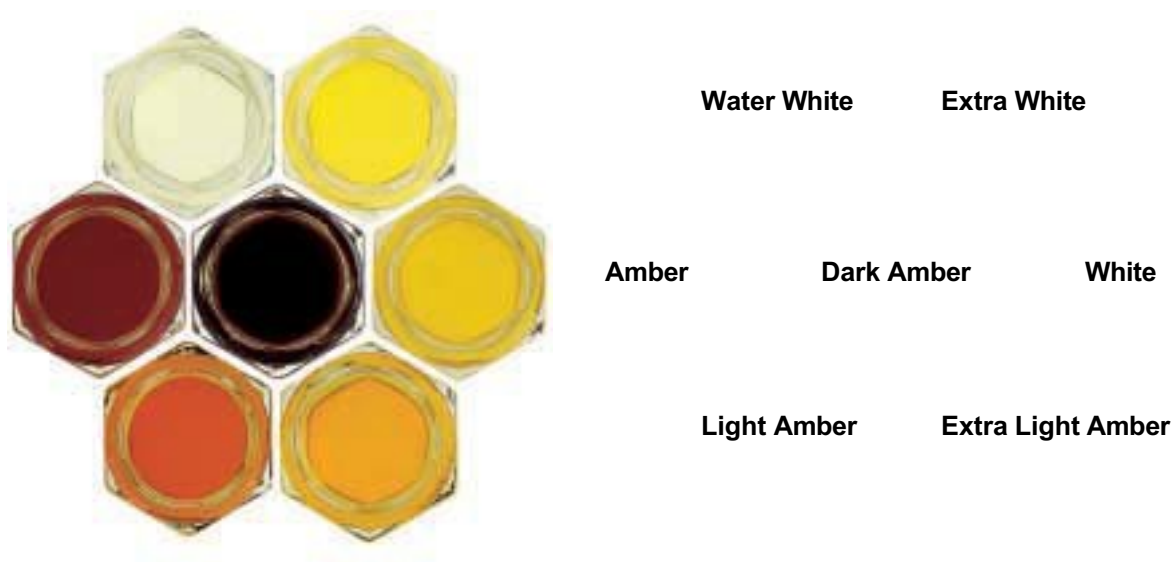
- **Floral source** – ชนิดของดอกไม้หรือพืชที่เป็นแหล่งกำเนิดของน้ำผึ้ง
- **Location** – ภูมิภาคที่พบได้โดยทั่วไป
- **Color – honey** – สีของน้ำผึ้งในสภาพที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป
- **Color – mead** – สีของ Mead ที่ผลิตจากน้ำผึ้งชนิดนั้น (แบบที่ไม่มีการเติมวัตถุดิบอื่นเพิ่ม)
- **Aroma** – ลักษณะเฉพาะด้านกลิ่นของน้ำผึ้ง
- **Flavor** – รสชาติหลักของน้ำผึ้ง
- **Substitutes** – ชนิดของน้ำผึ้งชนิดอื่นที่สามารถใช้ทดแทนกันได้
- **Confused with** – ชนิดของน้ำผึ้งชนิดอื่นที่อาจเข้าใจผิด
- **Best for** – สไตล์ของ Mead ที่แนะนำให้ใช้น้ำผึ้งชนิดนี้ ที่สามารถแสดงลักษณะเด่นของน้ำผึ้งได้ดีที่สุด
- **Goes well with** – ประเภทของ adjunct หรือวัตถุดิบที่เข้ากันได้ดีกับลักษณะของน้ำผึ้ง
- **Notes** – ข้อคิดเห็นทั่วไปเกี่ยวกับน้ำผึ้ง

2.1. Honey Attributes

มีคำศัพท์ที่ใช้บรรยายหลายรูปแบบ ที่นิยมใช้ในการอธิบายลักษณะของน้ำผึ้ง ควรทราบว่า สี กลิ่น และรสชาติของน้ำผึ้ง อาจแตกต่างจากลักษณะที่ปรากฏใน Mead ที่ได้หลังการหมัก เนื่องจากกระบวนการหมักและการบ่มจะเปลี่ยนแปลงการรับรู้ในคุณลักษณะบางอย่างของน้ำผึ้ง รวมทั้งก่อให้เกิดองค์ประกอบใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นด้วย

2.1.1. Color

กระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (U.S. Department of Agriculture) ได้จัดประเภทสีของน้ำผึ้งออกเป็น 7 ระดับ ได้แก่ Water White, Extra White, White, Extra Light Amber, Light Amber, Amber และ Dark Amber



การจัดระดับสีนี้ถูกกำหนดโดยผู้ตรวจวัดสีของน้ำผึ้งโดยใช้มาตราวัด Pfund (Pfund scale) ซึ่งเป็นระบบการประเมินด้วยสายตาที่ใช้เฉพาะในอุตสาหกรรมน้ำผึ้ง ได้มีการจัดทำตารางเทียบค่าระหว่างค่าที่อ่านได้จากมาตรา Pfund กับชื่อของสี เพื่อให้สามารถใช้อ้างอิงสีทั่วไปได้ แม้ว่าบางชื่อจะไม่สอดคล้องกับความเป็นจริง (เช่น น้ำผึ้ง buckwheat ที่แทบจะไม่ใช้สี “dark amber” ตามชื่อเรียกเลย)

สีของน้ำผึ้งไม่ใช่ตัวบ่งชี้คุณภาพของน้ำผึ้ง แม้ว่าระบบการตั้งชื่อสีนี้จะถูกใช้อย่างแพร่หลายในกลุ่มผู้ผลิตน้ำผึ้งก็ตาม สีของน้ำผึ้งเป็นลักษณะเฉพาะที่เกิดจากแหล่งของดอกไม้ เนื่องจากแร่ธาตุและองค์ประกอบย่อยอื่น ๆ ที่อยู่ในน้ำผึ้ง การได้รับความร้อนและระยะเวลาในการเก็บรักษาอาจส่งผลต่อสีของน้ำผึ้งได้ (โดยทั่วไปน้ำผึ้งจะมีสีเข้มขึ้นและความสดของสีลดลงเมื่อเวลาผ่านไป หรือเมื่อโดนความร้อน) น้ำผึ้งที่มีสีเข้มกว่าปกติอาจเป็นผลจากการเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสม นอกจากนี้ น้ำผึ้งที่เกิดการตกผลึก (เกิดเกล็ดน้ำตาล) จะดูมีสีอ่อนกว่าน้ำผึ้งแบบใส

โดยทั่วไป น้ำผึ้งสีอ่อนมักให้รสชาติที่อ่อนนุ่มกว่า ส่วนน้ำผึ้งที่สีเข้มมักให้รสชาติที่เข้มข้นกว่า แต่ก็มีข้อยกเว้นอยู่มากมาย (เช่น น้ำผึ้ง basswood มีสีอ่อน แต่จะให้รสชาติที่เข้มข้น ขณะที่น้ำผึ้ง tulip poplar มีสีเข้มแต่กลับมีรสชาติที่อ่อน) ดังนั้น แม้ว่าสีจะช่วยบ่งบอกแนวโน้มของกลิ่นและรสได้บางส่วน แต่ก็ไม่ใช่เกณฑ์ที่สมบูรณ์แบบเสมอไป

2.1.2. Flavor and Aroma

องค์ประกอบของรสชาติและกลิ่นของน้ำผึ้งที่ยังไม่ผ่านการหมัก เป็นตัวบ่งชี้ที่ดีว่าคุณจะคาดหวังลักษณะใดได้จาก Mead แบบใช้น้ำผึ้งสายพันธุ์เดียว (varietal mead) แต่ลักษณะเหล่านี้จะไม่เหมือนกันทั้งหมด เช่นเดียวกับที่เราไม่คาดหวังให้ไวน์มีกลิ่นเหมือนน้ำองุ่นสดที่ยังไม่ผ่านการหมัก ลักษณะของน้ำผึ้งหลังการหมักก็จะแตกต่างจากน้ำผึ้งดิบเช่นกัน เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีงานวิจัยเชิงลึกเกี่ยวกับ Mead มากนัก เราจึงต้องอาศัยข้อมูลงานวิจัยจากอุตสาหกรรมน้ำผึ้งเป็นหลัก (โดยเฉพาะจาก National Honey Board) ในการอธิบายคุณลักษณะของน้ำผึ้ง

ต่อไปนี้เป็นคำศัพท์พื้นฐานที่พบบ่อยในการอธิบายน้ำผึ้ง:

- **Sweet.** หวาน, แบบน้ำตาล, มีกลิ่นและรสคล้ายน้ำผึ้ง เป็นลักษณะที่สื่อความหมายได้ด้วยตัวเอง
- **Floral.** หอมกลิ่นดอกไม้แบบดอกไม้สด คล้ายกลิ่นน้ำหวานจากดอกไม้ ให้ความรู้สึกเหมือนดอกไม้ที่กำลังบาน
- **Perfumy.** กลิ่นหอมคล้ายดอกไม้ที่เข้มข้น มีความหอมที่เข้มข้นกว่าแบบทั่วไป

- **Citrusy.** ลักษณะกลิ่นและรสที่ชวนให้นึกถึงผลไม้ตระกูลซิตรัส เช่น ส้ม, เลมอน, มะนาวหรือเกรปฟรุต
- **Herbal.** ลักษณะที่ชวนให้นึกถึงสมุนไพร เช่น มินต์, ยูคาลิปตัส หรือพืชที่ใบมีกลิ่นหอมอื่น ๆ (ทั้งแบบสดและแห้ง) และอาจขยายไปถึงลักษณะคล้ายชา
- **Grassy.** ให้ความรู้สึกคล้ายกลิ่นหญ้าที่เพิ่งถูกตัดใหม่
- **Green leaves, vegetal.** ลักษณะกลิ่นที่คล้ายใบมะเขือเทศที่ฉ่ำ ใบแบล็คเบอร์รี่หรือส่วนของพืชสีเขียว (ไม่ใช่กลิ่นผลไม้ดิบ)
- **Woody.** กลิ่นที่ชวนให้นึกถึงกิ่งไม้ สมุนไพร หรือพืชตระกูลไม้เขียวชอุ่ม
- **Earthy.** กลิ่นที่ชวนให้นึกถึงดินที่เพิ่งพรวนใหม่ ๆ เห็ด ทรัฟเฟิล และบางครั้งอาจมีกลิ่นคล้ายรา
- **Molasses.** กลิ่นที่ชวนให้นึกถึงกากน้ำตาล (molasses) ซอร์กัม (sorghum) เทรเคิล (treacle) หรือน้ำตาลทรายแดงเข้ม
- **Caramelized.** เกี่ยวข้องกับน้ำตาลที่ถูกทำให้เป็นคาราเมลในระดับความเข้มข้นต่าง ๆ ไม่ใช่ น้ำตาลไหม้ ให้ลักษณะคล้ายทอฟฟี่
- **Nutty/toasty.** มีลักษณะของอัลมอนด์ เฮเซลนัท และขนมปังที่ถูกปิ้ง
- **Dried fruit.** เอสเทอร์ที่ให้กลิ่นคล้ายผลไม้แห้ง เช่น ลูกเกด เชอร์รี่แห้ง หรือพ룬
- **Fruity.** เอสเทอร์ที่ให้กลิ่นชวนให้นึกถึงผลไม้สุกหรือเกือบสุก เช่น ผลไม้เมืองร้อน กล้วย แอปริคอต ลูกแพร์ แอปเปิ้ล พิช เมล่อน หรือให้ความรู้สึกเป็นกลิ่นผลไม้
- **Green fruit.** ลักษณะกลิ่นและรสของผลไม้ดิบ
- **Spicy.** ให้ความรู้สึกคล้ายเครื่องเทศ (เช่น เมล็ดแห้ง ผลแห้ง ราก เปลือกไม้ หรือส่วนที่เป็นพืชต่าง ๆ) เช่น ซินนามอน
- **Medicinal.** ลักษณะในแบบยาหรือสารเคมี เช่น เมนทอล
- **Pungent.** ลักษณะที่แรงและแหลมคม
- **Waxy.** กลิ่นที่ชวนให้นึกถึงกลิ่นไขของผึ้ง
- **Creamy.** ให้ความรู้สึกคล้ายครีม
- **Buttery.** ให้ความรู้สึกคล้ายเนย
- **Hot.** ความรู้สึกคมจัด แสบคอ ให้ความรู้สึกแบบสารทำละลาย (solvent)
- **Unique varietal.** น้ำผึ้งบางชนิด (เช่น orange blossom และ clover) ไม่สามารถอธิบายลักษณะได้อย่างชัดเจนด้วยคำพูด นอกจากด้วยลักษณะเฉพาะของตัวเอง

2.2. Honey Varieties

ชนิดของน้ำผึ้งที่ระบุไว้ในหมวดนี้ เป็นชนิดที่อยู่ในชุดคำถามสำหรับการสอบ:

2.2.1. Apple Blossom

Floral Source: ดอกของต้นแอปเปิ้ล

Location: ภาคเหนือและภาคกลางของสหรัฐอเมริกา

Color – honey:	Light, golden brown
Color – mead:	Light amber
Aroma:	มีกลิ่นแบบ floral และมีกลิ่นแฝงของเปลือกแอปเปิ้ล
Flavor:	แบบ floral แต่ไม่ได้ให้ความรู้สึกที่เป็นแอปเปิ้ลแบบชัดเจน
Substitutes:	ไม่มี
Confused with:	ไม่มี
Best for:	Traditional mead, cyser
Goes well with:	Apple, spice
Notes:	เป็นน้ำผึ้งที่มีความหวานมาก



2.2.2. Alfalfa

Floral Source:	ดอกของพืช Alfalfa ดอกสีม่วง
Location:	แถบมิดเวสต์ของสหรัฐอเมริกาและเกรทเพลนส์แคนาดา และฝั่งตะวันตกของอเมริกา
Color – honey:	White จนถึง extra light amber
Color – mead:	White จนถึง straw
Aroma:	ไซของผึ้ง หญ้าแห้ง
Flavor:	ไซของผึ้ง นุ่มนวล เบาบาง ละเอียดย่อน
Confused with:	Clover, wildflower
Best for:	Traditional mead
Notes:	เป็นน้ำผึ้งที่บางเบาและละเอียดย่อน เป็นหนึ่งในไม่กี่ชนิดที่มีลักษณะไซของผึ้งตามธรรมชาติจริง ๆ ไม่ได้เกิดจากการจัดการหรือเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสม



2.2.3. Basswood

Floral Source:	ดอกของต้น Basswood (American linden, <i>Tilia americana</i>)
Location:	ตอนใต้ของแคนาดาจนถึงรัฐแอละแบมาและรัฐเท็กซัส
Color – honey:	Water white
Color – mead:	Straw
Aroma:	ไวน์ขาว ชาร์ตอเนย์ yeasty, mineral และผลไม้ดิบ (green fruit)
Flavor:	ผลไม้ที่กำลั้่งสุก มีรสค้ำในปากที่ยาวนาน creamy, buttery, herbal, crisp และจืดชืดแบบ clean
Confused with:	Midwestern wildflower
Best for:	Melomel, metheglin, cyser
Goes well with:	Apple, vanilla
Notes:	มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และค้ำในปากยาวนาน หลังการหมักอาจพบความกระด้าง (harsh) และความร้อน (hot)



2.2.4. Blackberry Blossom

Floral Source:	ดอกของพุ่ม Blackberry
Location:	ภาคตะวันตกเฉียงเหนือ (pacific northwest) ของสหรัฐอเมริกา
Color – honey:	White จนถึง light amber

Color – mead: Light gold.
Aroma: floral และ leafy
Flavor: มีรสชาติดั้งเดิมปานกลาง ค่อนข้างมีเอกลักษณ์
Best for: Traditional mead, melomel
Goes well with: Blackberry
Notes: ไม่ควรให้กลิ่นหรือรสของ blackberry ในแบบผลไม้โดยตรง



2.2.5. Blueberry Blossom

Floral Source: ดอกของพุ่ม Blueberry ดอกสีขาวขนาดเล็ก
Location: ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของสหรัฐอเมริกา รัฐมิชิแกนและประเทศแคนาดา
Color – honey: มีสีอ่อนจนถึง medium amber
Color – mead: สีทองเข้มและไม่ควรมีสีออกน้ำตาลหรือม่วง
Aroma: floral leafy, green leaves, citrus
Flavor: fruity, green leaf, lemon จวบจน buttery พร้อม aftertaste ที่นุ่มนวล
Substitutes: ไม่มี
Best for: Traditional mead, melomel
Goes well with: Blueberry
Notes: ไม่ควรมีลักษณะแบบ blueberry ที่เด่นชัดเกินไป



2.2.6. Buckwheat

Floral Source: Buckwheat พืชที่เหมือนกับข้าวสาลีแต่จริง ๆ แล้วจัดเป็นสมุนไพรมะเขือเทศ
Location: ทั่วพื้นที่ตอนบนของแถบมิดเวสต์ในสหรัฐอเมริกา และทางตะวันออกของแคนาดา
Color – honey: Dark amber มองดูคล้ายสีม่วงเข้มหรือสีดำ
Color – mead: Deep amber จนถึง light brown
Aroma: มีกลิ่นที่จำได้แบบ molasses, treacle, sultana กลิ่นค่อนข้างแรง
Flavor: กลิ่นแบบมอลต์ไซรัป treacle, caramel, molasses, earthy ใน aftertaste เนื้อสัมผัสเต็ม pungent คล้าย Buckwheat pancake
Substitutes: Avocado
Best for: Dark braggot, metheglin, traditional mead
Goes well with: เครื่องเทศสีเข้ม - cinnamon, nutmeg และอื่น ๆ
Notes: เป็นหนึ่งในน้ำผึ้งที่สีเข้มที่สุด แบ่งเป็นสองช่วงคนอาจจะชอบหรือเกลียด เหมาะแก่การใช้คู่กับเครื่องเทศเพราะมีรสชาติเข้มข้น น้ำผึ้ง buckwheat จากฝั่งตะวันตกของสหรัฐจะมีสีอ่อนกว่าและนุ่มนวลกว่าจากฝั่งมิดเวสต์



2.2.7. Clover

Floral Source: ดอกของ Clover สายพันธุ์ White Dutch, Sweet, Red หรือ white clover
Location: ทั่วสหรัฐอเมริกาและแคนาดา พบได้แพร่หลาย เป็นน้ำผึ้งที่พบได้ทั่วไป



Color – honey:	clear จนถึง light amber มักเป็นสี straw แตกต่างกันไปตามสายพันธุ์
Color – mead:	Light amber
Aroma:	หอมหวาน มีกลิ่นแบบ bouquet ดอกไม้อ่อน ๆ พร้อมกลิ่นอ่อน ๆ ของทุ่ง clover
Flavor:	ให้สัมผัสของดอกไม้อ่อน ๆ นุ่มละมุนแบบไม่ต้องอธิบาย ให้รส “น้ำผึ้งแบบดั้งเดิม” หวาน รื่นรมย์
Substitutes:	Wildflower honey
Confused with:	Wildflower honey
Best for:	Melomel, traditional mead, metheglin, pyment
Goes well with:	สามารถจับคู่ได้กับทุกอย่าง เพราะมีลักษณะคล้ายกระดาษที่ว่างเปล่า (blank slate) เป็นน้ำผึ้งสารพัดประโยชน์
Notes:	เป็นหนึ่งในน้ำผึ้งที่มีลักษณะ “ไม่โดดเด่น” ที่สุด มีกลิ่นที่อ่อนมากและถูกกลบได้ง่ายโดยวัตถุดิบอื่นที่มีรสชาติเข้มข้นกว่า เป็นส่วนประกอบหลักของน้ำผึ้งดอกไม้ป่าที่พบในแถบมิดเวสต์ของสหรัฐอเมริกา



2.2.8. Cotton Blossom

Floral Source:	ดอกและใบของต้นฝ้าย (cotton plant)
Location:	ทางตอนใต้ของสหรัฐอเมริกา ในรัฐที่ปลูกฝ้ายเป็นหลัก
Color – honey:	White จนถึง light amber
Color – mead:	Golden
Aroma:	กลิ่นดอกฝ้ายที่นุ่มนวล woody
Flavor:	นุ่มนวล มีลักษณะของดอกฝ้าย woody มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
Best for:	Traditional mead, metheglin
Goes well with:	Saffron
Notes:	เป็นน้ำผึ้งที่มีกลิ่นที่อ่อนนุ่ม



2.2.9. Fireweed

Floral Source:	ดอกสีแดง-ม่วงของสมุนไพรมะเขือเทศ Fireweed เป็นพืชล้มลุกที่มักเกิดขึ้นทันทีหลังไฟป่า
Location:	รัฐในแถบ Northern Pacific ของสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา
Color – honey:	Water white
Color – mead:	Straw
Aroma:	กลิ่นอ่อนมาก ๆ herbal คล้ายชา
Flavor:	คล้ายชา นุ่มละมุนละเอียดอ่อน หวาน fruity จबरสแบบนุ่มนวล
Best for:	Traditional mead, light melomel
Goes well with:	Peach, pear
Notes:	มีกลิ่นที่อ่อนมาก ๆ หวานและ fruity



2.2.10. Guajillo

Floral Source:	ดอกของ wild desert bush ที่เป็นไม้พุ่มขนาดกลางที่สามารถเติบโตเป็นไม้ต้นขนาดเล็กได้ (สูงได้ถึงประมาณ 15 ฟุต) มีดอกสีขาว
-----------------------	--



Location:	ทางตะวันตกเฉียงใต้ของรัฐเท็กซัส และทางตอนเหนือของเม็กซิโก
Color – honey:	Light amber จนถึง deep amber แต่จะเข้มข้นตามการเก็บรักษา
Color – mead:	Straw
Aroma:	คล้ายน้ำหอม (Perfume-like) fragrant, herbal มีกลิ่น lavender หรือ mint เล็กน้อย
Flavor:	รสบางเบา อ่อนนุ่ม หวานแบบนุ่มนวลมีรส lavender หรือ mint, brown sugar, vanilla เขามาเสริมพร้อมกับ Earthy ใน aftertaste
Substitutes:	ไม่มี
Confused with:	Cotton blossom
Best for:	Traditional mead, metheglin
Goes well with:	สมุนไพรและเครื่องเทศรสอ่อน
Notes:	รู้จักกันในชื่อ Huajilla พืช Guajillo เป็นพืชในตระกูล Acacia เป็นน้ำผึ้งที่ไร้รสละเอียดอ่อน แต่มีความซับซ้อนที่นุ่มนวล



2.2.11. Heather

Floral Source:	ดอกสีม่วง-ชมพูของไม้พุ่ม Heather ซึ่งเป็นพืชล้มลุกยืนต้น (Heather scrub, <i>Erica vulgaris</i>)
Location:	ยุโรป (โดยเฉพาะสกอตแลนด์) และใน Asia Minor
Color – honey:	Amber พร้อมโทนส้มอมแดง
Color – mead:	Deep amber
Aroma:	กลิ่นชะเอมเทศ (Licorice) ดอกไม้สด perfumy, anise, caramel และกลิ่นฟักทองเชื่อม (candied squash)
Flavor:	Vanilla, licorice, toasty กลิ่น maple เล็กน้อย toffee เข้มข้น ชับซ้อน หลากมิตินี้เนื้อสัมผัสหนัก
Substitutes:	ไม่มี
Confused with:	ไม่มี
Best for:	Traditional mead
Notes:	เป็นหนึ่งในน้ำผึ้งที่ใช้งานยากที่สุด มีลักษณะ funky ที่ต้องการเวลาในการบ่มเพื่อความนุ่มนวล จับตัวเป็นผลึกได้เร็วมาก



2.2.12. Mesquite

Floral Source:	จากต้น Mesquite
Location:	ทางภาคตะวันตกเฉียงใต้ของสหรัฐอเมริกา
Color – honey:	Water white จนถึง amber
Color – mead:	Straw จนถึง golden
Aroma:	กลิ่นโทน earthy ที่เข้มข้น กลิ่นไม้ mesquite ไม้ไผ่แบบ smoky
Flavor:	แบบเดียวกับโนโรมา มีการจบรสที่โดดเด่นยาวนาน พร้อมโทน apple หรือ peach เล็กน้อย เต็มรสชาติ ชับซ้อน มีเอกลักษณ์เฉพาะ มี aftertaste ในแบบ earthy
Substitutes:	Fireweed
Confused with:	Mead ชนิดที่มีการใช้ไม้ oak ที่มาในแบบไม้สด
Best for:	Traditional mead, metheglin, melomel
Goes well with:	Hot pepper, berry. Chipotle, raspberry



Notes: เป็นน้ำผึ้งที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นมาก ให้ลักษณะคล้ายเนื้อไม้ของต้นไม้ชนิดนี้ มีกลิ่นรสในแบบไม้ mesquite ที่นิยมใช้ในการทำอาหารแต่ไม่มีควัน รู้จักกันในชื่อ Desert Blossom

2.2.13. Mint Blossom

Floral Source: จากต้น spearmint หรือมินต์ชนิดอื่น
Location: ตอนกลางของสหรัฐอเมริกาจนถึง New England
Color – honey: White จนถึง amber
Color – mead: Pale yellow จนถึง amber
Aroma: หอมหวาน พร้อมกลิ่นมินต์อ่อน ๆ
Flavor: หวาน พร้อมมินต์อ่อน ๆ มีรสนุ่มละมุน
Substitutes: ไม่มี
Confused with: ไม่มี
Best for: Traditional mead, metheglin, melomel
Goes well with: มินต์
Notes:



2.2.14. Orange Blossom

Floral Source: ดอกของต้นส้ม
Location: แคลิฟอร์เนีย ฟลอริดา เท็กซัส และแอริโซนา
Color – honey: Water white จนถึง extra light amber
Color – mead: Straw จนถึง amber
Aroma: มีกลิ่น floral ที่รุนแรง กลิ่นดอกไม้สดใหม่ เลมอน ครีมโซดา คล้าย Orangina ที่มีเอกลักษณ์
Flavor: โทนน้ำจากดอกส้ม ดอกจากไม้ citrus ความ flowery พร้อม aftertaste แบบ perfumy
Substitutes: ไม่มี
Confused with: ไม่มี
Best for: ใช้ได้กับแทบทุกสไตล์ โดยเฉพาะ traditional mead
Goes well with: องุ่นขาว ผลไม้ที่มีความ tannic และ vanilla
Notes: น้ำผึ้งชนิดนี้และน้ำผึ้ง wildflower ถือเป็นน้ำผึ้งอเนกประสงค์ที่ใช้งานได้ดีที่สุด เข้ากันได้กับไม้ oak คงลักษณะของตัวเองได้ดีแม้มีการใช้ adjunct ร่วมจำนวนมาก น้ำผึ้งที่ได้จากแคลิฟอร์เนียจะมีคุณภาพดีกว่าที่ได้จากฟลอริดา เพราะน้ำผึ้งจากฟลอริดามีความ fruity และ citrusy น้อยกว่ามาก และมีความขมขมขมชัดเจน ความเป็น orange blossom ที่ไม่ชัดเจน



2.2.15. Palmetto

Floral Source: ดอกของต้น palmetto หรือ saw palmetto

Location:	ตะวันตกเฉียงใต้ของสหรัฐอเมริกา ตั้งแต่เนอร์ทแคโรไลนาจนถึงฟลอริดา
Color – honey:	Light amber จนถึง amber
Color – mead:	Straw จนถึง light gold
Aroma:	Musky กลิ่นอ่อน ๆ lemony, melony, citrusy, leafy, herbal
Flavor:	มีความฝาดและรส citrus หลายชนิด (lemon, lime, orange), grapey, pyment, woody, herbal
Substitutes:	Gallberry
Confused with:	Gallberry
Best for:	Traditional mead, melomel
Goes well with:	Citrus
Notes:	มีเนื้อสัมผัสบางกว่าน้ำผึ้งชนิดอื่น



2.2.16. Raspberry Blossom

Floral Source:	ดอกของพุ่ม Raspberry
Location:	พื้นที่แถบแปซิฟิก นอร์ทเวสต์ มิดเวสต์ตอนบนและชายฝั่งตะวันตกตอนบนของอเมริกา
Color – honey:	Light amber
Color – mead:	Golden
Aroma:	Floral พร้อม citrus แบบอ่อน ๆ (orange, lemon)
Flavor:	Floral, fruity, tangerine พร้อม aftertaste ที่นุ่มนวล
Substitutes:	Blackberry
Confused with:	Blackberry
Best for:	Traditional mead, melomel
Goes well with:	Peach, pear, vanilla, chocolate
Notes:	มีความนุ่มละมุน และมีการจิบรสแบบ 'green' raspberry



2.2.17. Sage Blossom (White Sage)

Floral Source:	ดอก white sage
Location:	แคลิฟอร์เนียและทางตะวันตกเฉียงใต้ ของสหรัฐอเมริกา
Color – honey:	Water white จนถึง extra white
Color – mead:	Water white จนถึง straw
Aroma:	Herbal, floral ที่สง่างาม earthy, spicy
Flavor:	หวาน คล้ายน้ำผึ้ง clover มีความ floral, spicy, metallic มีเนื้อหนารสชาตินุ่มนวล มีรสเข้มแต่นุ่ม
Substitutes:	Black Button Sage, Purple Sage, Clover
Confused with:	Clover
Best for:	Traditional mead, metheglin, pyment
Goes well with:	Citrus, green tea, spice
Notes:	พบแบบจากดอก white sage มากที่สุด แต่ก็พบจาก Black Button Sage และ Purple Sage ได้เช่นกัน เป็นน้ำผึ้งที่เข้มข้น แต่มีสีอ่อน



2.2.18. Sourwood

Floral Source:	จากต้น Sourwood ซึ่งบางครั้งจะเรียกว่าต้น Lily of the Valley เป็นต้นไม้ที่สูงได้ถึง 40-60 ฟุต ออกดอกขาว ดอกมีสีขาวทรงระฆังที่สวยงาม
Location:	ตอนกลางจนถึงตอนใต้ของเทือกเขา Appalachian
Color – honey:	Extra light จนถึง light amber
Color – mead:	Straw
Aroma:	หอมหวาน spicy, anise มีความหอมที่โดดเด่น
Flavor:	หอมหวาน spicy, anise มีรสน้ำผึ้งเข้มข้นเฉพาะตัว มีความเปรี้ยวเล็กน้อย มี aftertaste ติดลิ้นที่รื่นรมย์
Substitutes:	Tupelo
Best for:	Traditional mead



2.2.19. Star Thistle

Floral Source:	ดอกสีม่วง-ชมพูของสมุนไพร Star Thistle
Location:	ตะวันตกของสหรัฐอเมริกา มิสซิสซิปปีและฟลอริดา
Color – honey:	White จนถึง extra light amber มีโทนสีเขียวเล็กน้อย
Color – mead:	Straw พร้อมโทนสีเขียวอ่อน
Aroma:	Grassy, anise
Flavor:	Grassy, anise
Substitutes:	ไม่มี
Confused with:	ไม่มี
Best for:	Traditional mead



2.2.20. Tupelo

Floral Source:	ดอกของต้น White Tupelo (หรือรู้จักในชื่อ Ogeechee lime) เป็นต้นไม้ที่สูงได้ 50-75 ฟุต ออกดอกตั้งแต่ต้นเมษายนจนถึงต้นพฤษภาคม
Location:	จอร์เจียตอนใต้และพื้นที่ฟลอริดาตอนบน
Color – honey:	Light amber
Color – mead:	Golden
Aroma:	Apple, sweet, vanilla, herbal
Flavor:	Creamy, sherry, cinnamon อ่อน ๆ เนื้อหนา แต่นุ่ม เรียบและซับซ้อนแบบมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
Substitutes:	ไม่มี
Confused with:	ไม่มี
Best for:	Traditional mead, melomel, metheglin, pyment
Goes well with:	เครื่องเทศและผลไม้ที่มีความฝาด



Notes: เป็นน้ำผึ้งที่มีความซับซ้อนในแบบ floral, herbal และ fruity สูง แต่ด้วยราคาที่สูงของน้ำผึ้ง Tupelo จึงมักใช้แบบเดี่ยวๆ ใน traditional mead ที่เข้ากับไม้ oak ได้ดี มีสัดส่วนของฟรุคโตสสูงกว่ากลูโคสมาก ทำให้ไม่ตกผลึก ด้วยความที่น้ำผึ้ง Tupelo เป็นน้ำผึ้งที่มีความหวานตามธรรมชาติสูงมาก Mead ที่ทำจาก น้ำผึ้ง Tupelo จะมีความหวานที่มากกว่า Mead ที่ผลิตจากน้ำผึ้งชนิดอื่น

2.2.21. Wildflower

Note: “Wildflower” ไม่ใช่ชื่อสายพันธุ์น้ำผึ้ง แต่เป็นประเภทที่ผู้ตัดลิ้นพบมากที่สุดของการแข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงการถกเถียงในด้านคำศัพท์ จึงใช้การอธิบายลักษณะทั่วไปของน้ำผึ้งชนิดนี้แทน คำว่า Wildflower สามารถหมายถึงน้ำผึ้งที่มาจากดอกไม้ที่ไม่ทราบชนิด หรือเป็นน้ำผึ้งจากพืชหลายชนิดมาผสมกัน (polyfloral honey) โดยทั่วไป Wildflower จะหมายถึงน้ำผึ้งจากพืชที่พบได้ทั่วไปในพื้นที่นั้น เช่น Clover มีความแตกต่างกันมากในแต่ละภูมิภาคและฤดูกาล

Floral Source: จากดอกไม้ชนิดใดก็ได้
Location: ทุกพื้นที่ ทุกภูมิภาค
Color – honey: สีอ่อนจนถึงสีเข้ม โดยมากมักจะเป็นสีอ่อน
Color – mead: สีอ่อนจนถึงสีเข้ม โดยมากมักจะเป็นสีอ่อน
Aroma: หลากหลายมาก มักเป็นกลิ่นดอกไม้ทั่วไป ไม่มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น
Flavor: หลากหลายมาก มักเป็นกลิ่นดอกไม้ทั่วไป ไม่มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น
Substitutes: หลากหลายมาก ไม่มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น
Confused with: น้ำผึ้งที่มีส่วนประกอบหลักเป็น clover
Best for: Melomel, braggot หรือสไตรล์อื่นที่มีการใช้ adjunct ที่มีรสเข้มข้น
Goes well with: หลากหลาย
Notes:

3. Fruit

ผลไม้หลากหลายชนิดที่ระบุไว้ในหมวดนี้มาจากการสำรวจข้อมูลการแข่งขัน Mead ผลไม้ที่ถูกระบุว่าใช้บ่อยที่สุด จะถูกจัดหมวดหมู่และอธิบายไว้ สำหรับผลไม้แต่ละชนิด เราระบุคำอธิบายหรือคำจำกัดความ แหล่งที่มา หรือภูมิภาคที่มักปลูก อาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับผลไม้เหล่านั้นมากที่สุด (หากไม่ได้เลิฟแบบสด/ทั้งผล) รวมถึง สี กลิ่น และรสชาติที่ผลไม้ให้ โดยทั่วไปเราจะบรรยายถึง สี กลิ่น และรสชาติของผลไม้ที่ยังไม่ผ่านการหมัก แต่ในบางกรณีจะระบุด้วยว่าผลไม้ที่ส่งผลกระทบต่อ Mead อย่างไรเมื่อผ่านการหมักแล้ว

นี่คือฐานข้อมูลของผลไม้ที่พบบ่อยที่สุดที่ผู้ตัดสิน Mead จะพบในการแข่งขัน และเป็นสิ่งที่อยู่ใน Mead exam แน่นอนว่ามีผลไม้ อีกมากมายหลายชนิดที่อาจนำมาใช้ได้ อยู่นอกจัดไว้ในหมวดของตัวเอง และมีการระบุความเกี่ยวข้องกับสายพันธุ์ไวน์ที่ใช้บ่อย นั้น ๆ สายพันธุ์ที่พบบ่อยมักถูกระบุเมื่อทำ pyment โปรดสังเกตว่า เราไม่ได้ให้คำจำกัดความหรือรายละเอียดของสายพันธุ์แอปเปิ้ล เนื่องจากผู้ทำ Mead มักจะไม่ระบุสายพันธุ์แอปเปิ้ลใน cyser ที่ส่งเข้าประกวด โดยทั่วไปจะใช้น้ำแอปเปิ้ลแบบเบลนด์มากกว่าน้ำจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์เดียวในการทำ cyser

3.1. Fruit in Mead

โปรดสังเกตว่า ผลไม้ที่ผ่านการหมัก จะสามารถมีลักษณะแตกต่างจากผลไม้สดได้อย่างมาก ความหวานมักเป็นส่วนสำคัญของความเชื่อมโยงทางความคิดระหว่างรสผลไม้กับตัวผลไม้เอง หากความหวานถูกการหมักทำให้หายไป รสชาติที่เหลืออยู่ก็อาจไม่สามารถระบุได้ง่ายว่าเป็นผลไม้อะไร การระบุผลไม้ใน Dry Mead นั้นอาจเป็นเรื่องที่ยากเป็นพิเศษ

ผลไม้แต่ละชนิดมีความโดดเด่นและความเข้มข้นในรสชาติไม่เท่ากัน แต่ล้วนมีลักษณะกลิ่นและรสเฉพาะตัวของตนเอง (แม้จะสามารถระบุได้เพียงแค่หมวดหมู่ เช่น เบอร์รี่ หรือ stone fruit) ผลไม้บางชนิดไม่สามารถอธิบายได้โดยไม่ใช้คำอ้างถึงตัวมันเอง เพราะกลิ่น รส หรือสีของมันก็คือคำจำกัดความนั่นเอง (เช่น สีของส้ม) ผลไม้จะมีระดับความหวาน ความเป็นกรด แทนนิน และรสผลไม้ที่แตกต่างกัน ผลไม้ยังมักจะให้สีที่เป็นเอกลักษณ์แก่ Mead ด้วย

3.1.1. Apple

Description or definition:

ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ – อาจจะหวานหรือเปรี้ยว กรอบหรือนุ่ม เป็นผลกลม มีระดับความหวาน ความเป็นกรด แทนนิน และรสผลไม้ที่แตกต่างกัน ไฮเดอรัล อุตสาหกรรมที่ขายในท้องตลาดมักจะเป็นการผสมกันของน้ำแอปเปิ้ลหลายสายพันธุ์ ที่มีระดับความหวาน ความเป็นกรด แทนนินและรสผลไม้ที่แตกต่างกัน ในแอปเปิ้ลจะมีกรดมาลิก (malic acid)



Source or region:

ทุกพื้นที่ ที่มีอากาศเย็น ทั่วโลก

Food or product:

น้ำแอปเปิ้ล, พายแอปเปิ้ล, แอปเปิ้ลไฮเดอรัล

Color:

เปลือกสี Red, Green หรือ Golden เนื้อสี White จนถึง off-white ที่จะให้สี straw จนถึง golden กับ Mead

Aroma:

Cidery, apple, sweet, tart.

Flavor:

Sweet, tart, apple.

3.1.2. Apricot

Description or definition:	ผลไม้ขนาดเล็ก มีเมล็ดแข็งด้านใน (stone fruit) มีสีเหลืองจนถึงสีส้มเข้ม มีเมล็ดขนาดใหญ่คล้ายอัลมอนด์
Source or region:	มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออก
Food or product:	พาย น้ำผลไม้ ผลไม้แช่แข็ง
Color:	สี Golden orange ทำให้ Mead มีสีส้มอมชมพู
Aroma:	รุนแรง กลิ่นคล้ายพีช
Flavor:	Apricot, sweet เพิ่มความเป็นกรด มีรสค่อนข้างอ่อน



3.1.3. Banana

Description or definition:	ผลไม้เมืองร้อนที่มีรูปทรงโค้ง ยาว สีเหลือง ขึ้นเป็นเครือ เนื้อมีสี ivory-white จนถึง yellow หรือ salmon-yellow อาจจะมีเนื้อที่แข็งและฝาดหรือเหนียวเมื่อยังไม่สุก และจะเปลี่ยนเป็นอ่อนนุ่ม สีน และแห้งเมื่อสุก
Source or region:	เขตร้อน
Food or product:	ผลไม้สด พาย ขนมปัง
Color:	สีอ่อน creamy
Aroma:	Banana
Flavor:	Creamy, banana



3.1.4. Black Currant

Description or definition:	ไม้ลูกเล็ก กลม สีดำ
Source or region:	มีถิ่นกำเนิดในทิเบต
Food or product:	เหล้า Crème de cassis แยม เจลลี่ ผลไม้กวน ค็อกเทล Kir Royale
Color:	ม่วงเข้มจนถึงดำ
Aroma:	กลิ่นคล้ายเบอร์รี่ pungent อาจพบ กลิ่น catty
Flavor:	รื่นรมย์ มีกลิ่นโดดเด่น มีความเปรี้ยวเล็กน้อย pungent มีแทนนิน ทำให้ Mead มีแทนนินและความเป็นกรดเพิ่ม ทำให้ Mead มีลักษณะคล้ายไวน์ มีรสชาติที่เข้มข้น



3.1.5. Black Raspberry

Description or definition:	ผลไม้ที่มีสีแดงเข้มจัด เป็นผลไม้แบบช่อที่มีเมล็ดเดี่ยว
Source or region:	ถิ่นกำเนิดเฉพาะในทวีปอเมริกาเหนือ พบมากที่สุดทางตะวันออก
Food or product:	ผลไม้กวน แยม เจลลี่ เบเกอรี่ ผลไม้แช่แข็ง น้ำผลไม้ สารสกัด ไอศกรีม โยเกิร์ต ผลไม้บรรจุกระป๋อง



Color:	แดงเข้มจัด
Aroma:	Raspberry
Flavor:	Raspberry, sweet, tart

3.1.6. Blackberry

Description or definition:	โตบนพุ่ม brambles เป็นผลไม้แบบช่อที่มีเมล็ดเดี่ยว
Source or region:	โอเรกอน มีถิ่นกำเนิดในเอเชีย ยุโรป และทางตอนเหนือและใต้ของอเมริกา
Food or product:	ผลไม้สด เจลลี่ พาย ผลไม้แช่แข็ง น้ำผลไม้
Color:	สีม่วงเข้ม
Aroma:	Fruity, blackberry
Flavor:	Fruity, blackberry เพิ่มความเป็นกรดและแทนนิน มีรสชาติเข้มข้น



3.1.7. Blueberry

Description or definition:	ผลเบอร์รี่ทรงกลม ผิวเรียบสีม่วงน้ำเงิน เนื้อแน่น
Source or region:	มิชิแกน วิสคอนซิน มินนิโซตา
Food or product:	ผลไม้สด เจลลี่ พาย น้ำผลไม้ สารสกัด ผลไม้แช่แข็ง
Color:	ม่วงอมฟ้า ให้สีม่วง-ชมพูกับ Mead
Aroma:	Fruity คล้ายเบอร์รี่ ละมุน
Flavor:	Fruity คล้ายเบอร์รี่ (ไม่เหมือนพายบลูเบอร์รี่) เพิ่มความเป็นกรดและแทนนิน ให้ลักษณะผลไม้ที่นุ่มนวล



3.1.8. Boysenberry

Description or definition:	เบอร์รี่ที่เกิดจากการผสมกันของ raspberry, blackberry และ loganberry ดูคล้ายเป็น raspberry ขนาดใหญ่ ที่ให้รสชาติคล้าย raspberry
Source or region:	มีถิ่นกำเนิดในแคลิฟอร์เนีย
Food or product:	ผลไม้สด เจลลี่ พาย
Color:	สีเลือดหมูเข้ม สีม่วงแดง
Aroma:	Fruity คล้าย raspberry
Flavor:	คล้าย raspberry



3.1.9. Cherry

Description or definition:	ผลไม้ที่มีเมล็ดแข็ง (stone fruit) โดยทั่วไปมีสีแดง แม้ว่าบางสายพันธุ์จะมีสีทอง สายพันธุ์ยุโรปมักจะมีสีเข้มกว่า ซับซ้อนกว่า และมีความเข้มข้นมากกว่า มีทั้งแบบหวานและแบบเปรี้ยว
Source or region:	มิชิแกน วิสคอนซิน ยุโรปโซนตะวันออก
Food or product:	พาย
Color:	สีแดงไปจนถึงม่วงแดงเข้ม ทำให้ Mead มีสีแดงเข้มจนถึง น้ำตาลแดง



Aroma:	Fruity, cherry
Flavor:	รสแบบ cherry มีทั้งหวานหรือเปรี้ยว บางคนจะคุ้นกับกลิ่นแบบสังเคราะห์ในแบบ medicine เมล็ดของ cherry สามารถใช้เพิ่มกลิ่นแบบอัลมอนด์ และ cherry แบบเปรี้ยวจะเพิ่มความเปรี้ยว

3.1.10. Cranberry

Description or definition:	ผลเบอร์รี่ ขนาดเล็กมีสีแดง ขึ้นแบบเป็นพุ่ม
Source or region:	นิวอิงแลนด์ วิสคอนซิน
Food or product:	ซอส cranberry น้ำผลไม้
Color:	แดงสด
Aroma:	คล้ายเบอร์รี่
Flavor:	เปรี้ยวมาก มีรสชาติเข้มข้น



3.1.11. Elderberry

Description or definition:	ผลเบอร์รี่ขนาดเล็กมากสีฟ้าอมดำไปจนถึงดำ ขึ้นเป็นพวง
Source or region:	อเมริกาเหนือและยุโรป
Food or product:	ไวน์ เจลลี่ พาย ซอส
Color:	ม่วงดำ
Aroma:	คล้ายเบอร์รี่
Flavor:	เปรี้ยว ฝาด คล้ายเบอร์รี่ เพิ่มแทนนินในปริมาณมาก



3.1.12. Huckleberry

Description or definition:	เหมือนบลูเบอร์รี่ขนาดเล็ก มีรสเข้มข้น
Source or region:	อเมริกา แคนาดา
Food or product:	พาย แยม
Color:	ม่วงเข้ม
Aroma:	Huckleberry เข้มข้น
Flavor:	เข้มข้น มีรส huckleberry ที่เด่นชัด



3.1.13. Key Lime

Description or definition:	ผลไม้ citrus ที่มีสีเหลืองเขียว fruit (เป็นสีเขียวเมื่อยังดิบ และสุกเป็นสีเหลือง)
Source or region:	ฟลอริดา
Food or product:	พาย key lime
Color:	สีเหลืองเขียว เขียวอ่อน
Aroma:	Citrus, tart



Flavor: Citrus, tart, lime แต่ไม่เปรี้ยวเข้มเท่า lime

3.1.14. Lemon

Description or definition: ผลไม้ citrus ที่มีสีเหลืองสว่าง

Source or region: ฟลอริดา แคลิฟอร์เนีย

Food or product: Lemonade

Color: เหลืองอ่อน

Aroma: Citrus, tart

Flavor: Citrus, tart, lemon เพิ่มความเป็นกรดอย่างมาก เปลือกมักถูกใช้ทำน้ำมันหอมระเหยมากกว่าเพื่อเพิ่มความเป็นกรด



3.1.15. Lime

Description or definition: ผลไม้ citrus ที่มีสีเขียวเข้ม (Persian lime)

Source or region: ฟลอริดา แคลิฟอร์เนีย

Food or product: น้ำมะนาว

Color: เขียวอ่อน

Aroma: Citrus, tart

Flavor: Citrus, tart, lime เพิ่มความเป็นกรดอย่างมาก เปลือกมักถูกใช้ทำน้ำมันหอมระเหยมากกว่าเพื่อเพิ่มความเป็นกรด



3.1.16. Mango

Description or definition: เนื้อของมะม่วงมีลักษณะคล้ายลูกพีชและฉ่ำ รสชาติรีนรมย์และเข้มข้น ที่มีน้ำตาลและกรดในปริมาณสูง

Source or region: เขตโซนร้อน มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตอนใต้ ปัจจุบันปลูกในแคลิฟอร์เนีย

Food or product: ทานแบบสดหรือแบบน้ำผลไม้

Color: เนื้อสีเหลืองชมพู ช่วยทำให้ Mead มีโทนสีส้มทอง

Aroma: คล้ายพีชหรือเมลอน

Flavor: รสคล้ายพีชหรือเมลอน มีความเป็นกรด



3.1.17. Marionberry

Description or definition: เป็นลูกผสมระหว่างแบล็คเบอร์รี่และแบล็คคราสเบอร์รี่

Source or region: โอเรกอน

Food or product: แยม เจลลี่ ผลไม้กวน ไวน์ผลไม้

Color: ม่วง

Aroma: Blackberry, fruity

Flavor: Fruity, blackberry



3.1.18. Mulberry

Description or definition:	ผลไม้ที่เกิดจากการรวมกันของดอก (collective fruit) เนื้อฉ่ำ อวบน้ำ อุดมไปด้วยน้ำ ผลเป็นแบบเมล็ดเดี่ยวของแบล็คเบอร์รี่
Source or region:	มีถิ่นกำเนิดในจีนตอนกลางและตะวันออก
Food or product:	ผลไม้สด เจลลี่
Color:	ม่วงอมแดง
Aroma:	คล้ายเบอร์รี่
Flavor:	มีความหวานและความเปรี้ยวที่สมดุล บางครั้งให้ความรู้สึกคล้ายเกรปฟรุต



3.1.19. Orange

Description or definition:	ผลไม้ citrus ลูกกลม มีสีส้ม
Source or region:	ฟลอริดา แคลิฟอร์เนีย
Food or product:	ผลไม้สด แบบเข้มข้นเข้มข้น น้ำผลไม้
Color:	ส้ม
Aroma:	ส้ม
Flavor:	ส้ม หวาน ช่วยเพิ่มความเป็นกรด เพิ่มความเป็นกรด เปลือกมักถูกใช้ทำน้ำมันหอมระเหยมากกว่าเพื่อเพิ่มความเป็นกรด



3.1.20. Passion Fruit

Description or definition:	ผลไม้ทรงกลมสีน้ำตาลม่วง ผลไม้เมืองร้อนที่มีเนื้อสีส้ม
Source or region:	บราซิล
Food or product:	เชอร์เบต ขนมหวาน เครื่องดื่ม
Color:	ส้ม
Aroma:	Perfumed, musky, tart
Flavor:	Musky, sweet-tart, perfumed



3.1.21. Peach

Description or definition:	ผลไม้แบบเมล็ดแข็งทรงกลม มีเนื้อสีขาวหรือเหลือง ผิวนุ่มมีขนเล็กน้อย
Source or region:	ตะวันออกเฉียงใต้ของสหรัฐอเมริกา มีถิ่นกำเนิดในประเทศจีน
Food or product:	ผลไม้สด พายผลไม้แช่แข็ง
Color:	เนื้อสีเหลืองอ่อน ช่วยทำให้ Mead มีสีชมพู-ทอง
Aroma:	Fruity, peachy
Flavor:	Fruity, peachy ทำให้ Mead มีรสผลไม้ที่นุ่มนวล



3.1.22. Pear

Description or definition:

รูปร่างกลมและเรียวเข้าไปทางด้านก้น สามารถใช้ลูกแพร์แบบที่ใช่กิน (table pear) หรือแพร์ที่ใช้ทำเพอร์รี่ (perry pear) ลูกแพร์สำหรับทำอาหารจะมีความหวานกว่า ส่วน perry pear จะมีแทนนินและความเป็นกรดมากกว่า

Source or region:

ยุโรปและเอเชีย

Food or product:

ผลไม้สด ผลไม้กระป๋อง ใช้ในการอบขนม

Color:

สีของผิวมีได้ตั้งแต่น้ำตาลจนถึงทอง เขียวไปถึงแดง เนื้อเป็นสี off-white

Aroma:

Fruity, pear

Flavor:

Fruity, pear ทำให้ Mead มีรสผลไม้ที่นุ่มนวล



3.1.23. Pineapple

Description or definition:

มีรูปทรงรีไปจนถึงทรงกระบอก เป็นผลไม้ที่มีความ juicy และมีเนื้อ โดยก้านจะทำหน้าที่เป็นแกนเส้นใย

Source or region:

เขตร้อน

Food or product:

ผลไม้สด ผลไม้กระป๋องหรือแบบน้ำผลไม้

Color:

สีผิวของผลอาจเป็นสีเขียวเข้ม เหลือง เหลืองส้ม หรือแดงเมื่อสุก เนื้อมีตั้งแต่สีเขียวจนถึงสีเหลือง

Aroma:

Sharp, tart, pineapple

Flavor:

หวานหรือเปรี้ยว รสลับปะรด คล้ายเมลอน



3.1.24. Plum

Description or definition:

ผลไม้แบบเมล็ดแข็งทรงกลม สีม่วงดำ แดง หรือเหลือง เนื้อแน่น มีผิวบาง มีเนื้อภายในนุ่ม หลายสี แต่โดยทั่วไปจะเป็นสีอำพันเข้ม

Source or region:

เอเชียและตอนใต้ของยุโรป

Food or product:

ผลไม้สด แยม น้ำผลไม้

Color:

ม่วงดำ แดง หรือเหลือง จะทำให้ Mead มีสีออกม่วงปานกลางไปจนถึงส้ม หรือน้ำตาลแดง

Aroma:

Plum, soft

Flavor:

Sweet, juicy



3.1.25. Pomegranate

Description or definition:

เกือบจะเป็นทรงกลม สีเหลืองที่มีสีชมพูเข้มหรือแดง มีผิวหนูนุ่มคล้ายหนัง

Source or region:

มีถิ่นกำเนิดในอิหร่านและเทือกเขาหิมาลัย ตอนเหนือของอินเดีย

Food or product:

ผลไม้สด น้ำผลไม้ เกล็ด ซอร์เบต

Color:

เนื้อสีแดง ชมพูหรือขาว เมล็ดสีแดงม่วงที่ช่วยเพิ่มเฉดสีม่วงใน Mead



Aroma: Tart
Flavor: หวานอมเปรี้ยว juicy เพิ่มความเป็นกรดและแทนนิน

3.1.26. Prickly Pear

Description or definition: กระบองเพชร - ลำต้นแบนแต่ผลเป็นทรงรี ทั้งลำต้นและผลมีหนาม

Source or region: ทะเลทรายทางตะวันตกเฉียงใต้ของอเมริกา

Food or product: ผลสามารถกินได้ วางขายในร้านในชื่อ “tuna” ลำต้นก็สามารถกินได้ ถือว่าเป็นผักและวางขายในร้านในชื่อ “Nopalito” Prickly Pear Nectar ผลิตจากน้ำและเนื้อของผล

Color: ลำต้น - พื้อมเขียว; ผลสีแดง ม่วง น้ำตาล Nectar สี fuchsia (ชมพูม่วง)

Aroma:

Flavor: ช่วยเพิ่มความ dry, dusty หรือ powdery เสริมบนความหวานจากพื้นหลัง



3.1.27. Raspberry

Description or definition: มีถิ่นกำเนิดในเอเชียไมเนอร์และในอเมริกาเหนือ มีผลสีแดง เป็นผลไม้แบบช่อที่มีเมล็ดเดี่ยว

Source or region: พื้นที่อากาศเย็น

Food or product: แยม ไล้ทาร์ต/เพสตรี

Color: แดง ทำให้ Mead มีสีชมพูจนถึงสีแดงเข้ม

Aroma: Raspberry, sweet, tart เข้มข้น

Flavor: Raspberry, sweet, tart เพิ่มความเป็นกรดและแทนนินใน Mead มีรสชาติเข้มข้น



3.1.28. Red Currant

Description or definition: ผลเบอร์รี่สีแดงขนาดเล็ก

Source or region: มีถิ่นกำเนิดในยุโรปตอนเหนือ

Food or product: เยลลี่ พาย ซอส

Color: แดง

Aroma: Tart

Flavor: Tart มีความเป็นกรดสูง



3.1.29. Strawberry

Description or definition: ผลไม้สีแดง รสหวาน มีความฉ่ำ มีเมล็ดสีดำเล็ก ๆ อยู่ด้านนอก

Source or region: เดิมปลูกในยุโรป

Food or product: ผลไม้สด กลิ่นปรุงแต่ง แยม พาย

Color:	แดง ทำให้ Mead มีสีชมพูส้มอ่อน
Aroma:	หวาน เอสเตอร์แบบ strawberry
Flavor:	หวาน รส strawberry ให้ความละเอียดอ่อนและนุ่มนวล เมล็ดอาจ เพิ่มแทนนินเล็กน้อย มีความเป็นกรดต่ำกว่า raspberry มีรสค่อนข้างอ่อน



3.2. Grape Varieties in Pyments

องุ่นที่ใช้ทำไวน์ในสมัยใหม่ส่วนใหญ่เป็นสายพันธุ์ *vitis vinifera* ซึ่งมีถิ่นกำเนิดในภูมิภาคเมดิเตอร์เรเนียนและยุโรปตอนกลาง เป็นสายพันธุ์ที่ปรับตัวได้และปลูกกันบนทุกทวีปยกเว้นทวีปแอนตาร์กติกา องุ่นสมัยใหม่ส่วนใหญ่ที่อิงจาก *v. vinifera* แท้จริงแล้วถูกต่อกิ่ง (graft) บนรากขององุ่นสายพันธุ์อเมริกาเหนือสายพันธุ์อื่น (เช่น *v. labrusca*) ซึ่งเริ่มทำครั้งแรกในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 หลังจากไวน์ยุโรปถูกทำลายจากเพลี้ย *phylloxera* เมื่อองุ่นสายพันธุ์เดียวมีสัดส่วนอย่างน้อย 75–85% ของไวน์ (ขึ้นกับกฎหมายของประเทศผู้ผลิต) ผลลัพธ์ที่ได้คือไวน์แบบ varietal ที่ตั้งชื่อตามองุ่นสายพันธุ์หลัก ไวน์จำนวนมากจากสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลียผลิตในรูปแบบไวน์ varietal — ไวน์ที่ใช้องุ่นผสมหลายสายพันธุ์เรียกว่าไวน์แบบผสม (blended wines) ซึ่งไม่ได้ด้อยไปกว่าไวน์แบบ varietal — ความจริงแล้วไวน์ฝรั่งเศสชื่อดังส่วนมากเป็นการผสมกันขององุ่นหลายสายพันธุ์จากวินเทจเดียวกัน ไวน์ยุโรป (ฝรั่งเศส, อิตาลี, เยอรมนี, สเปน ฯลฯ) จะตั้งชื่อตามภูมิภาคมากกว่าชื่อสายพันธุ์องุ่น แม้ว่าตามกฎหมายจะกำหนดว่าไวน์แบบผสมบางประเภทสามารถใช้อองุ่นบางสายพันธุ์เท่านั้น

แนวคิดเรื่อง *terroir* เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการผลิตไวน์ชั้นดี แนวคิดนี้ครอบคลุมปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทั้งหมดที่ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์หนึ่ง ๆ รวมถึงชนิดขององุ่นที่ใช้ ระดับความสูงและรูปทรงของไร่องุ่น คุณภาพและแร่ธาตุในดิน สภาพภูมิอากาศและฤดูกาล รวมถึงยีสต์ในพื้นดิน นี่คือการผสมผสานที่ไวน์ที่มีเอกลักษณ์มาก ๆ สามารถถูกผลิตขึ้นจากวัตถุดิบพื้นฐานที่เหมือนกันได้ ไวน์ที่ผลิตจำนวนมากมักให้ความสำคัญกับความสม่ำเสมอในราคาต่ำ ดังนั้น *terroir* จึงถูกลดบทบาทลง กลิ่นและรสชาติขององุ่นแต่ละสายพันธุ์จะเปลี่ยนไปในแต่ละปีตามสภาพการปลูกในฤดูกาลนั้น โดยเฉพาะอุณหภูมิและปริมาณน้ำฝน มีการให้คำบรรยายสำหรับแต่ละสายพันธุ์ แต่ไม่ควรคาดหวังว่าทุกองค์ประกอบจะปรากฏในทุกวินเทจ แหล่งข้อมูลเกี่ยวกับไวน์หลายแห่งจะบรรยายลักษณะขององุ่น ว่าองุ่นปลูกในภูมิภาคที่เย็น อุณหภูมิปานกลาง หรือร้อน นี่คือการผสมผสานที่วินเทจของไวน์อาจแตกต่างกันอย่างมาก และบางปีมีค่ามากกว่าปีอื่น ๆ องุ่นแต่ละสายพันธุ์มักปลูกเพื่อใช้ทำไวน์แดงหรือไวน์ขาว แม้ว่าบางสายพันธุ์จะใช้ได้ทั้งสองชนิด ไวน์แดงได้สี (และแทนนิน) จากการที่น้ำองุ่นสัมผัสกับเปลือกองุ่นแดง องุ่นแดงสามารถทำไวน์ขาวได้ถ้าแยกเปลือกออกจากน้ำองุ่นตั้งแต่ตอนเข้าเครื่องบีบ ไวน์ที่ออกแบบมาเพื่อการบ่มมักจะเป็นการใช้ oak โดยไวน์แดงพบได้บ่อยกว่าไวน์ขาว เมื่อทำการตัดสินใจ pyment ควรคำนึงถึงลักษณะที่องุ่นมอบให้ และแยกออกจากลักษณะของการหมัก การบ่ม และอายุ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ ผู้ทำ Mead ไม่ได้ปฏิบัติต่อองุ่นสายพันธุ์ต่าง ๆ เหมือนกับผู้ที่ทำไวน์เสมอไป ดังนั้นควรยึดตามลักษณะของสายพันธุ์องุ่นเองมากกว่าภาพรวมของไวน์ยอดนิยมที่ทำจากองุ่นเหล่านั้น

3.2.1. Cabernet Sauvignon

Description:	องุ่นสำหรับทำไวน์แดง เติบโตได้ทุกที่ โดยเฉพาะภูมิอากาศอบอุ่น สามารถบ่มแล้วออกมาดี มักบ่มในถัง oak เมื่อใช้ทำไวน์
Growing Regions:	บอร์โดซ์ (ฝรั่งเศส), นาปา (สหรัฐฯ), ออสเตรเลีย, ชิลี
Product:	ไวน์แดงบอร์โดซ์ และของเลียนแบบ ไวน์ varietal ของสหรัฐฯ
Color:	องุ่นแดง น้ำองุ่นเป็นสีแดงทึบเข้มไปจนถึงม่วงเข้มเกือบดำ
Aroma:	Black currant, dark berry, leather, tobacco, cherry
Flavor:	เนื้อสัมผัสแบบเต็มๆ ที่เข้มข้น สีเข้ม แทนนิน เนื้อปานกลางถึงเต็ม Black currant, cassis, leather, tobacco, cherry มักจะได้รับการเสริมจาก oak



3.2.2. Chardonnay

Description:	องุ่นขาวที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในสหรัฐฯ มักจะหมักหรือบ่มในถัง oak
Growing Regions:	เบอร์กันดี (ฝรั่งเศส), แชมเปญ (ฝรั่งเศส), แคลิฟอร์เนีย (สหรัฐฯ), ออสเตรเลีย
Product:	ไวน์เบอร์กันดี แชมเปญ ไวน์ varietal ในสหรัฐฯ
Color:	องุ่นขาว น้ำองุ่นมีตั้งแต่สีเหลืองอ่อนอมเขียวจนถึงสีเหลืองทอง
Aroma:	แอปเปิ้ล ลูกแพร์ ผลไม้ citrus และผลไม้เมืองร้อน
Flavor:	มีความเป็นกรดปานกลาง มีความ dry จนถึงกึ่ง dry เนื้อสัมผัสเต็ม แอปเปิ้ล ผลไม้ citrus พีช เมล่อน ผลไม้เมืองร้อน อาจพบรส buttery และ creamy จากการหมักแบบ malo-lactic อาจพบรส oaky, toasty, vanilla จากการใช้อะไม



3.2.3. Chenin Blanc

Description:	องุ่นสำหรับไวน์ขาว
Growing Regions:	ลัวร์ (ฝรั่งเศส), แคลิฟอร์เนีย (สหรัฐอเมริกา), แอฟริกาใต้
Product:	Vouvray, ไวน์ขาวแบบ jug
Color:	ขาว
Aroma:	Citrus
Flavor:	มีความเป็นกรดสูงมาก มักจะมีความหวานเล็กน้อยเพื่อช่วยให้ความสมดุลกับความเป็นกรด Crisp, tart, citrus



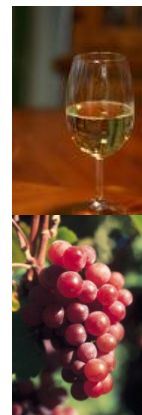
3.2.4. Concord

Description:	องุ่นสำหรับรับประทานพื้นเมืองของสหรัฐอเมริกา เริ่มปลูกครั้งแรกในแมสซาชูเซตส์ เป็นองุ่นสายพันธุ์ <i>vitis labrusca</i>
Growing Regions:	สหรัฐอเมริกา
Product:	เจลลี่องุ่น น้ำองุ่น รสของลูกอม ไวน์ kosher-style แบบ Manischewitz
Color:	น้ำองุ่นสีม่วงแดงเข้ม องุ่นเปลือกสีน้ำเงินเข้มหรือม่วง
Aroma:	แรง
Flavor:	"Foxy," musky, candied-strawberry



3.2.5. Gewurztraminer

Description:	องุ่นสำหรับไวน์ขาว
Growing Regions:	อาลซัส (ฝรั่งเศส), เยอรมนี
Product:	ไวน์ Rhine, ไวน์ varietal จากฝรั่งเศสและสหรัฐอเมริกา
Color:	องุ่นสีชมพูเข้ม ช่วยให้สีของน้ำองุ่นหรือไวน์เป็นสี straw-yellow จนถึง yellow-gold
Aroma:	Spicy, flowery, exotic fruit, candied apple, lychee, rose, honeysuckle. Ginger, clove, nutmeg, allspice
Flavor:	มีเนื้อสัมผัสบางจนถึงปานกลาง มีความเป็นกรดต่ำ flowery, spicy, exotic fruit, lychee, peach, mango, quince, candied ginger, pineapple



3.2.6. Merlot

Description:	องุ่นสำหรับไวน์แดง นิยมมากที่สุด在美国 ในฝรั่งเศสมักเป็นองุ่นที่ใช้เพื่อการ blend เพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสและความนุ่มนวลกับ Cabernet Sauvignon
Growing Regions:	บอร์กโดซ์ (ฝรั่งเศส), นาปา, วอชิงตัน, ลอง ไอร์แลนด์ (สหรัฐอเมริกา)
Product:	ไวน์แดงบอร์กโดซ์, ไวน์แดง varietal ของสหรัฐอเมริกา
Color:	เปลือกสีดำ น้ำองุ่นสีแดงทับทิมเข้มจนถึงม่วงเข้ม
Aroma:	Plum, dark berry, jammy, currant, tobacco, chocolate, cedar, blackberry, black cherry, fruitcake
Flavor:	Plum, berry, currant, chocolate. เนื้อสัมผัสปานกลางจนถึงแน่น fruity มีแทนนินปานกลาง, soft, fleshy, มีน้ำตาลมากกว่าแต่แทนนินและกรดมาลิกน้อยกว่า cabernet sauvignon อาจพบ oak



3.2.7. Muscat

Description:	องุ่นทั้งสำหรับทำไวน์และรับประทาน มีหลายสายพันธุ์ ส่วนใหญ่จะเป็นองุ่นสำหรับไวน์ขาวแต่บางครั้งก็ใช้ทำไวน์แดง
Growing Regions:	แอสตี (อิตาลี), แคลิฟอร์เนีย (สหรัฐอเมริกา), อาลซัส (ฝรั่งเศส)
Product:	Asti, Dessert wines
Color:	มีตั้งแต่สีขาวจนถึงเกือบดำ สีขาวมักถูกนำมาใช้ทำไวน์และ Mead มากที่สุด ให้สี straw-yellow จนถึง deep gold กับไวน์หรือน้ำองุ่น
Aroma:	Floral, orange blossom, honeysuckle, topical flower, lily, hyacinth, Muscat grape, peach, mandarin orange, apricot, tangerine
Flavor:	มีความ floral สูงพร้อม fruity, orange, apricot, marmalade และองุ่น muscat หนึ่งในองุ่นไม่กี่ชนิดที่ให้รสชาติคล้ายองุ่นสด



3.2.8. Pinot Noir

Description:	องุ่นสำหรับไวน์แดง ปลูกยาก ใช้ทำไวน์ได้ยาก
Growing Regions:	เบอร์กันดี, แชมเปญ (ฝรั่งเศส), โอเรกอน, ชายฝั่งตอนกลางของแคลิฟอร์เนีย (สหรัฐอเมริกา)
Product:	ไวน์แดงเบอร์กันดี ไวน์ varietal ของสหรัฐอเมริกา



Color: ให้อสีแดง ชมพูเข้ม แดงทับทิม จนถึงม่วง กับไวน์และน้ำองุ่น

Aroma: Cherries, strawberry, raspberry, cranberry, spice, earthy, woody

Flavor: เนื้อสัมผัสบางจนถึงปานกลาง มีแทนนินต่ำ ความเป็นกรดสูงปานกลาง มีความนุ่ม strawberry, raspberry, cherry, red currant, spice, earthy, woody



3.2.9. Riesling

Description: องุ่นสำหรับไวน์ขาวที่มีความเป็นกรดสูง ไม่ปนในถัง oak สามารถบ่มได้ โดยเฉพาะไวน์เยอรมนี

Growing Regions: เยอรมนี (ไวน์แบบหวาน), อาลซัส (ฝรั่งเศส, ไวน์แบบ dry กว่า), นิวยอร์ก (สหรัฐอเมริกา), วอชิงตัน (สหรัฐอเมริกา)

Product: ไวน์ Rhine, ไวน์ varietal ในสหรัฐอเมริกา

Color: องุ่นสีขาว น้ำองุ่นสีเขียว-เหลืองอ่อน

Aroma: Fruity, green apple, floral, honeysuckle, rose, violet, mineral

Flavor: เนื้อบางและสดชื่น Fruity (apple, lemon, peach, apricot, pear, melon), floral (rose, violet), mineral เนื้อสัมผัสบาง



3.2.10. Sangiovese

Description: องุ่นสำหรับไวน์แดง

Growing Regions: เคียนตี, ทัสคานี (อิตาลี), แคลิฟอร์เนีย (สหรัฐอเมริกา).

Product: เคียนตี

Color: องุ่นสีม่วงแดง ให้อสีแดงเข้มกับน้ำองุ่นและไวน์

Aroma: Cherry, strawberry, violet, nutty, black pepper, spicy, plum

Flavor: Tart cherry, berry, spice, violet, nutty, black pepper, tobacco มีความเป็นกรดสูงปานกลาง แทนนินชัดเจน เนื้อสัมผัสบางจนถึงแน่น



3.2.11. Shiraz (Syrah)

Description: องุ่นสำหรับไวน์แดง ถูกเรียกว่า Syrah ในฝรั่งเศสและสหรัฐอเมริกา และ Shiraz ในออสเตรเลีย

Growing Regions: โรน (ฝรั่งเศส), ออสเตรเลีย, แคลิฟอร์เนีย (สหรัฐอเมริกา).

Product: ไวน์แดงจากโรน Shiraz

Color: องุ่นสีม่วงดำเข้ม น้ำองุ่นสีเข้มมาก ตั้งแต่แดงทับทิมเข้มจนถึงม่วงแบบหมึก

Aroma: Blackberry, black currant, berry, black pepper, clove, anise,



Flavor: cedar, incense, tar, smoked meat
Black currant, blackberries, berries, black pepper, cedar เนื้อส้มผัสแน่น, แทนินชัดเจนน Smoked meat, tar

3.2.12. Tempranillo

Description: องุ่นสำหรับไวน์แดง องุ่นสีแดงสายพันธุ์หลักของสเปน ใช้ทำไวน์ที่มีแอลกอฮอล์ปานกลาง

Growing Regions: สเปน

Product: Rioja

Color: แดง, สีเข้ม

Aroma: Cherry, berry, cedar, spice

Flavor: เนื้อส้มผัสแน่น มีความเป็นกรดต่ำ cherry, berry, cedar, spice



3.2.13. Vidal

Description: องุ่นสำหรับไวน์ขาว พันธุ์ vidal blanc มีเปลือกหนา ใช้ทำ dessert wines แบบหวาน คั้นจากองุ่นที่แข็งตามธรรมชาติ

Growing Regions: โนแอการา (แคนาดา), นิวยอร์ก (สหรัฐอเมริกา)

Product: Canadian Icewine

Color: ขาว

Aroma: Fruity, grapefruit, pineapple, lychee. Floral, apricots, creme caramel

Flavor: มีความเป็นกรดและ fruitiness สูง Floral, resinous, pineapple, grapefruit, melon, hazelnut, pear, orange blossom Flinty, minerally, มีความหนืด



3.2.14. Zinfandel

Description: องุ่นสำหรับไวน์แดง บ่มได้ดี ขึ้นอยู่กับสไตล์ มักทำให้ไวน์มีแอลกอฮอล์สูง

Growing Regions: แคลิฟอร์เนีย (สหรัฐอเมริกา)

Product: ไวน์ varietal ของสหรัฐอเมริกา

Color: สีแดงเข้ม

Aroma: Raspberry, blackberry, jammy, spicy

Flavor: เข้มข้น blackberry, raspberry, spicy, jammy, fig, blueberry บางครั้งอาจพบซีอิกโกแล็ต มีช่วงกว้างตั้งแต่รสอ่อนและ fruity จนถึงเข้มข้น มีเนื้อสัมผัสปานกลางจนถึงแน่น



4. Spices

Metheglin คือ Mead ที่มีการใช้เครื่องเทศ แต่ในนิยามของ BJCP นั้นมีความยืดหยุ่นอย่างมากในการกำหนดความหมายของคำว่า “เครื่องเทศ” เพื่อวัตถุประสงค์นี้ และแน่นอนว่าไม่ได้ใช้คำจำกัดความทางพฤกษศาสตร์ของเครื่องเทศ เนื่องจากสมุนไพร ผัก และวัตถุดิบกลิ่นรสอื่น ๆ ก็จัดอยู่ในหมวดนี้ด้วย ไม่จำเป็นต้องยึดติดกับคำนิยามทางเทคนิคมากเกินไป เพราะหมวดหมู่ของสไตส์ถูกกำหนดขึ้นพร้อมตัวอย่างที่ชัดเจน เพื่อช่วยให้ผู้ส่งผลงานเข้าร่วมรู้ว่าควรส่ง Mead ของตนเข้าประกวดในหมวดใด รายการนี้ประกอบด้วยวัตถุดิบกลิ่นรสสำหรับ Mead หลายชนิดที่ได้รับความนิยมในหมู่ผู้ส่งผลงานเข้าประกวด นอกจากนี้ยังรวมถึงวัตถุดิบที่สามารถหามาได้เพิ่มเติมบางอย่าง (เช่น น้ำหวานจากอากาเว และเมเปิลไซรัป) ซึ่งจะไม่ถูกนำมาใช้ใน Metheglin ใน Mead ที่มีการเติมวัตถุดิบที่สามารถหามาได้เพิ่มเติมควรส่งเข้าประกวดในหมวด Open Category อย่างไรก็ตาม ส่วนประกอบเครื่องเทศที่ระบุไว้ในหัวข้อนี้มีความเกี่ยวข้องกับคำถามด้านวัตถุดิบในข้อสอบ ซึ่งว่าด้วยเรื่องเครื่องเทศที่ใช้ใน Mead

4.1.1. Agave Nectar

Description or definition:

น้ำหวานจากอากาเว (agave plant); มีฟรุ๊กลิโดสเป็นหลัก เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ อากาเวลิโน (Agave tequilana) เหมาะที่สุดในการทำ Mead เป็นสารให้ความหวานที่มีอยู่ในท้องตลาดประเทศเม็กซิโก

Source or region:

ตะวันตกเฉียงใต้ของสหรัฐอเมริกา เม็กซิโก

Food or product:

น้ำหวานจากอากาเว สารให้ความหวานในผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด

Color:

มีช่วงสีตั้งแต่อ่อนจนถึงเข้ม ขึ้นอยู่กับระดับการแปรรูป

Aroma:

หวาน

Flavor:

หวาน รสนุ่ม รสเป็นกลาง (แบบสีอ่อน) จนถึงมีรสคาราเมลมากขึ้น (แบบสีเข้ม) หวานกว่าน้ำตาลแต่มีความหนืดน้อยกว่า



4.1.2. Allspice

Description or definition:

ผลอ่อนที่ยังไม่สุกของ *Pimenta dioica* ที่ถูกนำไปทำให้แห้ง เป็นผลเบอร์รี่สีเขียวของผลไม้ยืนต้นเขตร้อนที่ถูกทำให้แห้ง

Source or region:

หมู่เกาะเวสต์อินดีส

Food or product:

เครื่องปรุง caribbean Jerk ซอสโมเล โขในการดอง ซอสแกง เครื่องเทศพาย ฟักทอง

Color:

น้ำตาลแดงเข้ม

Aroma:

เป็นการผสมผสานกันของ cinnamon, clove และ nutmeg

Flavor:

รสชาติคล้ายการรวมกันของ cinnamon และ clove แต่เผ็ดร้อนและ peppery มากกว่า มีความฝาดเล็กน้อย มีคุณสมบัติทำให้ลิ้นชาชั่วคราวแบบ clove



4.1.3. Black Pepper

Description or definition:

เครื่องปรุงที่ได้จากผลเบอร์รี่สีแดงที่ยังไม่สุกของพืช *Piper nigrum* ซึ่งผ่านกระบวนการหมักและทำให้แห้ง

Source or region:

มีต้นกำเนิดในอินเดียตอนใต้และศรีลังกา



Food or product:	เครื่องปรุงทั่วไปประจำโต๊ะอาหาร ที่ใช้กันทั่วไปในอาหารตะวันตก
Color:	สีดำ
Aroma:	peppery, ฉุน, หอม
Flavor:	peppery, spicy, ช่วยดีจรสชาติอาหาร เผ็ดร้อนเล็กน้อย โทน earthy



4.1.4. Black Tea

Description or definition:	ใบชาที่ผ่านการหมัก
Source or region:	จีนแผ่นดินใหญ่ อินเดีย ศรีลังกา ไต้หวัน ญี่ปุ่น เนปาล ออสเตรเลีย เคนยา โดยตั้งชื่อตามแหล่งกำเนิด
Food or product:	ชาดำ
Color:	สีดำ
Aroma:	Herbal
Flavor:	แทนนิน ขม



4.1.5. Cardamom

Description or definition:	ฝักเมล็ดของพืช <i>Elettaria cardamomum</i> (กระวานเขียว)
Source or region:	อินเดีย
Food or product:	ใช้กันทั่วไปในอาหารอินเดีย และใช้ทำขนมอบในประเทศแถบนอร์ดิก
Color:	เมล็ดสีดำจากฝักสีเขียว
Aroma:	มีกลิ่นหอมที่เข้มข้นในแบบ citrus, bright, sandalwood, cinnamon
Flavor:	เข้มข้น เป็นเอกลักษณ์ สดใส ไร้รส resiny มีความฝาด แต่ไม่ขม ให้ความเย็นคล้ายมินท์แต่มีกลิ่นต่างออกไป มีความขาลเล็กน้อย รสติดใน aftertaste



4.1.6. Chai Tea

Description or definition:	ชาดำที่ชงกับเครื่องเทศหลายชนิด เช่น cinnamon, cardamom, clove, pepper และ ginger, star anise, peppercorn, clove
Source or region:	อินเดีย
Food or product:	latte ตามสมัยที่มีราคาสูง
Color:	น้ำตาลอ่อน
Aroma:	อาจประกอบด้วยเครื่องเทศหลายชนิด เช่น cinnamon, cardamom, clove, pepper, ginger, star anise, peppercorn และ clove โดยไม่ควรมีเครื่องเทศชนิดไหนโดดเด่นอยู่อย่างเดียว
Flavor:	มีความ spicy มีความฝาดเล็กน้อย ไร้รส cinnamon, cardamom, clove, pepper, ginger star anise, peppercorn, clove ไม่ควรมีเครื่องเทศชนิดไหนโดดเด่นอยู่อย่างเดียว ควรเป็นการผสมผสานของเครื่องเทศหลายชนิด



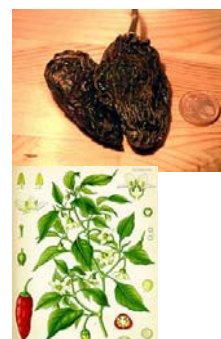
4.1.7. Chamomile

Description or definition:	ดอกแห่งของพืช <i>Chamaemelum nobile</i> .
Source or region:	ยุโรปและเอเชีย
Food or product:	ชา
Color:	สีขาว
Aroma:	คล้ายแอปเปิ้ล, berry, honey, citrus, rose
Flavor:	นุ่มนวล คล้ายแอปเปิ้ล, honey, berry, citrus, rose



4.1.8. Chipotle

Description or definition:	พริกฮาลาปินโญ (สีแดง) แบบสุกที่นำไปรมควัน
Source or region:	ตะวันตกเฉียงใต้ของสหรัฐอเมริกา ตอนเหนือของเม็กซิโก
Food or product:	ใช้ปรุงรสซูป ซัลซ่า สตูว์ ซอส
Color:	น้ำตาลแดงเข้มจนเกือบดำ
Aroma:	กลิ่นรมควัน
Flavor:	รมควัน เผ็ดร้อน แบบพริกฮาลาปินโญ nutty, spicy มีความเผ็ดประมาณ 3,000 หน่วยสโควิลล์ (Scoville units)



4.1.9. Chocolate

Description or definition:	ทำมาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ที่ผ่านการหมัก คั่ว และบด
Source or region:	เม็กซิโก อเมริกากลางและตอนใต้
Food or product:	ทาร์ตเฟล โกโก้
Color:	น้ำตาลเข้ม
Aroma:	ช็อกโกแลต
Flavor:	ช็อกโกแลต



4.1.10. Cinnamon

Description or definition:	เปลือกชั้นในของไม้ยืนต้นขนาดเล็ก <i>Cinnamomum zeylanicum</i> น้ำมันหอมระเหยที่อยู่ในเปลือกเป็นแหล่งของกลิ่นและรส มักใช้คาเซีย (cassia) มาทดแทน เพราะมีราคาถูกกว่า
Source or region:	เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ศรีลังกา จีน
Food or product:	ใช้ร่วมกับเครื่องเทศอื่นในอาหารหลายชนิด ลูกอม atomic fireball ขนมปังซินนามอน
Color:	น้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลอมส้มเข้ม
Aroma:	ซินนามอน เผ็ดร้อน ฉุน อบอุ่น น่าสนใจ
Flavor:	เผ็ดร้อน ซินนามอน อบอุ่น spicy



4.1.11. Clove

Description or definition:	ดอกตูมแห้งที่มีกลิ่นหอมของต้นกานพลู น้ำมันหอมระเหยจากกานพลูมีคุณสมบัติเป็นยาชาและต้านจุลชีพ
Source or region:	อินโดนีเซีย มาดากัสการ์
Food or product:	น้ำหอม ขนมอบ
Color:	สีน้ำตาลเข้มมาก
Aroma:	ให้กลิ่นรุนแรงในแบบ earthy จนถึง musty, fragrant กลิ่นหวานเล็กน้อย
Flavor:	รสชาติรุนแรง กัดลิ้น ทำให้ลิ้นชา



4.1.12. Coffee

Description or definition:	เมล็ดของพืช <i>Coffea arabica</i> ที่ผ่านการคั่ว
Source or region:	ประเทศเขตร้อน มีต้นกำเนิดในเอธิโอเปีย
Food or product:	กาแฟ เอสเปรสโซ คาปูชิโน
Color:	สีน้ำตาล
Aroma:	กลิ่นคั่ว กลิ่นกาแฟ
Flavor:	รสคั่ว รสกาแฟ รสกระด้างเมื่อถูกต้ม



4.1.13. Coriander

Description or definition:	เมล็ดของพืชผักชี (<i>Coriandrum sativum</i>) ใบของพืชชนิดนี้บางที่เรียกขลิ้นไทร (<i>cilantro</i>)
Source or region:	จีน อินเดีย เม็กซิโก
Food or product:	วัตถุดิบหลักของผัดกะหรี่
Color:	สีน้ำตาลอ่อน
Aroma:	Citrusy, lemony, sweet, กลิ่นน่าสนใจ กลิ่นแรง
Flavor:	Lemony, citrusy, spicy, estery บางสายพันธุ์จะให้รสผักและเมล็ดขึ้นขำ



4.1.14. Ginger

Description or definition:	เหง้าของพืช <i>Zingiber officinale</i> ที่ผิวเรียบ อวบ มีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลปานกลาง มีรากเป็นแกนใหญ่และมีหน่อเล็กๆ เปลือกและผิวด้านนอกเป็นเส้นใย เนื้อด้านในมีสีเหลืองอ่อน แน่น ฉ่ำน้ำ และมีกลิ่นหอม
Source or region:	อินเดีย จาไมกา จีน
Food or product:	จินเจอร์เอล อาหารเอเชีย ชিংเซียม ชิงป่น ชิงดอง
Color:	เนื้อสีเหลืองอ่อนจนถึงชมพู เปลือกสีน้ำตาลอ่อน รากอ่อนจะมีสีชมพูเล็กน้อย
Aroma:	ชিং



Flavor: ชิง เผ็ดร้อน คม peppery ให้รสเต็มและฝาดเล็กน้อย รสและความเผ็ดร้อนใน Mead จะนุ่มนวลขึ้นเมื่อเวลาผ่าน มีรสชาติแรง

4.1.15. Hazelnut (filbert)

Description or definition: ถั่วหรือผลของต้นเฮเซล

Source or region: ยุโรปตอนใต้ โอเรกอน วอชิงตัน

Food or product: แพร่งเจลิโก พราลีน นูเทลลา

Color: สีขาว

Aroma: กลิ่นถั่ว

Flavor: แบบถั่ว ขม คล้ายอัลมอนด์



4.1.16. Heather Tips

Description or definition: ดอกสีม่วงขนาดเล็กของพุ่มไม้สก็อตแลนด์ *Calluna vulgaris*

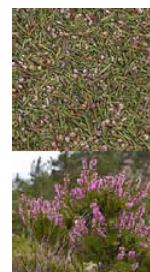
Source or region: สก็อตแลนด์

Food or product: Scottish Heather Ale, น้ำหอม, ดรัมบูอี (Drambuie)

Color: ม่วงอ่อนอมชมพู

Aroma: กลิ่นดอกไม้ อ่อนละมุน

Flavor: ดอกไม้ ขม เนย และคล้ายน้ำผึ้ง



4.1.17. Lavender

Description or definition: ดอกไม้ในกลุ่มสะระแหน่ (*Lavandula angustifolia*)

Source or region: มีถิ่นกำเนิดในแถบเมดิเตอร์เรเนียน

Food or product: น้ำหอม สบู่อาบน้ำ

Color: ม่วงอ่อน

Aroma: กลิ่นดอกไม้ ลาเวนเดอร์ คล้ายน้ำหอม หอมหวานเล็กน้อย

Flavor: ดอกไม้ หวาน



4.1.18. Lemongrass

Description or definition: ลำต้นของพืช *Cymbopogon citratus*

Source or region: เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

Food or product: อาหารไทย

Color: สีเขียวอ่อน

Aroma: เลมอน นุ่มนวล หากใช้ปริมาณมากอาจพบกลิ่นไม้ซีด้า ชิง ไม้แซนดัล

Flavor: สดชื่น บางเบา รสอ่อน ๆ แบบ ชิง ซิตรัส โทนเนอร์ที่ดับปานกลาง มีความฝาด เปรี๊ยะ



4.1.19. Maple Syrup

Description or definition:	น้ำเลี้ยงของต้นเมเปิ้ล (<i>Acer saccharum</i>) ที่นำมาเคี่ยวจนเข้มข้น
Source or region:	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของอเมริกา แคนาดา
Food or product:	ใช้สำหรับอาหารเช้า ลูกอม
Color:	สีอ่อน อำพันอ่อน (pale amber) ถึงอำพันเข้ม (dark amber)
Aroma:	หอมหวาน คาราเมล วานิลลา เมเปิ้ล ถั่ว
Flavor:	หอมหวาน คาราเมล วานิลลา เมเปิ้ล ถั่ว บางครั้งคล้ายควัน



4.1.20. Mint

Description or definition:	ใบของพืชสมุนไพรยืนต้นในตระกูล <i>Mentha</i> มีหลายสายพันธุ์ แต่ที่พบบ่อยคือ สเปียร์มินต์และเปปเปอร์มินต์
Source or region:	มีถิ่นกำเนิดในยุโรป เอเชีย แอฟริกา
Food or product:	เจลลี่มินต์ ใช้แต่งกลิ่นชาเย็น
Color:	เขียวสด
Aroma:	กลิ่นคม สดชื่น มินต์ อาจให้กลิ่นอื่นแตกต่างกันตามสายพันธุ์ เช่น peppery สับปะรด แอปเปิ้ล ช็อกโกแลต เลมอน
Flavor:	รสคม สดชื่น มินต์



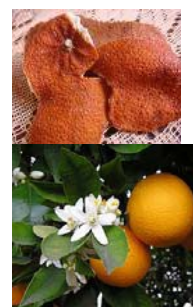
4.1.21. Nutmeg

Description or definition:	เมล็ดของพืช <i>Myristica fragrans</i> พืชชนิดนี้ยังให้เครื่องเทศ Mace เยื่อบางตาข่าย ที่คลุมเมล็ด
Source or region:	เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อินโดนีเซีย ออสเตรเลีย
Food or product:	โรยหน้าเค้กน็อก ไวน์เครื่องเทศ (mulled wine)
Color:	สีแทนอ่อน (light tan)
Aroma:	ลูกจันทร์เทศ กลิ่นหายไปไว
Flavor:	ลูกจันทร์เทศ นุ่ม ละมุน เข้มข้น ซับซ้อน ไม่ฝาด หวานเล็กน้อย



4.1.22. Orange Peel

Description or definition:	เปลือกของผลส้ม ใช้ได้ทั้งแบบสดและแบบแห้ง
Source or region:	кураเซาสำหรับเปลือกส้มแบบขม
Food or product:	แบบขม - เบียร์ Belgian Wit แบบหวาน - Grand Marnier
Color:	สีส้มอ่อนถึงสีส้มสด
Aroma:	กลิ่นส้ม



Flavor: หวานหรือขม รสล้ำ

4.1.23. Poblano

Description or definition: พริกขี้ลืที่มีผิวความเผ็ดเล็กน้อย บางครั้งเรียกว่าพาสิลล่า (*Pasilla*) เมื่อถูกทำให้แห้งจะเรียกอันโช (*Ancho*)

Source or region: เม็กซิโก

Food or product: ซิลีเรโยโน

Color: เขียวอมม่วงเข้ม เมื่อสุกเต็มที่จะมีสีแดงคล้ำจนเกือบดำ

Aroma: กลิ่นพริกสด พร้อมความเผ็ดร้อนเล็กน้อย

Flavor: คล้ายพริกเขียว แต่มีความเผ็ดอ่อนถึงปานกลาง ประมาณ 1000 หน่วยสโกวิลล์



4.1.24. Rose Petals

Description or definition: กลีบดอกของพืชในสกุล *Rosacea* ซึ่งมีหลายสายพันธุ์

Source or region: อเมริกาเหนือ ฝรั่งเศส

Food or product: น้ำกุหลาบ น้ำหอม

Color: ขาว ชมพู แดงเข้ม และสีอื่น ๆ อีกมากมาย

Aroma: อ่อนละมุน perfumy ดอกไม้ กุหลาบ แตกต่างกันไปตามสายพันธุ์ บางชนิดจะมีกลิ่นแรง perfumy

Flavor: perfumy อ่อนละมุน กุหลาบ แตกต่างกันไปตามสายพันธุ์



4.1.25. Rosemary

Description or definition: ใบของพุ่มไม้ยืนต้น

Source or region: แถบเมดิเตอร์เรเนียน

Food or product: อาหารเมดิเตอร์เรเนียน

Color: เขียว

Aroma: คม แรง สมุนไพร โทนไม้เขียว

Flavor: ขม ฝาด โทนไม้เขียว



4.1.26. Saffron

Description or definition: เกสรตัวเมียที่นำมาทำให้แห้งของดอก *Crocus sativus*

Source or region: กำเนิดในเอเชียตะวันตกเฉียงใต้ ปลูกแพร่จากสเปนถือว่าคุณภาพดีที่สุดในยุโรปตอนใต้และเอเชีย ปัจจุบันอิหร่านเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่สุด

Food or product: ริซอตโต มิลานเนส ปาเยา

Color: เหลืองทองเข้ม มักมีโทนเหลืองทองอมส้มอ่อน



Aroma: แปรก pungent ไม่หวาน มีเอกลักษณ์ คล้ายหญ้าแห้ง น้ำผึ้ง musk ดึงดูด
Flavor: มีเอกลักษณ์ แปรกใหม่ ขมเล็กน้อย หญ้าฝรั่งต้องผ่านความร้อน (หรือ "bloomed") เพื่อปลดปล่อยรสชาติ ใช้มากเกินไปอาจให้กลิ่นที่ไม่รื่นรมย์ แบบยาและโลหะ มีรสที่รุนแรง



4.1.27. Spruce Tips

Description or definition: ยอดอ่อนแบบสดของต้นสนปราชญ์
Source or region: พบในเขตอบอุ่นทางตอนเหนือและเขตบอเรล
Food or product: spruce beer
Color: เขียว
Aroma: citrusy, piney, floral, fruity
Flavor: citrusy piney floral, fruity, resinous



4.1.28. Star Anise

Description or definition: ผลหรือเมล็ดรูปดาวของต้น Illicium verum
Source or region: มีถิ่นกำเนิดในประเทศจีน
Food or product: อาหารจีน ผมห้าเครื่องเทศ การัมมาซาลา ผง
Color: น้ำตาลแดงเข้ม
Aroma: anise, black licorice มีความซับซ้อน
Flavor: anise, black licorice หวานเล็กน้อย



4.1.29. Vanilla

Description or definition: ฝักเมล็ดของกล้วยไม้ *Vanilla planifolia*
Source or region: เขตร้อน ภูมิภาคแคริบเบียน
Food or product: ไอศกรีม พุดดิ้ง คัสตาร์ด ซอสของหวาน
Color: น้ำตาลอ่อน
Aroma: วานิลลา หวาน เต็ม ชัดเจน
Flavor: วานิลลา นุ่มแต่ชัดเจน ไม่ขม ให้ความกลมกล่อมในรสชาติ สามารถใช้แบบเดี่ยวๆ หรือช่วยเสริมรสชาติอื่น

