

# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## Guia de Estilos 2025

### Guia de Estilos de Sidra (incluindo Perada)



**Direitos Autorais © 2025, BJCP, Inc.**

*O BJCP concede o direito de fazer cópias para uso em competições sancionadas pelo BJCP ou para propósitos educacionais ou de treinamento de juízes.  
Todos demais direitos reservados*

**Atualizações disponíveis em [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)**

Escrito por Gordon Strong  
com  
Michael Wilcox e Kristen England

|                                                            |                                                                                |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2025 Conteúdo:</b>                                      | Gordon Strong, Michael Wilcox, Pavel Anisimov, Kristen England                 |
| <b>2025 Revisão de conteúdo:</b>                           | Michael Wilcox, Gary Awdey, Agus Blanco, Max Finnance                          |
| <b>2025 Revisão:</b>                                       | Molly Weems                                                                    |
| <b>Conteúdo de edições anteriores:</b>                     | Dick Dunn, Gary Awdey, Charles McGonegal                                       |
| <b>2025 Tradução para Português Brasileiro:</b>            | Gabriela Albara Lando, Henrique Boaventura                                     |
| <b>2025 Revisão da tradução para Português Brasileiro:</b> | Fer Lazzari, Gabriela Albara Lando, Henrique Boaventura e Marcos Odebrecht Jr. |

**Versão 1.0**

05/09/2025

Sugestões e correções na tradução para o Português do Brasil entrar em contato com Henrique Boaventura <[hboaventura@gmail.com](mailto:hboaventura@gmail.com)>

# Índice

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introdução ao Guia de Estilos de Sidra 2025</b>                 | <b>2</b>  |
| <b>Introdução aos Estilos de Sidra e Perada (Categorias C1-C4)</b> | <b>2</b>  |
| Aroma e Sabor                                                      | 2         |
| Aparência                                                          | 3         |
| Sensação na boca                                                   | 3         |
| Ingredientes                                                       | 3         |
| Instruções para inscrição                                          | 4         |
| <b>C1. Traditional Cider</b>                                       | <b>5</b>  |
| C1A. Common Cider                                                  | 5         |
| C1B. Heirloom Cider                                                | 5         |
| C1C. English Cider                                                 | 6         |
| C1D. French Cider                                                  | 6         |
| C1E. Spanish Cider                                                 | 7         |
| <b>C2. Strong Cider</b>                                            | <b>8</b>  |
| C2A. New England Cider                                             | 8         |
| C2B. Applewine                                                     | 8         |
| C2C. Ice Cider                                                     | 9         |
| C2D. Fire Cider                                                    | 9         |
| <b>C3. Specialty Cider</b>                                         | <b>10</b> |
| C3A. Fruit Cider                                                   | 10        |
| C3B. Spiced Cider                                                  | 10        |
| C3C. Experimental Cider                                            | 11        |
| <b>C4. Perry</b>                                                   | <b>12</b> |
| C4A. Common Perry                                                  | 12        |
| C4B. Heirloom Perry                                                | 12        |
| C4C. Ice Perry                                                     | 13        |
| C4D. Experimental Perry                                            | 13        |

## DEDICATÓRIA

A edição 2025 das Diretrizes de Sidra do BJCP é dedicada a Gary Awdey,  
pelos seus longos anos dedicados a educar juízes sobre a apreciação de sidras.

# Introdução ao Guia de Estilos de Sidra 2025

*O Guia de Estilos de Sidra 2025 do BJCP é uma versão com grandes modificações da edição de 2015. Este documento é um complemento ao Guia de Estilos de Cerveja 2021 e ao Guia de Estilos de Hidromel 2025. Embora parte do conteúdo de 2015 tenha sido mantido, houve a reorganização e renomeação de estilos e categorias, incluindo a adição de alguns novos estilos.*

## Introdução aos Estilos de Sidra e Perada (Categorias C1-C4)

**Sidra**, do inglês **Cider**, é a bebida fermentada a partir do suco de maçãs moídas. **Perada**, do inglês **Perry**, é uma bebida semelhante, feita a partir de peras. Nos Estados Unidos, faz-se uma distinção entre “hard cider” (fermentada, com álcool) e “sweet cider” (não fermentada, sem álcool). Em outras partes do mundo, sidra se refere ao produto fermentado – usamos esta definição neste guia.

Há quatro categorias para sidra e perada neste guia: Traditional Cider (Categoria C1), Strong Cider (Categoria C2), Specialty Cider (Categoria C3) e Perry (Categoria C4). Veja a introdução de cada categoria para descrições mais detalhadas. Assim como na cerveja, não há exigência de que competições julguem essas categorias separadamente – estilos individuais podem ser agrupados para fins de julgamento e premiação. Não tente inferir qualquer significado mais profundo dos nomes ou agrupamentos, pois não foram pensados com esta intenção.

### Aroma e Sabor

- Sidras e peradas não necessariamente apresentam aromas ou sabores intensamente frutados — da mesma forma que o vinho não tem gosto de suco de uva ou que a cerveja não tem aroma de mosto. Estilos mais secos de sidra podem desenvolver um caráter mais complexo, mas menos frutado. Sidras e peradas não devem ter sabor de um coquetel feito de suco de frutas, água com gás e álcool - elas devem ter sabor de bebida fermentada.
- Os produtores de vinhos classificam os cheiros como *aroma*, aqueles derivados dos ingredientes, ou *bouquet/buquê*, aqueles derivados do processo de fermentação e envelhecimento. Juízes de sidra podem se beneficiar pensando de forma semelhante, entendendo como o processo de produção transforma os ingredientes em um produto final.
- Um perfil limpo de fermentação é desejável na maioria dos estilos, mas isso não significa necessariamente a ausência de **caráter de levedura**. A levedura pode adicionar notas esterificadas ou pode ter um frescor levemente sulfuroso; estes não são defeitos. O envelhecimento em contato com a levedura pode contribuir com leves notas tostadas, de nozes ou que remetem a pão.
- Alguns estilos de sidra apresentam características claramente não frutadas, como as notas de presunto defumado de uma English Cider seca. Alguns estilos regionais podem apresentar um caráter rústico.
- Dulçor** (açúcar residual, ou **RS**, de “residual sugar”), varia de absolutamente seco (sem RS) até níveis comparáveis a vinhos de sobremesa (RS igual ou maior a 10%). Medidas aproximadas de RS e densidade final (FG) para os níveis de dulçor são:
  - Seco**: RS abaixo de 0,4% RS, FG menor que 1.002. Sem percepção de dulçor, mas não precisa ser extremamente seca.
  - Meio-seco**: 0,4–0,9% RS, FG 1.002–1.004. Há um leve toque de dulçor, mas a percepção ainda é predominantemente seca. Também conhecido como semi-seco.

- Médio**: 0,9–2,0% RS, FG 1.004–1.009. O dulçor agora é um componente notável do equilíbrio geral da bebida.
- Meio-doce**: 2,0–4,0% RS, FG 1.009–1.019. A percepção é doce, mas ainda refrescante. Também conhecido como semi-doce.
- Doce**: RS acima de 4,0%, FG acima de 1.019. Similar à um vinho de sobremesa. Não deve parecer como um xarope, nem ser enjoativo.

Esses números servem para ajudar na decisão de como inscrever a bebida e para normalizar diferenças de percepções regionais, não devendo ser usados pelos juízes como fator de desclassificação. Quando próximo dos limites entre níveis de dulçor, a inscrição deve ser baseada na impressão geral e em como a bebida corresponde às descrições desses níveis. Esteja ciente de que outros fatores (acidez, taninos, álcool, secura, outros ingredientes etc.) afetam a percepção de dulçor. Não se baseie apenas nos níveis de RS. Ao julgar, organize as amostras em ordem crescente de dulçor. Entenda que o dulçor pode mascarar defeitos — esteja mais alerta a isso em sidras mais doces. Da mesma forma, não penalize excessivamente sidras secas por falhas menores que podem estar mais evidentes pela falta de dulçor. Em exemplares mais doces, os componentes não frutados do sabor — particularmente acidez e taninos — devem complementar o dulçor, ou parecerão enjoativos (como xarope, excessivamente doces) ou sem estrutura (dulçor desequilibrado pela acidez).

- Acidez** é um elemento essencial do equilíbrio da bebida, conferindo uma impressão limpa, viva, brilhante, vibrante e refrescante sem ser excessivamente agressiva. A acidez (do ácido málico e, em alguns casos, do ácido láctico ou outros) não deve ser confundida com acetificação (do acetato de etila ou ácido acético — vinagre). O aroma acre e o sabor picante da acidez volátil (acetificação) são considerados defeitos na maioria dos estilos.
- Taninos** fornecem adstringência, corpo e, às vezes, amargor, o que contribui para o equilíbrio e estrutura da bebida e para a facilidade em bebê-la. Amargor ex-

cessivo de taninos é um defeito, seja vindo do processo ou dos ingredientes utilizados. Frutas de mesa normalmente têm baixos teores de taninos.

- As sidras podem passar por uma **fermentação maloláctica (MLF)**, que reduz a acidez ao converter o ácido málico, de sabor mais pungente, em ácido láctico, mais suave e arredondado. O resultado não deve ser uma bebida sem estrutura ou excessivamente suave – a sidra deve permanecer refrescante. As peradas não devem passar por MLF porque o processo pode resultar em acetificação. A MLF pode produzir sabores mais limpos, mas o processo em maçãs ricas em taninos geralmente produz etilfenóis, com sabores descritos como picante, defumado, carne defumada, fenólico, celeiro, *funky*, couro ou cavalo. Não espere a presença de todos esses descritores simultaneamente. Níveis moderados e equilibrados deles são opcionais, mas desejáveis em alguns estilos regionais. A MLF é frequentemente confundida com a presença de *Brettanomyces* (*Brett.*), já que compartilham muitos descritores, mas a contaminação por *Brett* é um defeito sério. Um caráter dominante de celeiro, *funky*, proveniente de *Brett*, não é desejável. Juízes devem estar atentos ao possível defeito, ou *off-flavor*, conhecido como “*mousy*” (que remete à rato, vinda do THP - tetraidropiridina), mais provável de acontecer em uma sidra de pH elevado que tenha passado por MLF (para juízes incapazes de detectar esse defeito, pode ser necessário um enxágue oral alcalino para confirmar).

## Aparência

- A limpidez pode variar de límpida a brilhante. A falta de brilho cristalino não é um defeito, mas partículas visíveis são indesejáveis. Em alguns estilos, uma aparência rústica, com falta de brilho, é comum. As peradas são notoriamente difíceis de clarificar; como resultado, uma leve turbidez não é considerada um defeito. Entretanto, um reflexo meio oleoso na superfície, tanto na sidra quanto na perada, geralmente indica os estágios iniciais de contaminação láctica e é um defeito evidente.
- A carbonatação pode variar de nenhuma a algo semelhante a refrigerante. Pouca ou nenhuma carbonatação é chamada de **tranquila** (do inglês, *still*) – mas pode apresentar uma leve cócega na língua, não precisa ser totalmente sem gás. Carbonatação moderada é chamada de **frisante** (do inglês, *pétillant*). Altamente carbonatada é chamada de **espumante** (do inglês, *sparkling*). Nos níveis mais elevados de carbonatação, pode haver formação de espuma, mas de baixa retenção. Entretanto, *gushing*, espuma excessiva e difícil de controlar são defeitos.
- Uma sidra ou perada sem ingredientes adicionais é frequentemente de cor clara, tipicamente de palha a dourada. Note que algumas maçãs de polpa vermelha, como a Redfield, dão um tom rosado que não deve ser interpretado erroneamente como proveniente de outra fruta; em caso de dúvida, verifique as variedades de maçãs declaradas. Tons opacos ou amarronzados podem ser um indicativo de oxidação, embora tonalidades mais escuras possam vir do uso de maçãs de baixa acidez, do processo de *keeving*, do envelhecimento ou fermentação em madeira, do uso de processos de concentração,

entre outros. Não presuma oxidação automaticamente apenas pela cor. Obviamente, exemplares que contêm ingredientes adicionados geralmente refletem a cor dessas adições.

## Sensação na boca

- Em geral, sidras e peradas têm corpo e preenchimento de boca semelhantes a um vinho leve. A maioria dos estilos de sidra tem muito menos corpo do que a maioria das cervejas. Algumas peradas terão corpos mais cheios devido ao sorbitol (um álcool de açúcar não fermentável), que também pode adicionar uma percepção de dulçor.
- Sidras altamente espumantes podem lembrar um Champagne. Sidras tranquilas podem parecer “sem graça” para iniciantes, já que a carbonatação dá vida à apresentação. Sidras devidamente declaradas como tranquilas não devem ser penalizadas pela falta de carbonatação.
- Os taninos podem afetar a sensação na boca ao adicionar corpo, amargor ou ao aumentar a percepção de secura no final da bebida, ao engolir-la. Estilos tânicos podem ter uma sensação na boca agradavelmente adstringente, semelhante a um vinho tinto. Descritores de vinho como áspero, que resseca ou que prende (do inglês, *grippy*) podem se aplicar. Uma impressão de madeira, couro, folhas secas ou cascas de maçã também pode estar presente, acompanhada dos correspondentes sabores.

## Ingredientes

- As variedades das frutas citadas servem apenas como exemplos comuns, não como uma exigência para os produtores. As frutas são divididas em (1) variedades de mesa, de consumo, culinárias ou de sobremesa, ou (2) maçãs para sidra ou peras para perada (variedades tradicionais ou especiais que não são boas para consumo direto). Frutas deste segundo grupo podem apresentar uma ampla gama de características não frutadas, que não devem ser confundidas com caráter de fermentação.
- As maçãs usadas na produção de sidra são comumente classificadas por sua acidez e nível de taninos: **Doce** (do inglês, *sweet*; baixa acidez, baixo tanino), **Ácida** (do inglês, *sharp*; alta acidez, baixo tanino), **Doce-amarga** (do inglês, *bittersweet*; baixa acidez, alto tanino) ou **Ácida-amarga** (do inglês, *bittersharp*; alta acidez, alto tanino).
- A levedura pode ser *natural*, que ocorre na própria fruta ou está presente nos equipamentos de moagem e prensagem, ou *selecionada*, de cultura adicionada pelo produtor de sidra e perada. A fermentação maloláctica (MLF) é permitida usando qualquer um desses métodos.
- Em geral, adjuntos e aditivos são proibidos, exceto se especificamente permitidos em estilos particulares, ou apenas para corrigir baixos níveis iniciais de açúcares da maçã, a fim de produzir um produto estável. Quando usados, devem ser declarados. Açúcares neutros são permitidos como adjunto na maioria dos estilos, seja para ajustar a densidade inicial ou final. Adições de mel geralmente resultam em uma C3C Experimental Cider, uma C4D Experimental Perry ou um M2A Cyser (ver Guia de Estilos de Hidromel). Revise as descrições in-

dividuais dos estilos para quaisquer adjuntos permitidos ou proibidos.

- Aditivos de processo e enzimas geralmente são permitidos, desde que não sejam perceptíveis no produto final. Enzimas podem ser usadas para clarificar o suco das frutas antes da fermentação. Ácido málico pode ser adicionado a sucos de baixa acidez para elevá-la a um nível seguro (tipicamente pH igual ou menor que 3,8), evitando contaminação bacteriana e aromas e sabores indesejados.
- Sulfitos podem ser usados para controle microbiológico, mas o nível máximo aceito como seguro (200 mg/L) deve ser rigorosamente observado. Qualquer excesso de sulfito, detectável como cheiro de fósforo queimado no produto final, é uma falha grave.
- Sorbato pode ser adicionado no envase para estabilizar a sidra. Entretanto, qualquer aroma ou sabor residual do uso excessivo de sorbato, como notas de gerânio, é problemático.
- Dulçor residual pode ser obtido interrompendo a fermentação ou adicionando fontes de açúcar ou suco fresco. Produtos adoçados após a fermentação devem ser estáveis. Turbidez, *gushing* ou espuma resultantes de fermentação pós-envase são considerados falhas graves.
- A fermentação em barris de carvalho é um método tradicional para muitos estilos de sidra. Tais barris são reutilizados, então um caráter forte e fresco de carvalho não é esperado no produto final. Madeiras relativamente neutras podem ser usadas para fermentar ou envelhecer qualquer estilo de sidra ou perada. No entanto, isso significa que qualquer caráter de madeira no produto final deve ser apenas sutil, de fundo. O uso de madeira não implica automaticamente em um estilo de especialidade ou experimental, mas sim, a intensidade desse caráter.
- Exemplos com caráter substancial de madeira ou barril devem ser inscritos como C3C Experimental Cider ou C4D Experimental Perry, a menos que o estilo especificamente permita. Ao usar madeira dessa forma, declare a espécie de madeira e o processo utilizado (ex.: barril, lascas, aduelas, tiras, espirais).

## Instruções para inscrição

- Os níveis de carbonatação e dulçor possuem limites definidos em alguns estilos; outros níveis são considerados fora do estilo. Se um estilo não listar restrições, então todos os níveis são permitidos.
- A carbonatação percebida depende das condições de julgamento. Portanto, especificar ou exigir volumes absolutos de CO<sub>2</sub> não é necessário.
- Declarar as variedades das frutas é permitido em qualquer estilo.
- Potenciais alérgenos devem sempre ser declarados.
- Os valores apontados nas Estatísticas são diretrizes gerais, não absolutas. Certamente há exemplos comerciais que fogem desses parâmetros.

## C1. Traditional Cider

*Traditional Ciders são produzidas a partir da fermentação de maçãs, sem adição de outros ingredientes ou uso de processos incomuns, e representam as tradições regionais de diversas áreas produtoras de maçã ao redor do mundo. O uso de um nome geográfico em um estilo não significa uma denominação de origem - sidras inspiradas nas versões originais podem ser produzidas em qualquer lugar, desde que apresentem um perfil sensorial semelhante. Para mais detalhes sobre as características sensoriais aplicáveis a todos os estilos, consulte a Introdução aos Estilos de Sidra e Perada.*

### C1A. Common Cider

Uma **Common Cider** é produzida principalmente com maçãs de mesa (culinárias). Comparadas com a maioria dos outros estilos nesta categoria, essas sidras geralmente possuem menos taninos e mais acidez.

**Impressão Geral:** Uma bebida refrescante, com aroma frutado e floral de maçãs, e uma acidez vibrante. Fresca, com fermentação limpa, mas que pode apresentar um leve caráter de levedura.

**Aroma e Sabor:** Caráter de maçã perceptível, seja como sabor da fruta ou como um aroma frutado-floral. Sidras doces ou de baixo teor alcoólico podem ter aroma e sabor de maçã perceptíveis. Sidras secas terão sabor mais neutro e semelhante a vinho, com alguns ésteres e notas florais derivados da maçã. Ésteres derivados da maçã não são necessariamente semelhantes à maçã; outras notas frutadas são possíveis (similar ao que ocorre quando uvas são fermentadas em vinho). Doçor e acidez devem combinar para resultar em um caráter refrescante. Acidez de média a alta aumenta a refrescância, mas não deve ser áspera ou agressiva. Taninos moderados podem contribuir para uma maior percepção de secura no final. Fermentação geralmente limpa, sem as notas rústicas ou de MLF de algumas outras sidras regionais. Leve caráter de levedura é aceitável.

**Aparência:** De ligeiramente turva a brilhante. A cor pode variar de palha muito claro a dourado médio. Variedades de maçãs de polpa vermelha podem produzir sidras com tom rosado.

**Sensação na Boca:** Corpo de médio-baixo a médio. Leves taninos podem fornecer adstringência de baixa a média-baixa intensidade, mas com pouco amargor. Qualquer nível de carbonatação é aceito.

**Comentários:** Uma bebida refrescante, com algum corpo – nem sem graça, nem aguada. Sidras doces não devem ser enjoativas. Sidras secas não devem ser excessivamente austeras (como com sabor de fruta sutil, discreto, contido e com alta acidez). Às vezes chamada de *New World Cider* ou *Modern Cider*. O nome “common” implica ausência de raridade, e não “comum” no sentido de ausência de qualidade ou classe. Uma Common Cider pode usar variedades de maçã crioulas (*heirloom*), se estas não tiverem níveis apreciáveis de taninos, caráter significativamente não frutado ou intensidade incomum – sidras com essas qualidades são melhores enquadradas em outros estilos de Tradicional Cider.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar tanto os níveis de carbonatação quanto de doçor. Participantes **PODEM** especificar as variedades de maçã, particularmente se estas introduzirem características incomuns.

**Varietais:** Comuns (ex.: Winesap, McIntosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), de uso múltiplo (ex.: Northern Spy, algumas Russets, Baldwin), qualquer variedade selvagem ade-

quada.

**Estatísticas:** OG: 1.045 - 1.065

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 4.5 - 8%

**Exemplos Comerciais:** Äppeltreow 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. Heirloom Cider

*Heirloom Cider é um estilo de definição ampla, que costuma usar pelo menos algumas maçãs de sidra, a fim de criar um produto com mais taninos do que a Common Cider. Geralmente é produzido fora das regiões associadas aos estilos English, French e Spanish Cider, e não possui as características distintas de MLF ou rústicas desses estilos. É um tipo de sidra “artesanal”, produzida na América do Norte, no leste da Inglaterra e em outras partes do mundo.*

**Impressão Geral:** Une o caráter de maçã e a acidez de uma Common Cider com a presença de taninos típica das English Ciders e French Ciders, enquanto mantém um perfil limpo de fermentação.

**Aroma e Sabor:** A intensidade do caráter de maçã, ésteres e adocicado geralmente varia de acordo com o nível de doçor. Variedades crioulas (*heirloom*) para sidra podem trazer suas próprias qualidades únicas, frequentemente rústicas. A acidez pode ser de moderada a alta. Os taninos podem variar de médio-baixo a médio-alto. Os taninos podem aumentar a impressão de secura no final, enquanto podem contribuir com sabores que lembram madeira, couro ou casca de maçã. Acidez e taninos juntos trazem equilíbrio ao doçor e fornecem estrutura a sidra; ambos estão tipicamente presentes, e não precisam estar na mesma intensidade. Possui um perfil limpo de fermentação, sem fenóis ou caráter como de estábulo derivados de MLF. O *off-flavor* “mousy” é uma falha séria (veja fermentação maloláctica em Introdução aos Estilos de Sidra e Perada). Leve caráter de levedura é aceitável.

**Aparência:** De ligeiramente turva a brilhante. Cor variando de palha a dourado profundo. Variedades de maçãs de polpa vermelha podem produzir sidras com tom rosado.

**Sensação na Boca:** Corpo de médio a cheio, dependendo do nível de taninos. Qualquer adstringência ou amargor proveniente dos taninos deve ser, no máximo, moderado. Qualquer nível de carbonatação é aceito.

**Comentários:** Aproxima-se mais próxima da English Cider, mas sem fenóis ou caráter de estábulo de MLF, e com equilíbrio de acidez mais elevado. Às vezes chamada de *Heritage Cider* ou *Traditional Cider*. O nome “heirloom” (herança) implica o uso de variedades mais antigas e pouco cultivadas de maçãs para sidra, não que haja algum prestígio adicional,

especialmente em relação à Common Cider.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar os níveis de carbonatação e de dulçor. Participantes **PODEM** especificar as variedades de maçã utilizadas; se especificadas, espera-se o caráter da varietal.

**Varietais:** Variedades de uso múltiplo da Common Cider e muitas das mesmas variedades doces-amargas e ácidas-amargas (*bittersweet* e *bittersharp*) usadas em English Ciders e French Ciders, ou outras variedades *heirloom* ou próprias para sidra, maçãs silvestres, varietais híbridos, selvagens tânicas.

**Estatísticas:** OG: 1.050 - 1.080

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 6 - 9%

**Exemplos Comerciais:** 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. English Cider

*English Cider é um produto regional originário de West Country, um grupo de municípios ao sudoeste da Inglaterra. Produzida a partir de maçãs doces-amargas e ácidas-amargas (bittersweet e bittersharp), tem maior teor de taninos e menor acidez do que a Common Cider. Pode, opcionalmente, apresentar um caráter fenólico-defumado intencional de MLF. Nem toda English Cider se enquadra nesta categoria; algumas pertencem ao estilo Heirloom Cider.*

**Impressão Geral:** Corpo cheio e muitas vezes parecendo relativamente seca, com final longo devido ao alto teor de taninos. A expressão da fruta pode parecer sutil, em comparação à maioria dos estilos, devido ao menor caráter de ésteres de maçã, mas o perfil de sabor derivado da fruta pode ser complexo, mesmo que não frutado. Pode, opcionalmente, apresentar complexidade de MLF, como notas fenólicas, defumadas ou leve nota de estábulo.

**Aroma e Sabor:** A intensidade do caráter de maçã tende a ser sutil, mas não ausente. Ésteres e taninos podem sugerir maçãs sem apresentar um sabor marcante da fruta. Este estilo frequentemente usa frutas que conferem sabores significativamente condimentados, terrosos e não frutados, bem diferentes dos das maçãs de mesa comuns. A acidez tende a ser mais baixa (especialmente se houve MLF), com os taninos aportando grande parte da estrutura. Os taninos podem ser de moderados a altos e adicionar sabores que lembram couro, madeira, folhas secas ou cascas de maçã. A MLF pode adicionar desejável caráter fenólico ou de estábulo, com notas condimentadas, defumadas, fenólicas, de couro ou remetendo a cavalo. Estas notas de sabor são positivas, mas não obrigatórias. Se presentes, não devem dominar; em particular, as notas fenólicas e de estábulo não devem ser muito intensas. Um forte caráter de estábulo sem notas condimentadas, defumadas ou fenólicas sugere contaminação por *Brett.*, o que é um defeito. Caráter "mousy" é uma falha séria (veja *fermentação maloláctica* em Introdução aos Estilos de Sidra e Perada).

**Aparência:** De levemente turva a brilhante. Cor de amarelo médio a âmbar.

**Sensação na Boca:** Corpo cheio. Taninos de moderados a altos, percebidos como adstringência e com algum amargor. Qualquer nível de carbonatação é aceito, embora versões tra-

dicionais em barril tendam a ser de tranquilas a moderadas. Não deve jorrar ou espumar.

**Comentários:** Exemplos mais doces existem, mas as secas são mais tradicionais, particularmente considerando a contribuição para a segura vinda dos taninos.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar o nível de carbonatação. Participantes **DEVEM** especificar o dulçor, restrito de seco até meio-doce. Participantes **PODEM** especificar as variedades de maçã utilizadas; se especificadas, espera-se o caráter da varietal.

**Varietais:** Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter's Perfection, Nehou, Yarlington Mill, Major, várias Jerseys

**Estatísticas:** OG: 1.050 - 1.075

FG: 0.995 - 1.015

ABV: 6 - 9%

**Exemplos Comerciais:** 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. French Cider

*French Cider é um produto regional originário do noroeste da França, predominantemente da Normandia e da Bretanha. Produzida com maçãs doces-amargas e ácidas-amargas (bittersweet e bittersharp), pode apresentar teor alto de taninos, sendo frequentemente produzida mais doce para equilibrá-los. A French Cider, assim como a English Cider, também utiliza MLF, mas o caráter é geralmente menos intenso. Os sais podem ser ajustados e os nutrientes podem ser reduzidos para interromper a fermentação.*

**Impressão Geral:** Dulçor de médio a doce, encorpada, rica. Um tanto quanto frutada. Pode ter de fundo um caráter fenólico, defumado ou de estábulo.

**Aroma e Sabor:** Frutada, muitas vezes relativamente doce, com sabor intenso e rico. O dulçor e os taninos se combinam para preencher o palato, frequentemente trazendo um considerável sabor de maçã. Os taninos podem secar levemente o final. Notas condimentadas-defumadas, fenólicas, levemente "funky" e de estábulo do processo de MLF são comuns, mas não obrigatórias (assim como na English Cider), e, se presentes, não devem ser pronunciadas.

**Aparência:** De límpida a brilhante. Cor de amarelo médio a âmbar. A cor pode ser mais intensa que em outros estilos tradicionais. Níveis mais altos de carbonatação podem criar uma espuma breve, semelhante à de refrigerante.

**Sensação na Boca:** Corpo de médio a cheio, preenchendo a boca. Taninos moderados, percebidos principalmente como preenchimento no palato e como adstringência, mais do que como amargor. Carbonatação de moderada a espumante, mas em níveis mais altos não deve jorrar ou espumar.

**Comentários:** Normalmente produzida doce para equilibrar os níveis de taninos das variedades tradicionais de maçãs. A técnica francesa de *défécation* (em inglês, *keiving*) pode ser usada para desacelerar a fermentação, privando-a de nutrientes. Alguns podem obter resultado semelhante adoçando novamente com suco (*backsweetening*). Exemplos comerciais são frequentemente carbonatados em garrafa. Espera-se um caráter mais sutil de MLF nas French Ciders que nas English Ciders. Conhecida como "*Cidre*", em francês, é frequentemente comercializada com base em seu nível de dulçor.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar o nível de carbonatação. Participantes **DEVEM** especificar o dulçor, restrito de médio até doce. Participantes **PODEM** especificar as variedades de maçã utilizadas; se especificadas, espera-se o caráter da varietal.

**Varietais:** Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin

**Estatísticas:** OG: 1.045 – 1.065

FG: 1.005 – 1.020

ABV: 3 – 6%

**Exemplos Comerciais:** Bellot Vintage Cider, Domaine Dupont Cidre Bouché, Écusson Cidre Bio Doux, Eric Bordelet Sidre Tendre, Etienne Dupont Brut, Maison Hérout Cuvée Tradition

## C1E. Spanish Cider

*Spanish Cider é um produto regional originário do norte da Espanha, principalmente de Astúrias, Cantábria e País Basco. Produzida a partir de maçãs ácidas e ácidas-amargas (sharp e bittersharp), usando uma cofermentação/fermentação mista natural de leveduras e bactérias. Frequentemente apresenta uma nota selvagem, com acidez volátil elevada (acetato de etila ou ácido acético), que pode ser tradicionalmente liberada usando um serviço exagerado, conhecido como Escanciar.*

**Impressão Geral:** Seca e fresca, com uma acidez vibrante que pode conter notas acéticas e selvagens de leves a moderadas. Impressão rústica e terrosa, tradicionalmente não filtrada.

**Aroma e Sabor:** Aromática, com notas de frutas-de-pomo (maçã, pera, marmelo, etc) e florais. Frequentemente apresenta um leve caráter selvagem, de estábulo ou “funky”, mas que não deve ser forte ou dominante no equilíbrio geral da bebida. Pode ter leve caráter de couro, especiarias ou fumaça. Sabor ácido, marcante, frequentemente com toques cítricos (limão siciliano ou toranja). Caráter acético e taninos de leve a moderado são aceitáveis, mas não deve ser excessivamente avinagrado. Geralmente seca no palato e final. Notas herbais e de feno são aceitáveis. Sabores excessivamente “funky”, avinagrados ou de queijo são falhas.

**Aparência:** De límpida a turva, mas geralmente turva. Coloração de palha a dourado profundo. Pode formar espuma após o serviço, mas não é persistente. Produtos tradicionais não são filtrados e praticamente não têm carbonatação depois que esta é liberada durante o serviço.

**Sensação na Boca:** Corpo médio. Produtos tradicionais têm carbonatação natural da fermentação, mas que é liberada durante o serviço, resultando em uma bebida particamente sem gás, tranquila. Porém, produtos engarrafados modernos podem ser até espumantes. Pouca ou nenhuma adstringência ou amargor, exceto nas versões Bascas.

**Comentários:** Cada região espanhola produtora de sidra tem suas próprias tradições e produtos, mas todas se enquadram nesse amplo estilo. Uma sidra Basca (Basque Cider) é mais terrosa, com notas de couro e madeira, mais amarga e mais ácida em comparação à uma sidra das Astúrias (Asturias Cider), que é mais suave, floral e frutada. Tradicionalmente fermentada lentamente em tonéis de castanheira, com notas selvagens e acéticas vindas do processo natural. Normalmente consumida jovem. As sidras tradicionais são chamadas *Sidra Natural* e só têm a carbonatação residual da fermentação.

Sidras espumantes são um produto moderno, feito por refermentação na garrafa. Conhecida como “Sidra” em espanhol e “Sagardoa” em basco. **Sidras que estão simplesmente contaminadas ou avinagradas não devem ser inscritas neste estilo. Se a acidez volátil for notada, juízes podem tentar liberá-la, vertendo a sidra entre copos de degustação ou usando um aerador de Spanish Cider ou de vinho. Não faça serviços teatrais em competições.**

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar o nível de carbonatação. Participantes **DEVEM** especificar o dulçor, restrito de seco até médio. Participantes **PODEM** especificar as variedades de maçã utilizadas; se especificadas, espera-se o caráter da varietal.

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

**Estatísticas:** OG: 1.040 - 1.055

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 5 - 6.5%

**Exemplos Comerciais:** 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. Strong Cider

*Strong Ciders utilizam fontes adicionais de açúcar ou processos de concentração para elevar o teor alcoólico a níveis acima do normalmente alcançável apenas pela fermentação do mosto doce não modificado de maçã. Esses ingredientes adicionais ou processos influenciam perceptivelmente o perfil final da sidra para além de simplesmente aumentarem o teor alcoólico. O nome da categoria não deve ser interpretado como se todo exemplar tivesse, necessariamente, maior teor alcoólico que qualquer estilo de Traditional Cider. As mesmas características gerais e descrições de falhas se aplicam às Strong Ciders assim como às Traditional Ciders (categoria C1), com exceção dos ingredientes adicionais permitidos. Para mais detalhes sobre as características sensoriais aplicáveis a todos os estilos, consulte a Introdução aos Estilos de Sidra e Perada.*

### C2A. New England Cider

*Esta sidra é produzida usando maçãs tradicionais da Nova Inglaterra (New England), com acidez relativamente alta e adjuntos para aumentar os níveis de álcool e contribuir com notas adicionais de sabor. Nova Inglaterra é uma região multietnada no nordeste dos Estados Unidos, a leste do estado de Nova York.*

**Impressão Geral:** Encorpada e com presença. Tipicamente é relativamente seca, mas pode ser um pouco doce se em equilíbrio e não apresentar aquecimento alcoólico. Por vezes, pode apresentar caráter de barril. Frequentemente tem sabores vindos de adjuntos, especialmente uvas passas.

**Aroma e Sabor:** Uma sidra saborosa, com caráter robusto de maçã, álcool intenso, mas neutro, e sabores provenientes de adjuntos e açúcares adicionados. Tradicionalmente seca, mas o dulçor pode estar presente para equilibrar sabores mais fortes. Se adjuntos açucarados tiverem sabor ou aroma, estes devem estar em equilíbrio com o sabor de maçã, e não dominá-lo. Um sabor de uvas passas é comum. Qualquer caráter de barril ou madeira deve ser contido, não dominante. Taninos podem contribuir para a secura do final. Os níveis de acidez são de moderados a altos, devendo estar em equilíbrio com os outros sabores. O álcool não deve ser quente ou áspero. Há muitos sabores possíveis; os melhores exemplares apresentam integração e harmonia entre os componentes.

**Aparência:** De límpida a brilhante. Cor de amarelo a âmbar. Tons mais escuros são aceitáveis, se vierem de ingredientes declarados ou de barril.

**Sensação na Boca:** Corpo de moderado a cheio. Aquecimento alcoólico pode ser percebido, mas não deve ser agressivo. Taninos de médio-baixos a moderados, podendo ser mais altos se envelhecida em barril. Carbonatação variável.

**Comentários:** Adjuntos utilizados podem incluir açúcar branco, açúcar mascavo, melaço, xarope de bordo ou pequenas quantidades de mel. Uvas passas são comuns. Esses adjuntos têm como objetivo elevar a OG bem acima do que poderia ser alcançado apenas com maçãs. Às vezes envelhecida em barril, o que pode adicionar caráter de carvalho semelhante a um vinho envelhecido em barril. Se o barril anteriormente continha destilados (ex.: uísque, rum), algumas de suas notas de sabor podem estar presentes, mas devem ser sutis e equilibradas. A New England Cider é um estilo tradicional; não deve ser interpretada como qualquer sidra apenas produzida na Nova Inglaterra. Também não tem nada a ver com New England (Hazy) IPA.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar se a sidra foi fermentada ou envelhecida em barril. Participantes **DEVEM** especificar níveis de carbonatação e dulçor.

**Varietais:** Maçãs tradicionais da Nova Inglaterra, como Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin.

**Estatísticas:** OG: 1.060 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 7 - 13%

**Exemplos Comerciais:** 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. Applewine

*Uma sidra fermentada com adição de açúcares neutros, que aumentam a densidade inicial e, consequentemente, o álcool resultante, para níveis bem acima dos típicos para uma Common Cider. A quantidade de açúcar adicionado é maior do que poderia ser usada em outros estilos para compensar a baixa densidade. Não é produzida com outras frutas além de maçãs e leva apenas açúcar para aumentar a densidade inicial.*

**Impressão Geral:** Normalmente se apresenta como um vinho branco seco, com notas frutadas e florais. Equilibrada, com baixa adstringência e amargor. O álcool normalmente é perceptível.

**Aroma e Sabor:** Comparável a uma Common Cider no quesito caráter de maçã, frutado e floral. O caráter de sidra deve ser perceptível. Pode ir de muito seca a doce, embora seja frequentemente seca. Versões secas podem ser bastante neutras. Caráter de levedura de leve a moderado é aceitável. O álcool geralmente é perceptível, mas não deve ser agressivo, quente ou queimar. Acidez tipicamente de média a alta. Taninos de baixos a inexistentes. A combinação de acidez, álcool e secura não deve tornar o final difícil.

**Aparência:** De límpida a brilhante. Cor de palha a dourado médio. Turbidez é inapropriada.

**Sensação na Boca:** Versões secas podem aparentar corpo mais leve que outras sidras, pois os níveis mais altos de álcool vêm de adições de açúcar, não do suco. A carbonatação pode variar de tranquila a espumante. Normalmente apresenta um leve aquecimento alcoólico.

**Comentários:** Difere de uma New England Cider por usar adjuntos sem sabor. O açúcar é adicionado para chaptalização, ou seja, para aumentar a densidade do mosto e gerar mais álcool; não é destinado a aumentar o dulçor residual. Não contém uvas nem frutas além das maçãs. Não está relacionado ao *Apfelwein*, que é a palavra alemã para sidra. Produtos fortificados ou destilados não devem ser inscritos neste estilo. Alguns exemplos comerciais podem ser rotulados como “applewine” com base no teor alcoólico e nas leis locais; ao procurar exemplos, preste atenção ao perfil, não ao rótulo.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar tanto o nível de carbonatação quanto o de açúcar.

**Varietais:** Os mesmos da Common Cider.

**Estatísticas:** OG: 1.070 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 9 - 12%

**Exemplos Comerciais:** Äppeltreow Autumn Glory Apple Wine, McClure's Sweet Apple Wine, 1911 Established Empire Dry Applewine

## C2C. Ice Cider

*Uma sidra fermentada a partir de suco concentrado, seja congelando a fruta antes da prensagem ou congelando o suco para a remoção da água. A fermentação para ou é interrompida antes de atingir a secura completa.*

**Aroma e Sabor:** Frutada, com profundidade e complexidade de sabor de maçã. Suave, rica, doce e semelhante a um vinho de sobremesa, mas com acidez equilibrando, como em um Sauternes ou outro vinho de sobremesa de alta qualidade. A acidez deve ser alta o suficiente para evitar que fique enjoativa. Tem caráter brilhante quando jovem. O envelhecimento pode trazer maior complexidade, com notas de frutas mais escuras e de açúcares, mas não deve parecer fortemente caramelizada. Acidez volátil perceptível, tipicamente percebida como acetona, é uma falha.

**Aparência:** Brilhante. A cor é mais profunda do que em uma sidra padrão, variando de dourado a âmbar. Exemplos envelhecidos podem apresentar tons mais escuros.

**Sensação na Boca:** Corpo cheio. Pode ter taninos (adstringentes ou amargos), mas geralmente de leves a moderados, embora níveis mais altos e equilibrados sejam aceitáveis. Pode apresentar aquecimento, mas não deve ser agressiva.

**Comentários:** O caráter difere da Applewine porque o processo da Ice Cider aumenta não só o açúcar (e, portanto, o potencial alcoólico), mas também a acidez e todos os componentes de sabor da fruta, proporcionalmente. Difere da Fire Cider, pois não possui sabores profundamente caramelizados, mas apresenta acidez mais alta para equilibrar o açúcar. Nenhum aditivo é permitido neste estilo; em particular, fontes de açúcar não podem ser usados para aumentar a densidade. Esse estilo se originou em Quebec, nos anos 1990.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar a densidade inicial, a densidade final ou açúcar residual, e o teor alcoólico. Participantes **DEVEM** especificar o nível de carbonatação.

**Varietais:** Normalmente frutas de mesa clássicas norte-americanas, como McIntosh ou Cortland.

**Estatísticas:** OG: 1.130 - 1.180

FG: 1.050 - 1.085

ABV: 7 - 13%

**Exemplos Comerciais:** 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. Fire Cider

*Um estilo canadense de sidra (Cidre de Feu), feito com variedades clássicas de maçãs de mesa norte-americanas, fermentado a partir de suco fervido e concentrado. A fermentação pode ser intencionalmente interrompida ou parada enquanto ainda há uma quantidade substancial de açúcar residual. Nenhum aditivo é permitido; em particular, fontes de açúcar não podem ser usados para aumentar a densidade. Versões comerciais podem ser envelhecidas por até cinco anos antes de serem lançadas.*

**Impressão Geral:** De dourado escuro a marrom, com uma impressão muito doce, caramelizada, semelhante a açúcar de bordo (*maple sugar*). Versões bem envelhecidas frequentemente exibem caráter de frutas escuras ou lembram vinho Jerez (sherry).

**Aroma e Sabor:** Aroma doce e profundo de açúcares caramelizados, que podem lembrar xarope de bordo ou açúcar mascavo, com notas de caramelo, damascos secos, maçãs assadas ou butterscotch. Versões envelhecidas podem trazer notas de frutas escuras e caráter semelhante a Jerez. Um leve caráter defumado, se presente, não é considerado falha. Acidez e taninos geralmente são discretos no equilíbrio. Açúcar de alto a muito alto, mas sem ser enjoativo. Alcool até um nível moderado pode estar presente, mas precisa estar bem integrado.

**Aparência:** De límpida a brilhante. Cor muito mais profunda que uma Common Cider ou Ice Cider, variando de dourado escuro a marrom.

**Sensação na Boca:** Corpo cheio, por vezes com uma alta viscosidade, densa. Alguns exemplos podem ter taninos moderados, mas nunca a ponto de parecerem adstringentes ou agressivos. Carbonatação geralmente de tranquila a moderada. O aquecimento alcoólico pode ser percebido de baixo a moderadamente baixo, às vezes menos evidente do que a força alcoólica sugeriria. Exemplos bem envelhecidos podem exibir uma maciez característica.

**Comentários:** A caramelização é desejável, mas sabores queimados ou torrados são uma falha. Difere da Ice Cider porque deve ter caráter de caramelização e a acidez geralmente é mais baixa no equilíbrio.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar densidade inicial, densidade final ou açúcar residual, e teor alcoólico. Participantes **DEVEM** especificar o nível de carbonatação.

**Varietais:** Frutas de mesa clássicas norte-americanas como McIntosh, Cortland ou Spartan.

**Estatísticas:** OG: 1.130 - 1.180

FG: 1.040 - 1.075

ABV: 9 - 16%

**Exemplos Comerciais:** Cidreri Milton Cidre de Feu, Domaine Labranche Fire Cider, Lacroix Feu Sacré, Petit et Fils Le Jaseux, Union Libre Fire Cider

## C3. Specialty Cider

*Specialty Cider englobam aquelas sidras que recebem adição de ingredientes para saborização ou que utilizam processos não descritos nas categorias C1 e C2. Essas sidras não precisam, necessariamente, declarar um estilo-base, como ocorre em alguns estilos de especialidade de cerveja, mas devem manter uma forma perceptível de sidra como base. O resultado deve ser reconhecível como uma sidra, em combinação harmoniosa do ingrediente especial, resultando em um produto final coerente e equilibrado. Declarar um estilo-base é permitido, mas, neste caso, é importante entender que os juízes também avaliarão a sidra em relação a esse estilo declarado. As amostras sem estilo-base declarado ainda assim devem apresentar caráter evidente de sidra.. No contexto desta categoria, o termo **fruta** é definido conforme o mesmo uso apresentado no preâmbulo da categoria 29 - Fruit Beer do Guia de Estilos de Cerveja 2021 do BJCP. Da mesma forma, o termo **especiaria** é definido segundo a categoria 30 - Spiced Beer, incluindo o uso de quaisquer especiarias, ervas ou vegetais. As mesmas características gerais e descrições de falhas se aplicam às Specialty Ciders, assim como às Traditional Ciders (categoria C1), com exceção dos ingredientes adicionais permitidos. Para mais detalhes sobre as características sensoriais aplicáveis a todos os estilos, consulte a Introdução aos Estilos de Sidra e Perada.*

### C3A. Fruit Cider

*Uma sidra com adição de outras frutas ou de seus sucos, que não maçã. Este é o estilo correto para inscrever uma bebida fermentada a partir da combinação de suco de maçã e de pera.*

**Impressão Geral:** Integração agradável entre a sidra e a fruta adicionada. Tanto o caráter de maçã quanto o da fruta adicionada devem ser perceptíveis, equilibrados e complementares. Se um estilo-base for declarado, deve apresentar evidências desse estilo. Se nenhum estilo-base for declarado, assume-se tratar de uma Common Cider.

**Aroma e Sabor:** O caráter de sidra deve estar presente e se integrar de forma harmoniosa com as outras frutas declaradas. O caráter frutado pode lembrar fruta fresca ou geleia, mas deve sempre apresentar qualidade fermentada. É considerado uma falha se a fruta adicionada dominar completamente a sidra, se a fruta parecer suco in natura não fermentado, ou se a sidra tiver sabor artificial. A oxidação da sidra-base ou da fruta é considerada falha, embora a sidra possa apresentar caráter fresco ou envelhecido.

**Aparência:** De límpida a brilhante, conforme apropriado ao estilo-base. A cor deve ser condizente com a fruta adicionada, sem apresentar características de oxidação, amarronzadas ou opacas (por exemplo, frutas vermelhas devem resultar em cor vermelha a púrpura, não alaranjada). As variedades de frutas podem apresentar uma gama de cores mais ampla do que a tradicionalmente associada à fruta declarada.

**Sensação na Boca:** Refletindo o estilo-base. Alguns ingredientes podem contribuir com acidez ou taninos adicionais.

**Comentários:** Normalmente produzida a partir de pelo menos 75% de suco de maçã, mas esse valor não precisa ser declarado. O produto final deve preservar o caráter de sidra proveniente das maçãs. A descrição da sidra é uma informação crítica para os juízes e deve ser suficiente para que compreendam o conceito. Se ingredientes especiais forem declarados, eles devem ser perceptíveis (exceção: potenciais alérgenos não precisam ser perceptíveis, mas devem ser declarados).

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar tanto os níveis de carbonatação quanto de dulçor. Participantes **DEVEM** especificar todas as frutas ou sucos de frutas adicionados. Participantes **PODEM** especificar um estilo-base de sidra. Participantes **PODEM** especificar a cor da fruta adicionada.

**Varietais:** Qualquer, dependendo da sidra-base.

**Estatísticas:** OG: 1.045 - 1.070

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 5 - 9%

**Exemplos Comerciais:** 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. Spiced Cider

*Uma sidra com qualquer combinação de “botânicos” adicionados. Sidras lupuladas são permitidas nesta categoria, assim como aquelas com especiarias, ervas e vegetais mencionados no preâmbulo de Specialty Cider.*

**Impressão Geral:** Integração agradável entre a sidra e as especiarias adicionadas. O caráter de maçã deve se combinar aos botânicos para oferecer um resultado equilibrado. Se um estilo-base for declarado, deve apresentar evidências desse estilo.

**Aroma e Sabor:** Tanto o caráter de maçã quanto os botânicos adicionados devem ser perceptíveis e complementares. Assim como ocorre em uma sidra com frutas, é considerado uma falha se os botânicos dominarem ou parecerem artificiais. Da mesma forma, sabores agressivos de especiarias são indesejáveis. O lúpulo, se utilizado, deve apresentar caráter fresco e herbal, e não vegetal ou de grama. Vale lembrar que alguns botânicos são mais intensos que outros. A oxidação, seja dos ingredientes especiais ou da sidra-base, é considerada uma falha.

**Aparência:** De límpida a brilhante, conforme apropriado ao estilo-base. Cor deve estar de acordo com os botânicos adicionados e o estilo-base.

**Sensação na Boca:** Refletindo o estilo-base. A sidra pode apresentar taninos ou adstringência devido ao efeito dos botânicos adicionados, mas não deve ser amarga devido a extração excessiva. Alguns ingredientes podem contribuir com taninos, amargor, acidez ou outros efeitos.

**Comentários:** O produto final deve preservar o caráter de sidra proveniente das maçãs. Sidras lupuladas normalmente apresentam frescor de “dry hopping”, e não amargor proveniente do lúpulo. A descrição da sidra é uma informação crítica para os juízes, devendo ser suficiente para que compreendam o conceito. Se ingredientes especiais forem declarados, eles devem ser perceptíveis (exceção: potenciais alérgenos não precisam ser perceptíveis, mas devem ser declarados).

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especifi-

car tanto os níveis de carbonatação quanto de dulçor. Participantes **DEVEM** especificar todas as especiarias adicionadas. Se lúpulo for utilizado, participantes **DEVEM** especificar as variedades. Participantes **PODEM** especificar um estilo-base de sidra.

**Varietais:** Qualquer, dependendo da sidra-base.

**Estatísticas:** OG: 1.045 - 1.070

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 5 - 9%

**Exemplos Comerciais:** 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. Experimental Cider

*Esta é uma categoria ampla e abrangente para sidras com outros ingredientes ou processos que não se encaixem em nenhum dos estilos de sidra das categorias C1 a C3. Também pode ser usada para qualquer outro tipo de sidra histórica ou regional tradicional ainda não descrita. Se a sidra se enquadra em um estilo já definido, então não é considerada uma Experimental Cider.*

**Aroma e Sabor:** O caráter de sidra deve estar sempre presente e deve harmonizar com os ingredientes adicionados ou os efeitos do processo. Se um barril previamente usado para destilados for utilizado, o caráter do destilado (rum, uísque, etc.) pode variar de sutil (quase imperceptível) até equilibrado e complementar (sem dominar ou sobrepujar o caráter da sidra). O equilíbrio geral e a facilidade em beber são fatores críticos de sucesso neste estilo. A sidra resultante deve conter elementos experimentais reconhecíveis e ser agradável de beber.

**Aparência:** De límpida a brilhante, conforme apropriado ao estilo-base. A cor deve ser a de uma sidra padrão, a menos que outros ingredientes ou processos contribuam intencionalmente para a cor.

**Sensação na Boca:** Reflete o estilo-base, mas também pode apresentar características tânicas, adstringentes, amargas, corpo mais cheio ou outros atributos determinados pelos ingredientes ou processos declarados.

**Comentários:** Alguns exemplos que se enquadram nesta categoria incluem:

- Sidra com adição de mel (a menos que seja usada no estilo *New England Cider*, ou se o mel for dominante no equilíbrio, caso em que deve ser inscrita como M2A *Cyser* segundo o Guia de Estilos de Hidromel)
- Sidra com outros adoçantes
- Sidras com o uso de especiarias juntamente de outras frutas (não maçãs)
- Híbridos de sidra e cerveja (*graff/graf, snakebite*)
- Sidra com caráter de madeira ou barril como parte significativa do perfil de sabor
- Sidra que, embora atenda às definições existentes das diretrizes, esteja visivelmente fora dos parâmetros listados (ex.: teor alcoólico, dulçor, carbonatação)
- Estilos regionais, tradicionais ou históricos não contemplados nas diretrizes.

Independentemente da natureza experimental, a bebida resultante deve ser reconhecível como sidra. A descrição da sidra

é uma informação crítica para os juízes e deve ser suficiente para que compreendam o conceito. Se ingredientes especiais forem declarados, eles devem ser perceptíveis (exceção: potenciais alérgenos não precisam ser perceptíveis, mas devem ser declarados). A Sidra Experimental pode exceder os intervalos típicos das Estatísticas para os estilos-base declarados, especialmente quando baseada em estilos concentrados (C2C ou C2D).

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar os ingredientes ou processos que tornam a amostra uma sidra experimental. Participantes **DEVEM** especificar os níveis de carbonatação e dulçor. Participantes **PODEM** especificar um estilo-base ou fornecer uma descrição mais detalhada do conceito.

**Varietais:** Qualquer, dependendo da sidra-base.

**Estatísticas:** OG: 1.045 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 5 - 12%

**Exemplos Comerciais:** 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. Perry

*Perada (do inglês, Perry) é o suco fermentado de peras prensadas. O mosto de pera deve representar a maior parte dos açúcares fermentáveis da bebida. Para mais detalhes sobre as características sensoriais aplicáveis a todos os estilos, consulte a Introdução aos Estilos de Sidra e Perada.*

### C4A. Common Perry

**Common Perry** é feita a partir de peras de mesa (culinárias).

**Impressão Geral:** Levemente frutada, corpo mais cheio. Normalmente de meio-seca a meio-doce. Pode variar de tranquila até fricante. Apenas uma acetificação muito sutil é aceitável.

**Aroma e Sabor:** Apresenta caráter frutado de pera, que pode ser suave, mas tende a se intensificar em versões mais doces. O caráter de pera reflete os sabores esperados da fermentação de peras de mesa, que nem sempre lembram o gosto da fruta fresca. Versões mais secas tendem a ter perfil semelhante a um vinho branco jovem. O nível de acidez deve ser de suave a equilibrado, nunca agressivo. Os taninos podem variar de leves a equilibrados, mas não devem adicionar amargor significativo. O equilíbrio entre acidez e taninos é variável, mas geralmente vai de equilibrado a levemente ácido. Não deve apresentar caráter “mousy” (veja *fermentação maloláctica* em Introdução aos Estilos de Sidra e Perada), viscoso ou oleoso.

**Aparência:** De levemente turva a límpida. Geralmente bastante clara, com cor que vai do palha ao dourado.

**Sensação na Boca:** Corpo relativamente cheio. Taninos de baixos a moderados, perceptíveis como adstringência. Carbonatação de tranquila até espumante, embora a maioria não ultrapasse o nível de fricante.

**Comentários:** Comparada à Heirloom Perry, a Common Perry tem menos taninos, maior caráter de fruta de mesa e pode apresentar mais acidez. Algumas peras de mesa contêm quantidades significativas de sorbitol, o que pode dar a uma perada seca uma impressão adocicada. A percepção do sorbitol como doce varia muito de pessoa para pessoa. Portanto, os participantes devem especificar o nível de dulçor de acordo com a quantidade real de açúcar residual, e os juízes precisam estar cientes de que podem perceber mais dulçor do que o declarado. O uso de suco *in natura* de pera para alcançar um perfil de sabor reconhecível (*back-sweetening*) pode ser encontrado em exemplos comerciais, mas não é necessariamente autêntico ou esperado em regiões com tradição longa e contínua de produção. O termo “commom” implica ausência de raridade, e não “comum” no sentido de ausência de qualidade ou classe. Às vezes também chamada de *New World Perry* ou *Modern Perry*.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar tanto o nível de carbonatação quanto o de dulçor.

**Varietais:** Bartlett, Kiefer, Comice, Conference

**Estatísticas:** OG: 1.050 - 1.060

FG: 1.000 - 1.020

ABV: 5 - 8%

**Exemplos Comerciais:** Appeltreow Perry, EdenVale Pear Cider, Seattle Cider Perry, Snowdrift Semi-Dry Perry, Twin Pines Hammer Bent Perry, Uncle John's Perry

### C4B. Heirloom Perry

*Uma perada tradicional feita a partir de “peras de perada” cultivadas especificamente para esse fim, e não para consumo in natura ou para culinária. Muitas dessas variedades são quase intragáveis, devido ao alto teor de taninos; algumas também são bastante duras. As peras de perada podem conter quantidades significativas de sorbitol, um álcool de açúcar não fermentável com sabor adocicado. Por isso, uma perada pode transmitir a impressão de dulçor e ainda assim ser completamente seca (sem açúcar residual).*

**Impressão Geral:** Tânica e levemente frutada, com corpo mais cheio. Exemplos ingleses tendem a ser mais secos que os franceses, portanto o nível de dulçor pode variar. Exemplos ingleses e franceses podem apresentar maior nível de carbonatação.

**Aroma e Sabor:** Apresenta caráter de pera fermentada perceptível, que pode variar de sutil a bastante frutado. O caráter de pera costuma ser mais complexo do que em uma Common Perry e não lembra fortemente peras de mesa. A impressão geralmente remete a um vinho branco jovem. Um leve amargor tânico é possível. O nível de acidez deve ser equilibrado, não agressivo, já que normalmente há mais taninos que acidez. O sorbitol pode contribuir para a impressão de dulçor. Não deve apresentar caráter “mousy” (veja *fermentação maloláctica* em Introdução aos Estilos de Sidra e Perada), viscoso ou oleoso. A perada pode, às vezes, ter um nível muito baixo de acetificação natural, o que não está relacionado a contaminação.

**Aparência:** De levemente turva a límpida. Geralmente bastante pálida, variando do palha ao dourado. Carbonatação de tranquila até espumante, embora a maioria não passe de fricante.

**Sensação na Boca:** Corpo relativamente cheio. Taninos de moderados a altos, perceptíveis como adstringência. O sorbitol pode conferir textura suave e macia. Não deve parecer como xarope.

**Comentários:** Comparada à Common Perry, a Heirloom Perry é mais marcada pelos taninos, pode apresentar algum amargor e tem sabor de pera mais complexo. É importante observar que uma perada seca pode transmitir impressão adocicada devido ao sorbitol presente nas peras, e a percepção desse dulçor varia muito de pessoa para pessoa. Portanto, os participantes devem especificar o nível de dulçor de acordo com a quantidade real de açúcar residual, e os juízes precisam estar cientes de que podem perceber mais dulçor que o declarado. *Back-sweetening* com suco *in natura* de pera para atingir um perfil de sabor reconhecível pode ser encontrado em alguns exemplos comerciais, mas isso não é necessariamente autêntico ou esperado em regiões com tradição longa e contínua. Às vezes também chamada de *Traditional Perry* ou *Heritage Perry*. O nome “heirloom” (herança) implica o uso de variedades mais antigas e pouco cultivadas de peras para perada, não que haja algum prestígio adicional, especialmente em relação

à Common Perry.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar tanto o nível de carbonatação quanto o de dulçor.

**Varietais:** Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft

**Estatísticas:** OG: 1.050 - 1.070

FG: 1.000 - 1.020

ABV: 4 - 9%

**Exemplos Comerciais:** Æppeltreow Orchard Oriole Perry, Burrow Hill Perry, Christian Drouin Poiré, Dragon's Head Sparkling Perry, Eric Borgelet Poiré Authentique, EZ Orchards Poire, Hogan's Classic Perry (UK), Oliver's Classic Perry

## C4C. Ice Perry

*Um estilo regional (Poiré de Glace) originário do Quebec nos anos 2000, muitas vezes produzido por sidrarias ou locais que também elaboram sidras usando processo semelhante. O suco de pera é congelado antes da fermentação para concentrar os açúcares. A fermentação geralmente é interrompida antes da conclusão para atingir o nível desejado de dulçor. Não é permitido o uso de fontes de açúcares para ajustar a densidade inicial ou final.*

**Impressão Geral:** Corpo cheio, brilhante e frutada, com acidez equilibrada. Doce, mas não enjoativa. De tranquila a frisante.

**Aroma e Sabor:** Frutado, macio, doce-ácido. O aroma da fruta é vívido e intenso, muitas vezes lembrando peras cozidas, compotas ou pêssegos cristalizados. Os sabores frutados de leves a moderados podem remeter a peras cozidas, secas, em conserva, cristalizadas ou caramelizadas. O final macio e arredondado pode apresentar notas adicionais de mel, nozes, confeitaria ou frutas tropicais. A acidez deve ser suficiente para evitar uma sensação enjoativa. Pode ter taninos (adstringentes ou amargos), mas apenas de leves a moderados. Não deve apresentar caráter "mousy" (veja *fermentação malolática* em Introdução aos Estilos de Sidra e Perada), viscoso ou oleoso. Presença perceptível de acetona é uma falha. Apenas uma acetificação muito sutil é aceitável.

**Aparência:** De límpida a cristalina. Cor de dourado a âmbar. Normalmente tranquila, mas é permitido leve indício de carbonatação.

**Sensação na Boca:** Corpo cheio. Textura macia e suave, com final muito longo e sedoso. O aquecimento alcoólico vai de leve a moderadamente baixo, podendo não ser perceptível devido ao dulçor. A maioria dos exemplos é tranquila, sem gás, mas uma leve carbonatação é aceitável.

**Comentários:** Embora originária do Canadá, não é um produto exclusivamente canadense. O nível de taninos e acidez é visivelmente menor do que em uma Ice Cider.

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar a densidade inicial, a densidade final ou quantidade de açúcar residual, o teor alcoólico e o nível de carbonatação.

**Varietais:** Bartlett, Bosc, Flemish Beauty, other table pears

**Estatísticas:** OG: 1.130 - 1.170

FG: 1.050 - 1.085

ABV: 9 - 12%

**Exemplos Comerciais:** 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. Experimental Perry

*Esta é uma categoria ampla e abrangente, para peradas com outros ingredientes ou produzidas com processos diferentes que resultem em um produto que não se encaixe em nenhum outro estilo da categoria C4, como versões à base de peras das categorias C3A e C3B (peradas com frutas ou especiarias). Também pode ser usada para qualquer outro tipo de perada histórica ou regional tradicional ainda não descrita, ou para peradas que atendam às definições existentes das diretrizes, mas que estejam visivelmente fora dos parâmetros listados (ex.: teor alcoólico, dulçor, carbonatação). Se a perada se encaixar em um estilo já definido, então não é considerada uma Experimental Perry.*

*Produtos derivados de outras frutas-de-pomo (ex.: marmelo), incluindo frutas semelhantes a bagas do gênero Amelanchier Amelanchier (ex.: juneberry, serviceberry e saskatoon berry), podem ser incluídos aqui ao invés de uma categoria separada, desde que a fruta experimental seja dominante na formulação.*

**Aroma e Sabor:** O caráter de perada deve estar sempre presente e deve estar em harmonia com os ingredientes adicionados ou efeitos do processo. Se um barril previamente usado para destilados for utilizado, o caráter do destilado (rum, uísque, etc.) pode variar de sutil (quase imperceptível) até equilibrado e complementar, sem dominar ou sobrepujar o caráter da perada. O equilíbrio geral e a facilidade em beber são fatores críticos de sucesso neste estilo. A perada resultante deve conter elementos experimentais reconhecíveis e ser agradável de beber.

**Aparência:** De límpida a brilhante. A cor deve ser a de uma perada padrão, a menos que os ingredientes ou processos declarados contribuam para a cor.

**Sensação na Boca:** Se um estilo-base foi declarado, o corpo e a sensação devem refletir esse estilo. Ingredientes ou processos declarados podem resultar em corpo adicional ou em maior presença de taninos, adstringência, amargor ou outras características.

**Comentários:** Se for usada uma mistura de frutas, o caráter de perada deve permanecer dominante. Independentemente da natureza experimental, a bebida resultante deve ser reconhecível como uma perada. A descrição da perada é uma informação crítica para os juízes e deve ser suficiente para que compreendam o conceito. Se ingredientes especiais forem declarados, eles devem ser perceptíveis (exceção: potenciais alérgenos não precisam ser perceptíveis, mas devem ser declarados).

**Instruções para Inscrição:** Participantes **DEVEM** especificar os ingredientes ou processos que tornam a amostra uma perada experimental. Participantes **DEVEM** especificar os níveis de carbonatação e dulçor. Participantes **PODEM** especificar um estilo-base ou fornecer uma descrição mais detalhada do conceito.

**Varietais:** Qualquer.

**Estatísticas:** OG: 1.045 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 5 - 12%

**Exemplos Comerciais:** Æppeltreow Pear Wine, Sea Cider Ginger Perry, Snow Capped Cider JalaPEARão