



Organizator:

Mazowiecki OT PSPD – mazowiecki@pspd.org.pl

## Cydr wytrawny

Autor: Przemek Iwanek

Wysoko lub średnio odfermentowany cydr z soku jabłkowego. Dobrze ułożony o wysokiej pijalności. Deserowe odmiany jabłek są akceptowalne, lecz wszelkie stare lub tradycyjne odmiany, a także owoce ze starych jabłoni, wnoszące taniiczne nuty i wzbogacające smak cydru – będą pożądanymi i doceniane. Fermentacja drożdżami szlachetnymi bądź dzikim, jednakże profil aromatyczno-smakowy powinien pozostać dość czysty, bez obcych, nieprzyjemnych nut. Cydr powinien być nagazowany, jednak stopień wysycenia CO<sub>2</sub> jest dowolny.

**Wygląd:** Barwa od jasno słomkowej do intensywnie pomarańczowej. Generalnie klarowny, może być zamglony, opalizujący, ale powinien pozostać przezroczysty.

**Aromat:** Powinien być wyraźny w co najmniej średnim stopniu intensywności. Wybrane estry owocowe, aromaty jabłek, jasnych owoców, gruszek, moreli, kiwi, winogron, cytrusów lub owoców czerwonych, porzeczek, śliwek, rodzynek i innych owoców mogą występować od bardzo niskiego, do bardzo wysokiego. Możliwa obecność nut kwiatowych, dzikiego bzu, miodowych na niskim poziomie. Możliwa obecność niewysokich aromatów winnych, wina białego, szampańskich. Aromaty taniiczne: ziołowe, trawiaste, ściółki leśnej, fenolowe, skórki jabłek, pestkowe, przyprawowe, aż do orzechowych, przypiekanych są pożądanymi i powinny być doceniane podczas oceny. Nie są jednak obowiązkowe i mogą być nieobecne. Aromaty drożdżowe akceptowalne jedynie w niskim natężeniu, wyższe poziomy są wadą. Aromaty brettów, stajenne, wynikające ze spontanicznej fermentacji nie powinny być wysokie i dominujące, profil powinien pozostać dość czysty, bez nieprzyjemnych wtrąceń. Nuty

grzybowe oraz woskowe akceptowane są jedynie w niskim stopniu. Aromaty siarkowe, chemiczne, medyczne, gumowe oraz obce są niepożądane.

**Smak:** Kwaskowaty, wytrawny, z możliwą niską kontrą słodczy. Kwaśność nie powinna być jednak bardzo wysoka, dominująca. Wysoka kwasowość octowa czy mleczna wskazuje na zakażenie i jest niepożądana. Smak powinien być bogaty i zrównoważony, zbalansowany. Wyraźne smaki w co najmniej średnim stopniu intensywności. Mogą występować smaki owocowe, jasnych i czerwonych owoców, jabłek w stopniu od bardzo niskiego do bardzo wysokiego. Charakter winny jeśli występuje nie powinien być wysoki. Posmaki taniiczne (ziołowe, skórkowe, przyprawowe, przypiekane) mogą wносить również goryczkę od niskiej do wysokiej, długiej. Są pożądanymi i powinny być doceniane przez oceniających. Goryczka nie powinna być cierpka, cierpkość akceptowalna jest w stopniu niewysokim. Smaki drożdżowe mogą występować jedynie na niskim poziomie. Posmaki grzybowe, chemiczne, siarkowe, medyczne nie powinny występować.

**Odczucie w ustach:** Wytrawny do półwytrawnego. Alkoholowe rozgrzewanie może występować jedynie w stopniu niskim. Ciało od niskiego (ale nie wodnistego), do wysokiej pełni. Charakter taniiczny, garbnikowy, ściągający, wysuszający jamę ustną jest wskazany i pożądanymi, także w wysokim stopniu. Cierpkość może występować, lecz nie na wysokim poziomie. Wysycenie CO<sub>2</sub> powinno być obecne, stopień dowolny.