



Cydr Brettowy

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 pożądane i doceniane. Fermentacja wyizolowanym szczepami *Brettanomyces* bądź dzikim. Liczne brettowe nuty „funky” są pożądane, jednak nie mogą one mieć cech nieprzyjemnych. Cydr powinien być nagazowany, jednak stopień wysycenia CO₂ jest dowolny.

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

Aromat: Aromat tworzy kombinacja nut cydrowych oraz brettowych. Ich proporcje wobec siebie oraz poziomy intensywności mogą być różne. Jednak aromat brettów powinien być obecny, co najmniej na bardzo niskim poziomie. Może on mieć cechy stajenne, końskiej derki, skórzane, tytoniowe, aż po ziemiste, dymne. Nie powinny jednak mieć cech nieprzyjemnych, brudnej obory itp. Estry owocowe pochodzące z soku owocowego lub pracy drożdży: 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 pożądane 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. Nuty siarkowe oraz woskowe akceptowane są jedynie w niskim stopniu. Aromaty grzybowe, chemiczne, medyczne, gumowe są niepożądane.

Smak: Smak powinien być złożony zarówno ze smaków owocowych, cydrowych jak i brettowych w stopniu minimum niskim. Interesujący balans między nimi będzie stanowił zaletę cydru. Smak kwaskowaty obecny przynajmniej w stopniu niskim. Stopień odfermentowania od całkiem wytrawnego do słodkiego. Kwaśność nie powinna być nigdy bardzo wysoka, dominująca. Wysoka kwasowość octowa czy mleczna wskazuje na zakażenie i jest niepożądana.

Smaki wnoszone przez *Brettanomyces* powinny być obecne, w dowolnym stopniu intensywności. Mogą mieć charakter stajenny, końskiej derki, skórzany, tytoniowy, dymny, ziemisty. Nie powinny jednak mieć cech nieprzyjemnych, brudnej obory itp. Bretty mogą też podbijać smaki naturalnie występujące w cydrze: owocowe, jasnych i czerwonych owoców, jabłek, gruszek, brzoskwiń i innych owoców. Charakter winny jeśli występuje nie powinien być wysoki. Posmaki taniiczne (ziołowe, skórkowe, przyprawowe, przypiekane) mogą wnosić również goryczkę od niskiej do wysokiej, długiej. Są pożądane i powinny być doceniane przez oceniających. Goryczka nie powinna być cierpka, cierpkość akceptowalna jest w stopniu niewysokim. 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,



II Konkurs Cydrów Domowych „Pomona 2019”

Opis stylu Cydr Brettowy

Organizator:

Mazowiecki OT PSPD – mazowiecki@pspd.org.pl



garbnikowy, ściągający, wysuszający jamę ustną jest wskazany i pożądaný, także w wysokim stopniu. Cierpkość może występować, lecz nie na wysokim poziomie. Wysycenie CO₂ powinno być obecne, stopień dowolny.

Uwaga: cydr musi być wytworzony z moszczu (soku) jabłkowego.

Niedozwolone: dodatek innych owoców, drewna pod różną postacią, przypraw, chmielu, aromatów itp.