

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

GUÍA DE ESTILOS 2015

Guía de Estilos de Hidromiel



Copyright © 2015, BJCP, Inc.

*The BJCP grants the right to make copies for use in
BJCP-sanctioned competitions or for educational/judge training purposes.
All other rights reserved.*

Actualizaciones disponibles en www.bjcp.org.

Editada por Gordon Strong
con
Kristen England

Revisión y Comentarios:
Revisión Final:
Traducción al Español:

Steve Piatz, Michael Fairbrother
Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn
Carlos Manosalva Uhart

Contenidos

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA DE HIDROMIEL (CATEGORÍAS M1-M4)	1
1. Atributos Importantes	1
2. Descripción Estándar de Hidromiel	1
3. Instrucciones de Entrada a Competencias.....	3
M1. HIDROMIEL TRADICIONAL	4
M1A. Hidromiel Seca	4
M1B. Hidromiel Semi-Dulce	4
M1C. Hidromiel Dulce	4
M2. HIDROMIEL CON FRUTAS	5
M2A. Cyser (Hidromiel con Manzanas)	5
M2B. Pymment (Hidromiel con Uvas)	6
M2C. Hidromiel con Bayas	6
M2D. Hidromiel con Frutas Carozas	7
M2E. Melomel (Hidromiel con otras Frutas)	8
M3. HIDROMIEL CON ESPECIAS	10
M3A. Hidromiel con Frutas y Especias	10
M3B. Hidromiel con Especias, Hierbas o Vegetales	11
M4. HIDROMIEL DE ESPECIALIDAD	12
M4A. Braggot	12
M4B. Hidromiel Histórica	12
M4C. Hidromiel Experimental	13

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA DE HIDROMIEL (CATEGORÍAS M1-M4)

El siguiente desarrollo se aplica a todos los estilos de hidromiel, excepto cuando se sustituya explícitamente en alguna subcategoría de la guía. Esta introducción identifica características comunes y descripciones para todos los tipos de hidromiel y debería ser usada como referencia al momento de registrar una hidromiel en una competencia.

1. Atributos Importantes

- **Dulzor.** Una hidromiel puede ser *seca*, *semi-dulce* o *dulce*. El dulzor se refiere simplemente a la cantidad de azúcar residual. El dulzor se confunde a menudo con la frutuosidad en una hidromiel seca. El cuerpo está relacionado con el dulzor, pero hidromieles secas todavía pueden tener algo de cuerpo. Hidromieles secas no tienen que ser completamente secas. Hidromieles dulces no deben ser empalagosas y no deben tener un carácter a miel cruda sin fermentar. El dulzor es independiente de la intensidad. Tenga en cuenta que los niveles de taninos pueden afectar el dulzor percibido en una hidromiel (más taninos hacen que una hidromiel parezca más seca), pero la acidez está más relacionada con la calidad, el equilibrio y el disfrute del dulzor. El propósito principal de identificar un nivel de dulzor es ayudar en el orden de servicio. *Las pequeñas diferencias de nivel sobre el dulzor declarado no deben ser fuertemente penalizadas o considerarse una falta descalificatoria.*
- **Carbonatación.** Un hidromiel puede ser *quieta* (still), *burbujeante* (petillant) o *chispeante* (sparkling). De esta forma, una hidromiel no tiene que ser totalmente plana; pueden tener algunas burbujas muy ligeras. Hidromieles burbujeantes son ligeramente chispeantes y pueden tener una cantidad moderada y perceptible de carbonatación. Hidromieles chispeantes no generan borbotones (gushing) pero pueden tener un carácter que va de llenador en boca a una impresión similar al Champagne o al agua carbonatada. *Las pequeñas diferencias sobre el nivel de carbonatación declarado no deben ser fuertemente penalizadas o considerarse una falta descalificatoria.*
- **Intensidad.** Un hidromiel puede ser categorizada como de intensidad *aguamiel*, *estándar* o *saco*. La intensidad se refiere al contenido de alcohol de la hidromiel (y también, por lo tanto, a la cantidad de miel y fermentables utilizados para elaborarla). Hidromieles más fuertes pueden tener un mayor carácter a miel y cuerpo (así como alcohol) que hidromieles más suaves, aunque esto no es una regla estricta. En ejemplos más fuertes y bien elaborados pueden ser difícil detectar la intensidad. *Las pequeñas diferencias sobre el nivel de intensidad declarado no deben ser fuertemente penalizadas o considerarse una falta descalificatoria.*
- **Variedades de miel.** Algunos tipos de miel tienen un fuerte carácter varietal (aroma, sabor, color, acidez). Si una miel es poco común, se puede proporcionar información adicional a los jueces en cuanto al carácter esperado. Tenga en cuenta que *flor silvestre* no es una miel varietal, se trata específicamente de un término utilizado para describir una miel derivada de una fuente desconocida, de flores mixtas o brotes. Considere la posibilidad de proporcionar una descripción de la miel si no aparece en la Guía de Estudio para el Examen de Hidromiel o en otras referencias BJCP. La identificación de la fuente (estado o región) y la

temporada de la miel puede ser información útil para los jueces.

- **Ingredientes especiales.** Diferentes estilos pueden incluir frutas, especias, malta, etc. Los jueces necesitan entender los ingredientes que proporcionarán un carácter único con el fin de evaluar adecuadamente la hidromiel. Las adiciones de roble no tienen que ser especificadas (pero pueden ser incluidas a discreción del participante); *La adición de roble es aceptable en todos los estilos de hidromiel.* Una excesiva adición de roble es una falta, al igual que en el vino; cualquier uso de roble debe ser balanceado y complementario. Un uso declarado de roble no debe interpretarse como requerimiento de sabor primario.

2. Descripción Estándar de Hidromiel

Cuando la descripción de un estilo individual de hidromiel utiliza la frase **Aplica la Descripción Estándar**, consulte la siguiente sección que tenga los mismos nombres que se utilizan en las descripciones de estilo. Estas descripciones se incorporan como referencia en todos los estilos en los que se mencionan. Las declaraciones en las descripciones de estilo individuales se basan en ellas, modifican o sustituyen las descripciones estándar bajo ellas.

- **Apariencia:** La claridad puede ser de buena a brillante. Claridades a cristal, reflexivas, con meniscos (curva volteada de la superficie de un líquido) luminosos y distintivos son altamente deseables. Partículas visibles (incluso en un ejemplo de otra forma claro) son indeseables. Ejemplos altamente carbonatados suelen tener una espuma de corta duración similar a la de un Champagne o un refresco de soda. Algunos aspectos sobre las burbujas y la formación de espuma que pueden ser observados y comentados incluyen el tamaño (grande o pequeña), persistencia (¿por cuánto tiempo se continúa formando?), cantidad (¿cuánta se presenta?), tasa (¿cuán rápido se forma?) y cremosidad (aspecto o calidad del soporte de la espuma). Los componentes de las burbujas (o espuma) pueden variar en gran medida dependiendo del nivel de carbonatación, los ingredientes y el tipo de hidromiel. En general, las burbujas más pequeñas son más deseables e indicativas de una mayor calidad que las burbujas más grandes. El color puede variar ampliamente dependiendo de la variedad de miel y cualquier ingrediente opcional (por ejemplo, frutas, maltas). Algunas variedades de miel son casi transparentes, mientras que otras pueden ser de color marrón oscuro. La mayoría está en el rango que va de pajizo a dorado. Si no se declara una variedad de miel, casi cualquier color es aceptable. Si se declara una variedad de miel, el color generalmente debe ser indicativo de la miel utilizada (aunque una amplia gama de variedad de color todavía es posible). El tono, la saturación y la pureza del color deberían ser considerados. Las versiones más fuertes (estándar y saco) pueden mostrar signos indicativos de cuerpo (por

ejemplo, piernas, meniscos), pero los niveles más altos de carbonatación pueden interferir con esta percepción.

- **Aroma:** La intensidad del aroma a miel variará en función del dulzor y la intensidad de la hidromiel. Hidromieles más fuertes o dulces pueden tener un aroma más fuerte a miel que versiones más secas o más suaves. Las diferentes variedades de miel tienen diferentes intensidades y características; algunas (por ejemplo, flor de naranjo, trigo sarraceno) son más fácilmente reconocibles que otras (por ejemplo, aguacate/palta, palmito). Si se declaran las variedades de miel, el carácter varietal debe ser evidente, aunque sea sutil. Los aromáticos pueden parecer vinosos (similares al vino) y pueden incluir notas frutales, florales o especiadas. El bouquet (aromáticos ricos y complejos que surgen de la combinación de ingredientes, fermentación y envejecimiento) deberían mostrar un carácter de fermentación limpio, agradable, con aromáticos frescos preferibles por sobre las notas sucias, confusas, a levadura o azufre. Un bouquet multifacético, también conocido como complejidad o profundidad, es un atributo positivo. Compuestos aromáticos fenólicos no deberían estar presentes. Aromáticos fuertes o químicos no deberían estar presentes. La oxidación es un gran detractor en la mayoría de las hidromieles y frecuentemente se expresa como un fuerte carácter a jerez o a suave melaza. Un carácter de oxidación a jerez sutil puede añadir complejidad en algunas situaciones, pero no si la oxidación arruina el carácter de la hidromiel. Aromas de alcohol pueden estar presentes, pero sobretonos muy cálidos, a solvente o irritantes son un defecto. La armonía y el equilibrio del aroma y el bouquet deben ser agradables y atractivos.
- **Sabor:** La intensidad del sabor a miel variará en función del dulzor e intensidad de la hidromiel. Las versiones más fuertes y dulces tendrán un sabor a miel más fuerte, que las versiones más secas y más suaves. Las diferentes variedades de miel tienen diferentes intensidades y características, algunas (por ejemplo, flor de naranjo, trigo sarraceno) son más fácilmente reconocibles que otras (por ejemplo, cártamo, palmito). Si se declaran las variedades de miel, el carácter varietal debe ser evidente, aunque sea sutil. El nivel de dulzor residual variará con el dulzor de la hidromiel; hidromieles secas tendrán azúcar residual, hidromieles dulces tendrán un dulzor de perceptible a prominente, hidromieles semi-dulces tendrán un dulzor equilibrado. En ningún caso el dulzor residual debe ser almibarado, empalagoso o como a miel fermentada. Cualquier aditivo, ácido o tanino, debe mejorar el sabor de la miel y prestar equilibrio al carácter global de la hidromiel pero no ser excesivamente agrio o astringente. Los taninos puede hacer una hidromiel parezca más seca que lo que los niveles de azúcar residual podrían sugerir. Sabores artificiales, químicos, ásperos, fenólicos o amargos son defectos. Las carbonataciones más altas (si están presentes) aumentan la acidez y otorga un "picor" en el final. Se debe evaluar el retrogusto; los finales más largos son en general más deseados. Un sabor multifacético, también conocido como complejidad o profundidad, es un atributo positivo. Características a levadura o fermentación pueden estar ausentes o ser notables, con ésteres y sabores frescos y limpios siendo los más deseados. Sabores de alcohol (si están presentes) deben ser suaves

y bien-envejecidos, no ásperos, calientes o a solvente. Una muy ligera oxidación puede estar presente, dependiendo de la edad, pero un exceso de melaza, jerez o un carácter parecido al papel deben evitarse. El envejecimiento y el acondicionamiento general suaviza los sabores finales y crear un producto más elegante, integrado y redondeado. Todos los sabores tienden a ser más sutiles con el tiempo y pueden deteriorarse con el envejecimiento prolongado.

- **Sensación en Boca:** Antes de la evaluación, refiérase al dulzor, intensidad y niveles de carbonatación declarados, así como a cualquier ingrediente especial; estos pueden afectar la sensación en boca. Los ejemplos bien elaborados a menudo tienen un elegante carácter parecido al vino. El cuerpo puede variar ampliamente, aunque la mayoría se encuentra en el rango de medio-ligero a medio-pleno. El cuerpo generalmente aumenta con hidromieles más fuertes y/o dulces y a veces puede ser bastante pleno y pesado. Del mismo modo, el cuerpo generalmente disminuye con hidromieles de menores densidades y/o más secas y a veces puede ser bastante ligero. Las sensaciones de cuerpo no deben estar acompañadas por un dulzor abrumadoramente empalagoso (incluso en hidromieles dulces). Un cuerpo muy delgado o acuoso es igualmente indeseable. Algo de acidez natural a menudo está presente (especialmente en hidromieles a base de frutas). Bajos niveles de astringencia a veces están presentes (ya sea de frutas o especias específicas, té, aditivos químicos o envejecimiento en roble). La acidez y los taninos ayudan a balancear la presentación general de miel, dulzor y alcohol. El nivel de carbonatación puede variar ampliamente (ver definición más arriba). Hidromieles quietas pueden tener un nivel muy ligero de carbonatación, hidromieles ligeramente carbonatadas (burbujeantes) tendrán apreciables burbujas, e hidromieles altamente carbonatadas (chispeantes) pueden tener una carbonatación desde llenadora de boca a niveles cercanos a un Champagne o un refresco de soda. Una alta carbonatación expandirá la acidez y otorgará un "picor" en el final. Una tibieza de alcohol a menudo está presente y este carácter por lo general aumenta con la intensidad (aunque el envejecimiento prolongado puede suavizar esta sensación).
- **Impresión General:** Es posible una amplia gama de resultados, pero los ejemplos bien elaborados tendrán un equilibrio agradable de sabores a miel, dulzor, acidez, taninos y alcohol. La intensidad, el dulzor y la edad afectan en gran medida la presentación general. Todos los ingredientes especiales deben estar bien mezclados con los demás ingredientes y dar lugar a un producto final armonioso.
- **Ingredientes:** La hidromiel está elaborada principalmente de miel, agua y levadura. Algunos ajustes menores en la acidez y los taninos se pueden realizar con frutos cítricos, té o productos químicos; Sin embargo, estos aditivos no deben ser fácilmente discernibles en el sabor o aroma. Se pueden utilizar nutrientes de levadura, pero no deberían ser detectables. El envejecimiento en roble está permitido en cualquier categoría como una sutil a detectable mejora sin convertirla en una *Hidromiel Experimental*; el roble excesivo es una falta.
- **Estadísticas Vitales:**
OG: aguamiel: 1.035 – 1.080

	estándar:	1.080 – 1.120
	saco:	1.120 – 1.170
ABV:	aguamiel:	3.5 – 7.5%
	estándar:	7.5 – 14.0%
	saco:	14.0 – 18.0%
FG:	seca:	0.990 – 1.010
	semi-dulce:	1.010 – 1.025
	dulce:	1.025 – 1.050

Note que la percepción de dulzor es función del porcentaje de azúcar residual, entonces no confíe solo en la densidad final (FG) para determinar el dulzor, considere la densidad inicial (OG), la intensidad, los niveles de taninos y en menor medida la acidez en la evaluación del dulzor.

IBUs: No relevante excepto para el Braggot, pero incluso en este estilo el amargor de los lúpulos es opcional.

SRM: Básicamente irrelevante debido a que la miel puede ser cualquier cosa entre clara y marrón oscuro. Hidromieles con manzana (Cyser) la mayoría de las veces son doradas. Otras hidromieles a base de frutas e hidromieles con uvas (Pyment) pueden tener tonalidades naranjas, rojas, rosas o púrpuras. Los Braggots pueden ir desde amarillos a negros. En todos los casos, el color debería reflejar los ingredientes usados (tipo de miel, frutas y/o malta en algunos estilos)

3. Instrucciones de Entrada a Competencias

- **Requerimientos Mandatorios:**

- Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de *carbonatación* (quieta, burbujeante o ligeramente carbonatada, chispeante o altamente carbonatada)

- Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de *intensidad* (aguamiel o hidromiel suave, hidromiel estándar, hidromiel fuerte o saco)
- Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de *dulzor* (seca, semi-dulce o media, dulce)

Diferencias menores en los niveles descritos no deberían ser duramente penalizados o ser consideradas una falta descalificadora.

- **Requerimientos Opcionales:** Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel utilizadas así como la fuente y la temporada. Si se declaran las variedades de miel, los jueces buscarán su carácter varietal. Tenga en cuenta que el carácter de una miel varietal será identificable como distinguible a una fuente de flores, pero puede no parecerse a la planta de origen, árbol o fruta. Por ejemplo, la miel de azahar tiene carácter de azahar pero no de naranjas; la miel de mora es sólo lejanamente parecida a las moras, a pesar de que es un carácter perceptible. Si una hidromiel es envejecida en roble y el carácter de roble es apreciable, se puede especificar. Los jueces deben esperar detectar roble, pero no como un sabor primario.
- **Requerimientos Específicos por Categoría:** Algunas categorías requieren información adicional. Particularmente las categorías de hidromieles no tradicionales. Por ejemplo declarar una fruta específica, especias o características especiales. Material suplementario puede ser provisto a los jueces si se utiliza algún ingrediente o método oscuro o inusual.
- **Predeterminados:** Si no se especifican atributos, los jueces deberían evaluar la hidromiel como semi-dulce, burbujeante, de intensidad estándar, sin características a miel varietal y sin ingredientes especiales. Los organizadores de una competencia deben esforzarse en asegurar que los jueces disponen de todo el conjunto de atributos de las hidromieles que serán evaluadas.

M1. HIDROMIEL TRADICIONAL

Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para descripciones detalladas de características de una hidromiel estándar, una explicación de los términos estándar e instrucciones de entrada.

M1A. Hidromiel Seca

Impresión General: Similar en equilibrio, cuerpo, final e intensidad de sabor a un vino blanco seco, con una mezcla agradable de carácter sutil a miel, ésteres frutales suaves y alcohol limpio. La complejidad, armonía y equilibrio de los elementos sensoriales es lo más deseable, sin inconsistencias en color, aroma, sabor o retrogusto. El equilibrio adecuado de dulzor, acidez, alcohol y carácter a miel es la medida final esencial de cualquier hidromiel.

Aroma: El aroma a miel puede ser sutil, aunque no siempre identificable. No deberían esperarse aromas significativos a miel o dulzor. Si se declara una variedad de miel, la variedad debería tener un carácter distintivo (si es perceptible). Los diferentes tipos de miel tienen diferentes intensidades y características. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar.

Sabor: Sutil (si es que lo hay) carácter a miel, pueden exhibir de un sutil a apreciable carácter varietal notable si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). Los niveles de dulzor residual son de mínimos a ausentes. Final seco. Puede tener una acidez más notable debido a los bajos niveles de dulzor. Los niveles de taninos pueden hacer que una hidromiel dulce parezca seca. Azufrado, aspereza y características de fermentación a levadura son indeseables. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar, aunque el cuerpo es generalmente medio a ligero (pero no acuoso). Tenga en cuenta que hidromieles más fuertes pueden tener un cuerpo más pleno. Las sensaciones de cuerpo no deberían ir acompañadas de dulzor residual notable.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Hidromieles tradicionales cuentan con el carácter de una miel mezclada o una mezcla de mieles. Hidromieles varietales exhiben el carácter distintivo de ciertas mieles. Mostrar que la hidromiel no contiene aditivos, pero esta distinción no suele ser evidente para los jueces.

Instrucciones de Entrada: *Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada.* Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación e intensidad. El dulzor se asume SECO en esta categoría. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel.

Ejemplos Comerciales: White Winter Dry Mead, Sky River Dry Mead, Intermiel Bouquet Printanier

M1B. Hidromiel Semi-Dulce

Impresión General: Similar en equilibrio, cuerpo, final e intensidad de sabor a un vino blanco semi-dulce (o medio-seco), con una mezcla agradable de carácter a miel, ligero dulzor, ésteres frutales suaves y alcohol limpio. La complejidad, armonía y equilibrio de los elementos sensoriales es lo más deseable, sin inconsistencias en color, aroma, sabor o retrogusto. El equilibrio adecuado de dulzor, acidez, alcohol y carácter a miel es la medida final esencial de cualquier hidromiel.

Aroma: El aroma a miel debería ser perceptible y pudiendo tener un ligero dulzor que exprese el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy perceptible carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y

características). La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar.

Sabor: Sutil a moderado carácter de miel que puede exhibir un sutil a perceptible carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). Los niveles de dulzor residual son de sutiles a moderados. Final medio-seco a ligeramente dulce. Los niveles de taninos pueden hacer que una dulce hidromiel dulce parezca medio-seca. Azufrado, aspereza y características de fermentación a levadura son indeseables. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar, aunque el cuerpo es generalmente de medio-ligero a medio-pleno. Tenga en cuenta que hidromieles más fuertes pueden tener un cuerpo más pleno. Las sensaciones de cuerpo no deben estar acompañadas por un dulzor residual mayor que moderado.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Hidromieles tradicionales exhiben el carácter de una miel mezclada o una mezcla de mieles. Hidromieles varietales tienen el carácter distintivo de ciertas mieles. Mostrar que la hidromiel no contiene aditivos, pero esta distinción no suele ser evidente para los jueces.

Instrucciones de Entrada: *Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada.* Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación e intensidad. El dulzor se asume SEMI-DULCE en esta categoría. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel.

Ejemplos Comerciales: Lurgashall English Mead, Redstone Traditional Mountain Honey Wine, Sky River Semi-Sweet Mead, Intermiel Verge d'Or and Méliot

M1C. Hidromiel Dulce

Impresión General: Similar en equilibrio, cuerpo, final e intensidad de sabor a un bien elaborado postre de vino (como un Sauternes), con una mezcla agradable de carácter a miel, dulzor residual, ésteres frutales suaves y alcohol limpio. La complejidad, armonía y equilibrio de los elementos sensoriales es lo más deseado, sin inconsistencias en color, aroma, sabor o retrogusto. El equilibrio adecuado de dulzor, acidez, alcohol y carácter a miel es la medida final esencial de cualquier hidromiel.

Aroma: El aroma a miel debería dominar y a menudo el dulzor es de moderado a fuerte, generalmente expresando el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar.

Sabor: Moderado a significativo carácter a miel, pudiendo exhibir un moderado a prominente carácter varietal si se declara una variedad de miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). Los niveles de dulzor residual son de moderados a altos. Final dulce y pleno (pero no empalagoso). Acidez y/o taninos equilibrados ayudan a mantener un dulzor agradable al paladar sin ser abrumador. Azufrado, aspereza y características de fermentación a levadura son indeseables. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar, aunque el cuerpo es generalmente de medio-pleno a pleno. Tenga en cuenta que hidromieles más fuertes tendrán un cuerpo más pleno. Muchos ejemplos se parecen a un postre de vino. Las sensaciones de cuerpo no deberían ir acompañadas de dulzor residual empalagoso o crudo (sin fermentar).

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Hidromieles tradicionales cuentan con el carácter de una miel mezclada o una mezcla de mieles. Hidromieles varietales tienen el carácter distintivo de ciertas mieles. Mostrar que la hidromiel no contiene

aditivos, pero esta distinción no suele ser evidente para los jueces.

Instrucciones de Entrada: *Vea* la Introducción a la Guía de Hidromiel *para los requisitos de entrada*. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación e intensidad. El dulzor se asume **DULCE** en esta categoría. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel.

Ejemplos Comerciales: Moonlight Sensual, Lurgashall Christmas Mead, Chaucer's Mead, Rabbit's Foot Sweet Wildflower Honey Mead, Intermiel Benoîte

M2. HIDROMIEL CON FRUTAS

*Una hidromiel elaborada con frutas es llamada **Melomel**, aunque algunas melomel también tienen otros nombres (cyser, piment). Introdujimos nombres de categorías para determinados tipos de melomel en base a la variedad de fruta utilizada; hay más categorías de entrada que estilos actuales. Se seleccionaron diferentes nombres de categorías y subcategorías para evitar la confusión de utilizar los mismos nombres de diferentes maneras.*

Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para descripciones detalladas de características de una hidromiel estándar, una explicación de los términos estándar e instrucciones de entrada.

Consulte las descripciones de la categoría M1 para obtener detalles adicionales sobre el carácter que se espera de hidromieles secas, semi-dulces y dulces. Utilice estas directrices para juzgar distinciones entre los variados niveles de dulzor. Se recomienda juzgar hidromieles desde secas a dulces como orden primario, con la intensidad siendo un criterio secundario.

M2A. Cyser (Hidromiel con Manzanas)

*Una **Cyser** es una melomel elaborada con manzanas (generalmente sidra).*

Impresión General: En ejemplos bien elaborados del estilo, la fruta es a la vez distintiva y bien incorporada en la balance miel-dulzor-acidez-alcohol-taninos de la hidromiel. Algunos de los mejores ejemplos fuertes tienen el sabor y aroma de un Calvado añejado (brandy de manzana del norte de Francia), mientras que las versiones sutiles, secas pueden degustarse similares a muchos vinos blancos finos. Debería haber una atractiva mezcla del carácter de la fruta y la miel, pero no necesariamente estar equilibrados. Generalmente se desea un buen equilibrio taninos-dulzor, aunque existen ejemplos muy secos y muy dulces.

Aroma: Dependiendo del dulzor y la intensidad, un sutil a perceptible carácter a miel y manzana/sidra (versiones secas y/o tipo hidromiel tenderán a tener aromáticos más bajos que las versiones dulces y/o tipo saco). El carácter de la manzana/sidra debe ser limpio y distintivo; pudiendo expresar una gama de características basadas en la manzana que van desde un sutil carácter frutal a un único carácter varietal de manzana (si es declarado) a una mezcla compleja de compuestos aromáticos de manzana. Algunas notas especiadas o terrosas pueden estar presentes, al igual que un carácter ligeramente azufrado. El aroma a miel debe ser perceptible, y puede tener un ligero a significativo dulzor que puede expresar el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). El bouquet debería mostrar un carácter agradable de fermentación, siendo preferidos los compuestos aromáticos limpios y frescos. Las versiones más fuertes y/o dulces tendrán alcoholes superiores y dulzor en nariz. Fenoles especiados ligeros procedentes de determinadas variedades de manzanas son aceptables, así como un ligero carácter a diacetil de la fermentación maloláctica (ambos son opcionales). La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar, excepto en lo relativo al color. El color puede variar desde amarillo pálido a dorado ámbar profundo (la mayoría son de amarillo a dorado), dependiendo de la variedad de miel y la mezcla de manzanas o sidras utilizadas.

Sabor: La intensidad de sabor a manzana y la miel puede variar de ausente a alta; el dulzor residual puede variar de ausente a alto y el final puede variar de seco a dulce, dependiendo de qué nivel de dulzor ha sido declarado (seco a dulce) y el nivel de intensidad que ha sido declarado (aguamiel a saco). La acidez natural y los taninos en las manzanas pueden aportar un poco de agritud y astringencia para equilibrar el dulzor, el sabor a miel y el alcohol. Los niveles de taninos pueden hacer una cyser parezca más seca que lo que los niveles de azúcar residual podrían sugerir. Un cyser puede tener un sutil a fuerte carácter a miel y puede exhibir un perceptible a prominente carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). Fenoles especiados ligeros procedentes de determinadas variedades de manzanas son aceptables, al igual que un ligero carácter a diacetil por la fermentación maloláctica y un leve carácter de azufre (todos son opcionales). La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar. A menudo, similar al vino. Algo de acidez natural está generalmente presente (de la mezcla de manzanas) y ayuda a equilibrar la Impresión General. Algunas manzanas pueden proporcionar astringencia natural, pero este carácter no debería ser excesivo.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Una cyser es una hidromiel hecha con la adición de manzanas o jugo de manzanas. Tradicionalmente se elaboran a partir de la adición de miel a jugo de manzana sin adicionar agua.

Instrucciones de Entrada: *Vea* la Introducción a la Guía de Hidromiel *para los requisitos de entrada*. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de manzana utilizadas; si se especifica, el carácter varietal será esperado. Productos con relativamente baja proporción de miel son mejor registrados como *Sidra de Especialidad*. Una cyser especiada debería ser registrada como *Hidromiel con Frutas y Especies*. Una cyser con otras frutas debería ser registrada como *Melomel*. Una cyser con ingredientes adicionales debería ser registrada como *Hidromiel Experimental*.

Ejemplos Comerciales: Moonlight Blossom, White Winter Cyser, Rabbit's Foot Apple Cyser

M2B. Pyment (Hidromiel con Uvas)

Una Pyment es una melomel elaborada con uvas (generalmente jugo). Las pyment pueden ser rojas, blancas o rosas, tal como un vino.

Impresión General: En ejemplos bien elaborados del estilo, la uva es a la vez distintivamente vinosa y bien incorporada en el balance miel-dulzor-acidez-alcohol-taninos de la hidromiel. Las versiones blancas y rojas pueden ser bastante diferentes y la Impresión General debería ser característica del tipo de uva utilizada y sugerente de una variedad similar de vino. Debería haber una atractiva mezcla del carácter de la fruta y la miel, pero no necesariamente estar en equilibrio. Generalmente se desea un buen equilibrio taninos-dulzor, aunque existen ejemplos muy secos y muy dulces.

Aroma: Dependiendo del dulzor y la intensidad, un carácter sutil a claramente identificable a miel y uva/vino (versiones secas y/o tipo aguamiel tenderán a tener menos aromáticos que versiones dulces y/o tipo saco). El carácter de la uva/vino debería ser limpio y distintivo; pudiendo expresar una gama de características basadas en la uva que van desde un sutil carácter frutal a un único carácter varietal de uva (si es declarado) a una mezcla compleja de compuestos aromáticos de uva o vino. Algunas notas complejas, especiadas, herbales o terrosas pueden estar presentes (como en el vino). El aroma a miel debe ser perceptible y puede tener un ligero a significativo dulzor que puede expresar el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). El bouquet debe mostrar un carácter agradable de fermentación, siendo preferidos los compuestos aromáticos limpios y frescos. Las versiones más fuertes y/o dulces tendrán alcoholes superiores y dulzor en nariz. Fenoles especiados ligeros procedentes de determinadas variedades de uva roja son aceptables, así como un ligero carácter a diacetilo por la fermentación maloláctica en ciertas variedades de uva blanca (ambos son opcionales). La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar, excepto en lo relativo al color. El rango de color puede variar de pajizo pálido a rojo-morado profundo, dependiendo de la variedad de uva y miel utilizadas. El color debe ser característico de la variedad o tipo de uva utilizada, aunque las variedades de uva blanca también pueden tomar colores derivados de la variedad de miel.

Sabor: La intensidad del sabor a uva/vino y a miel puede variar de sutil a alta; el dulzor residual puede variar de ausente a alto y el final puede variar de seco a dulce, dependiendo de qué nivel de dulzor ha sido declarado (seco a dulce) y el nivel de intensidad que ha sido declarado (aguamiel a saco). La acidez natural y los taninos en las uvas pueden otorgar una cierta agritud y astringencia para equilibrar el dulzor, el sabor a miel y el alcohol. Una pyment puede tener un sutil a fuerte carácter a miel y puede exhibir un notable a prominente carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). Dependiendo de la variedad de uva, algunos sabores frutales, especiados, herbales, grasos, terrosos, minerales y/o florales pueden estar presentes. Algunas versiones (en particular pyments rojas) pueden ser envejecidas en roble, añadiendo una complejidad adicional de sabor. Los niveles de taninos pueden hacer que la pyment parezca más seca que lo que los niveles de azúcar residual podrían sugerir. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar. Similar al vino. Algo de acidez natural suele estar presente (de las uvas) y ayuda a equilibrar la Impresión General. Los taninos y/o la piel de la uva pueden añadir cuerpo, así como algo de astringencia,

aunque este carácter no debería ser excesivo. El uso de roble también puede añadir este carácter. Largos añejamientos pueden suavizar la astringencia a base de taninos.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Una pyment es una hidromiel elaborada con la adición de uvas o jugo de uvas. Como alternativa, una pyment puede ser un vino casero a base de uvas, endulzado con miel, o una hidromiel mezclada con vino casero a base de uvas después de la fermentación.

Instrucciones de Entrada: *Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada.* Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de uva utilizadas; si se especifica, el carácter varietal será esperado. Una pyment especiada (Hippocras) debería ser registrada como *Hidromiel con Frutas y Especiadas*. Una pyment elaborada con otras frutas debería ser registrada como *Melomel*. Una pyment con otros ingredientes debería ser registrada como *Hidromiel Experimental*.

Ejemplos Comerciales: Celestial Meads Que Syrah, Moonlight Slow Dance, Redstone Pinot Noir and White Pyment Mountain Honey Wines

M2C. Hidromiel con Bayas

Una Hidromiel con Bayas es una categoría de entrada para melomels elaboradas con bayas como frambuesas, arándanos, moras, grosellas (negras, rojas y blancas), fresas, zarzas, saúcos, etc. Generalmente cualquier fruta de la familia calificaría. Las bayas pueden tener semillas, pero no cuezcos; algunos son agregados de drupas. Las combinaciones de bayas pueden ser registradas aquí. Se utiliza la definición culinaria, no botánica de baya. Si tiene que justificar una fruta usando la palabra "técnicamente" como parte de la descripción, entonces eso no es lo que queremos decir.

Impresión General: En ejemplos bien elaborados del estilo, la fruta es a la vez distintiva y bien incorporada en el balance miel-dulzor-acidez-alcohol-taninos de la hidromiel. Los diferentes tipos de fruta pueden expresar características muy diferentes; permitir una variación en el producto final.

Aroma: En función del dulzor y la intensidad, una sutil a claramente identificable carácter a miel y fruta (versiones secas y/o tipo aguamiel tenderán a tener menos aromáticos que las versiones dulces y/o tipo saco). El carácter a fruta debería mostrar aromáticos distintivos asociados con la(s) fruta(s) particular(es); sin embargo, tenga en cuenta que algunas frutas (por ejemplo, frambuesas) tienen aromas más fuertes y más distintivos que otras (por ejemplo, arándanos, fresas) - permita una gama de carácter frutal e intensidad de sutil a agresiva. El carácter de la fruta debe ser agradable y de apoyo, no artificial, crudo y/o inapropiadamente abrumador (teniendo en cuenta el carácter de la fruta). En una hidromiel de bayas mezcladas, no todas las frutas puede ser identificables individualmente o de igual intensidad. El aroma a miel debe ser perceptible y puede tener un ligero a significativo dulzor que puede expresar el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). El bouquet debe mostrar un carácter agradable de fermentación, siendo preferidos los compuestos aromáticos limpios y frescos. Las versiones más fuertes y/o dulces tendrán alcoholes superiores y dulzor en nariz. Algo de agritud puede estar presente si se produce de forma natural en la(s) fruta(s) particular(es), pero no debe ser inapropiadamente intensa. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar, excepto en lo relativo al color. El color puede tomar una gama muy amplia dependiendo de la variedad de frutas y/o miel utilizadas. Para hidromieles de colores más claros con frutas que exhiben colores distintivos, el color debe ser perceptible. Tenga en cuenta que el color de la fruta en la hidromiel es a menudo más ligero que la pulpa de la fruta y puede asumir tonos ligeramente diferentes. Hidromieles a base de frutas de color más claro también pueden tomar color de las mieles varietales. En hidromieles que producen espuma, la espuma puede tomar también parte del color de la fruta.

Sabor: La intensidad del sabor a fruta y miel puede variar de sutil a alta; el dulzor residual puede variar de ausente a alto y el final puede variar de seco a dulce, dependiendo del nivel de dulzor que ha sido declarado (seco a dulce) y el nivel de intensidad que ha sido declarado (aguamiel a saco). La acidez natural y los niveles de taninos de la fruta y la cáscara de la fruta pueden variar y se espera que este carácter esté presente en la hidromiel, aunque en equilibrio con el dulzor, el sabor a miel y el alcohol. Los niveles de taninos pueden hacer que algunas hidromieles parezcan más secas de lo que el dulzor residual podría sugerir. Una hidromiel de bayas puede tener un sutil a fuerte carácter de miel y puede exhibir un notable a prominente carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). El carácter de sabor distintivo asociado con la(s) fruta(s) particular(es) debe ser perceptible y puede variar en intensidad desde sutil a agresivo. El balance de la fruta con el hidromiel subyacente es vital y el carácter de la fruta no debe ser artificial, crudo (sin fermentar) y/o inapropiadamente abrumador. En un hidromiel de bayas mezclada, no todas las frutas pueden ser identificables individualmente o de igual intensidad. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar. La mayoría será parecida al vino. Algo de acidez natural y/o taninos a veces están presentes (de determinadas frutas y/o pieles de frutas) y ayudan a equilibrar la Impresión General. Los taninos de la fruta pueden agregar cuerpo, así como algo de astringencia. Los altos niveles de astringencia son indeseables. Los niveles de acidez y taninos deben reflejar algo de la fruta utilizada.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Una hidromiel con bayas es una hidromiel con adición de otras bayas o jugo de bayas, incluyendo la mezcla de bayas. Debería haber una atractiva mezcla del carácter de la fruta y la miel, pero no necesariamente un equilibrio.

Comments: Generalmente se desea un buen equilibrio taninos-dulzor, aunque existen ejemplos muy secos y muy dulces. Algunas frutas, especialmente las más oscuras como las moras, pueden contribuir con una presencia de taninos similar a la de un vino tinto.

Instrucciones de Entrada: Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **DEBEN** especificar las variedades de fruta utilizadas. Una hidromiel elaborada tanto con frutas bayas como no (incluyendo manzanas y uvas) debería ser registrada como *Melomel*. Una hidromiel con bayas y especias debería ser registrada como *Hidromiel con Frutas y Especias*. Una hidromiel con bayas que contenga otros ingredientes debería ser registrada como *Hidromiel Experimental*.

Ejemplos Comerciales: Moonlight Blissful, Wild, Caress, and Mischief, White Winter Blueberry, Raspberry and Strawberry Melomels, Celestial Meads Miel Noir, Redstone Black Raspberry Nectar, Bees Brothers Raspberry Mead, Intermiel Honey Wine

and Raspberries, Honey Wine and Blueberries, and Honey Wine and Blackcurrants, Mountain Meadows Cranberry Mead

M2D. Hidromiel con Frutas Carozas

Una **Hidromiel con Frutas Carozas** es una categoría de entrada para melomels elaboradas con frutas tales como cerezas, ciruelas, melocotones, albaricoques y mangos. Las frutas carozas son frutas carnosas con un solo y gran foso o cuezco. Aquí se utiliza la definición culinaria, no botánica de una fruta carozas. Si usted tiene que justificar una fruta usando la palabra "técnicamente" como parte de la descripción, entonces eso no es lo que queremos decir. Las combinaciones de frutas carozas pueden ser registradas aquí.

Impresión General: En ejemplos bien elaborados del estilo, la fruta es a la vez distintiva y bien incorporada en la balance miel-dulzor-acidez-taninos-alcohol de la hidromiel. Los diferentes tipos de fruta pueden producir características muy diferentes; permitir una variación en el producto final.

Aroma: En función del dulzor y la intensidad, una sutil a claramente identificable carácter a miel y frutas (versiones secas y/o tipo aguamiel tenderán a tener aromáticos más bajos que las versiones dulces y/o tipo saco). El carácter de la fruta debería mostrar aromáticos distintivos asociados con la(s) fruta(s) particular(es); Sin embargo, tenga en cuenta que algunas frutas (por ejemplo, cerezas) tienen aromas más fuertes y distintivos que otras (por ejemplo, melocotones) - permitir una gama de carácter frutal e intensidad de sutil a agresiva. El carácter de la fruta debe ser agradable y de apoyo, no artificial, crudo y/o inapropiadamente abrumador (teniendo en cuenta el carácter de la fruta). En un hidromiel con mezcla de frutas carozas, no todas las frutas pueden ser identificables individualmente o tener igual intensidad. El aroma a miel debería ser perceptible y puede tener un ligero a significativo dulzor que puede expresar el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). El bouquet debería mostrar un carácter agradable de fermentación, siendo preferidos los compuestos aromáticos limpios y frescos. Las versiones más fuertes y/o dulces tendrán alcoholes superiores y dulzor en nariz. Algo de agritud puede estar presente si se producen de forma natural en la(s) fruta(s) particular(es), pero no debe ser inapropiadamente intenso. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar, excepto en lo relativo al color. El color puede asumir una gama muy amplia de colores, dependiendo de la variedad de fruta y/o miel utilizadas. Para hidromieles ligeramente coloreadas con frutas que exhiben colores distintivos, el color debe ser perceptible. Tenga en cuenta que el color de la fruta en la hidromiel es a menudo más suave que en la pulpa de la fruta y puede asumir tonos ligeramente diferentes. Hidromieles elaboradas a base de frutas de colores más claros, también pueden tomar color de las variedades de miel. En hidromieles que producen espuma, esta también puede asumir parte del color de la fruta.

Sabor: La intensidad de sabor de la fruta y la miel pueden variar de sutil a alta; el dulzor residual puede variar de ausente a alto, el final puede variar de seco a dulce, dependiendo de qué nivel de dulzor ha sido declarado (seco al dulce) y el nivel de intensidad que ha sido declarado (aguamiel a saco). Los niveles de acidez y taninos naturales de la fruta y la cáscara de fruta pueden variar y se espera que este carácter esté presente en la hidromiel, aunque en equilibrio con el dulzor, el sabor a miel y el alcohol. Los niveles de taninos pueden hacer que algunas hidromieles parezcan más secas de lo que el dulzor residual podría sugerir.

Un hidromiel con frutas carozas puede tener un sutil a fuerte carácter de miel y puede exhibir un notable a prominente carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). El carácter distintivo de sabor asociado con la(s) fruta(s) particular(es) debe ser perceptible y puede variar en intensidad desde sutil a agresivo. El balance de la fruta con el hidromiel subyacente es vital y el carácter de la fruta no debe ser artificial, crudo (sin fermentar) y/o inapropiadamente abrumador. En un hidromiel con mezcla de frutas carozas, no todas las frutas pueden ser identificables individualmente o de igual intensidad. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar. La mayoría será parecida al vino. Algo de acidez natural y/o taninos están presentes algunas veces (por determinadas frutas y/o piel de frutas) y ayuda a equilibrar la Impresión General. Los taninos de la fruta pueden agregar cuerpo, así como algo de astringencia. Los altos niveles de astringencia son indeseables. Los niveles de acidez y taninos deberían reflejar algo de la fruta utilizada.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Un hidromiel de frutas carozas es una hidromiel elaborada con la adición de otras frutas carozas o jugo de frutas carozas. Debería haber una atractiva mezcla del carácter de la fruta y la miel, pero no necesariamente un buen equilibrio. Un hidromiel de frutas carozas se puede elaborar con una mezcla de frutas carozas, pero no están permitidas otras frutas dentro de esta categoría.

Comentarios: Generalmente se desea un buen equilibrio de taninos-dulzor, aunque existen ejemplos muy secos y muy dulces.

Instrucciones de Entrada: *Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de registro.* Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **DEBEN** especificar las variedades de frutas utilizadas. Una hidromiel de frutas carozas con especias debería ser registrada como *Hidromiel con Frutas y Especias*. Una hidromiel con frutas carozas que contenga frutas no carozas debería ser registrada como *Melomel*. Una hidromiel de frutas carozas que contenga otros ingredientes debería ser registrada como *Hidromiel Experimental*.

Ejemplos Comerciales: Mountain Meadows Cherry Mead, Moonlight Entice, Sumptuous, Flirt, and Smitten, Redstone Sunshine Nectar

M2E. Melomel

La subcategoría **melomel** es para hidromieles con fruta elaboradas con cualquier fruta no se asocie a otra subcategoría de hidromiel con frutas, o con una combinación de frutas de múltiples subcategorías de hidromiel con frutas (como uvas y frutas carozas). Algunos ejemplos incluyen cítricos, frutos secos (dátiles, ciruelas pasas, uvas pasas, etc.), peras, higos, granadas, tunas, bananas, piñas y la mayoría de las frutas tropicales. En caso de duda, regístrela aquí – los jueces deben ser flexibles con las frutas que no se citan explícitamente en otras categorías. El uso de Melomel como nombre de subcategoría no implica que otras hidromieles en la categoría de Hidromieles con Fruta no sean también melomels; la elección se hizo para evitar el uso de la misma palabra dos veces en diferentes contextos. Aquí se utiliza la definición de fruta culinaria, no botánica. Si usted tiene que justificar una fruta utilizando la palabra "técnicamente" como parte de la descripción, entonces eso no es lo que queremos decir.

Impresión General: En ejemplos bien elaborados del estilo, la fruta es a la vez distintiva y bien incorporada en el balance miel-dulzor-acidez-taninos-alcohol de la hidromiel. Diferentes tipos

de fruta pueden exhibir características muy diferentes; permitir una variación en el producto final.

Aroma: Dependiendo del dulzor y la intensidad, un sutil a claramente identificable carácter a miel y fruta (versiones secas y/o tipo aguamiel tenderán a tener aromáticos más bajos que las versiones dulces y/o tipo saco). El carácter de la fruta debe mostrar aromáticos distintivos asociados con la(s) fruta(s) particular(es); sin embargo, tenga en cuenta que algunas frutas tienen aromas más fuertes y más distintivos que otras - permitir una gama de carácter frutal y una intensidad de sutil a agresiva. El carácter de la fruta debe ser agradable y de apoyo, no artificial, crudo (sin fermentar) y/o inapropiadamente abrumador (teniendo en cuenta el carácter de la fruta). En una melomel con mezcla de frutas, no todas las frutas pueden ser identificables individualmente o de igual intensidad. El aroma a miel debe ser perceptible y puede tener un ligero a significativo dulzor que puede expresar el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). El bouquet debería mostrar un carácter agradable de fermentación, siendo preferidos los compuestos aromáticos limpios y frescos. Las versiones más fuertes y/o más dulces tendrán alcoholes superiores y dulzor en nariz. Algo de agritud puede estar presente si se producen de forma natural en la(s) fruta(s) particular(es), pero no debe ser inapropiadamente intensa. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar, excepto en lo relativo al color. El color puede asumir una gama muy amplia de colores, dependiendo de la variedad de fruta y/o miel utilizada. Para melomels de colores más claros con las frutas exhibiendo colores distintivos, el color debe ser perceptible. Tenga en cuenta que el color de la fruta en la hidromiel es a menudo más ligero que en la pulpa de la fruta y puede asumir tonos ligeramente diferentes. Hidromieles elaboradas a base de frutas de colores más claros también pueden tomar color de las mieles varietales. En hidromieles que producen espuma, la espuma puede asumir también parte del color de la fruta.

Sabor: La intensidad de sabor de la fruta y la miel pueden variar de sutil a alto, el dulzor residual puede variar de ausente a alto y el final puede variar de seco a dulce, dependiendo del nivel de dulzor que ha sido declarado (seco a dulce) y el nivel de intensidad que ha sido declarado (aguamiel a saco). La acidez natural y los niveles de taninos de la fruta y la cáscara de frutas pueden variar y se espera que este carácter esté presente en la hidromiel, aunque en equilibrio con el dulzor, el sabor a miel y el alcohol. Los niveles de taninos pueden hacer que algunas hidromieles parezcan más secas que lo que el dulzor residual podría sugerir. Un melomel puede tener un sutil a fuerte carácter a miel y exhibir un notable a prominente carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). El carácter distintivo de sabor asociado con la(s) fruta(s) particular(es) debe ser perceptible y puede variar en intensidad desde lo sutil a los agresivo. El balance de la fruta con la hidromiel subyacente es vital y el carácter de la fruta no debe ser artificial, crudo (sin fermentar) y/o inapropiadamente abrumador. En una melomel elaborada con una combinación de frutas, no todos los frutos pueden ser identificables individualmente o de igual intensidad. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar. La mayoría será parecida al vino. Algo de acidez natural y/o taninos a veces están presentes (de determinadas frutas y/o piel de frutas) y ayuda a equilibrar la Impresión General. Los taninos de la fruta pueden agregar cuerpo, así como algo de astringencia.

Altos niveles de astringencia son indeseables. Los niveles de acidez y taninos deberían reflejar algo de la fruta utilizada.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Una melomel es una hidromiel elaborada con la adición de otras frutas o jugo de frutas no reservadas específicamente para otras subcategorías de entrada. Debe haber una atractiva mezcla del carácter de la fruta y la miel, pero no necesariamente un buen equilibrio. Una melomel puede ser elaborada con una mezcla de frutas de múltiples subcategorías de *Hidromiel con Frutas*.

Comentarios: Generalmente un buen balance taninos-dulzor es deseado, aunque existen versiones secas y muy dulces.

Instrucciones de Entrada: Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada. Los participantes

DEBEN especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **DEBEN** especificar las variedades de frutas utilizadas. Una melomel con especias debería ser registrada como *Hidromiel con Frutas y Especias*. Una melomel que contenga otros ingredientes debería ser registrada como *Hidromiel Experimental*. Una melomel elaborada sólo con manzanas o uvas debería ser registrada como *Cyser* o *Pymment* respectivamente. Una melomel con manzanas o uvas sumadas a otras frutas debería ser registrada en esta categoría, no como *Hidromiel Experimental*.

Ejemplos Comerciales: Moonlight Desire, Paramour, and Iniquity

M3. HIDROMIEL CON ESPECIAS

Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para descripciones detalladas de características de la hidromiel estándar, una explicación de los términos estándar e instrucciones de entrada.

Refiera a las descripciones de la Categoría M1 para detalles adicionales sobre el carácter esperado en hidromieles secas, semi-dulces y dulces. Use estas directrices para juzgar distinciones entre los diferentes niveles de dulzor. Se recomienda juzgar hidromieles desde secas a dulces como orden primario, con la intensidad siendo un criterio secundario.

M3A. Hidromiel con Frutas y Especias

Una **Hidromiel con Frutas y Especias** es una hidromiel que contiene una o más frutas y una o más especias. Vea las definiciones de fruta utilizadas en las distintas subcategorías de Hidromiel con Frutas; cualquier ingrediente que califique ahí cumple con el requisito de "fruta" aquí. Para los propósitos de esta subcategoría, cualquier ingrediente que califique para uso en la subcategoría Hidromiel con Especias, Hierbas o Vegetales también cumple con el requisito de "especia" aquí.

Impresión General: En ejemplos bien elaborados del estilo, las frutas y las especias son distintivas y bien incorporadas en el balance miel-dulzor-acidez-taninos-alcohol de la hidromiel. Diferentes tipos de frutas y especias pueden dar como resultado características muy diferentes; permitir una variación en el producto final.

Aroma: Dependiendo del dulzor y la intensidad, un sutil a claramente distintivo carácter a miel, frutas, especias (versiones secas y/o tipo aguamiel tenderán a tener aromáticos más bajos que las versiones dulces y/o tipo saco). El carácter especiado debería mostrar aromáticos distintivos asociados con las especias particulares; Sin embargo, tenga en cuenta que algunas especias (por ejemplo, jengibre, canela) tienen aromas más fuertes y más distintivos que otras (por ejemplo, manzanilla, lavanda) - permitir una gama de carácter de especias y una intensidad de sutil a agresivo. El carácter de las especias debe ser agradable y de apoyo, no artificial e inapropiadamente abrumador (teniendo en cuenta el carácter de la especia). El carácter de la fruta debe mostrar aromáticos distintivos asociados con la fruta en particular; Sin embargo, tenga en cuenta que algunas frutas (por ejemplo, frambuesa, cereza) tienen aromas más fuertes y más distintivos que otras (por ejemplo, melocotón) - permitir una gama de carácter frutal y una intensidad de sutil a agresiva. El carácter de la fruta debe ser agradable y de apoyo, no artificial, crudo (sin fermentar) y/o inapropiadamente abrumador (teniendo en cuenta el carácter de la fruta). En una hidromiel con más de una fruta y/o especia, no todas las frutas y especias pueden ser identificables individualmente o de igual intensidad. El aroma a miel debe ser perceptible y puede tener un ligero a significativo dulzor que puede expresar el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). El bouquet debería mostrar un carácter agradable de fermentación, siendo preferidos los compuestos aromáticos limpios y frescos. Las versiones más fuertes y/o dulces tendrán alcoholes superiores y dulzor en nariz. Algunas especias pueden producir fenoles especiados o picantes. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar, excepto, quizás, tener en cuenta que el color por lo general no se verá afectado por las especias (aunque flores, pétalos y pimientos pueden proporcionar colores sutiles; mezclas de té pueden proporcionar colores significativos). La fruta puede proporcionar un color significativo y en general es evocadora de la fruta empleada (aunque puede ser de un tono más claro que la piel de la fruta).

Sabor: La intensidad de sabor de las especias puede variar de sutil a alta; la intensidad de sabor de fruta puede variar de sutil a

alta; la intensidad sabor a miel puede variar de sutil a alta; el dulzor residual puede variar de ausente a alto y el final puede variar de seco a dulce, dependiendo del nivel de dulzor que ha sido declarado (seco a dulce) y el nivel de intensidad declarado (aguamiel a saco). El carácter distintivo de sabor asociado con las especias particulares puede variar en intensidad desde sutil a agresivo (aunque algunas especias pueden no ser reconocibles de forma individual y solo pueden servir para añadir una complejidad de fondo). Ciertas especias pueden añadir amargor, astringencia, fenoles o sabores picantes (cálidos); si están presentes, estas cualidades deben estar relacionadas con los ingredientes declarados (de otra forma, son faltas) y deben equilibrarse y mezclarse con la miel, el dulzor y el alcohol. El carácter distintivo de sabor asociado con las frutas particulares puede variar en intensidad desde sutil a agresivo (aunque algunas frutas pueden no ser reconocibles de forma individual y solo pueden servir para añadir una complejidad de fondo). Ciertas frutas pueden agregar sabores ácidos, amargos o astringentes; si están presentes, estas cualidades deben estar relacionadas con los ingredientes declarados (de otra forma, son faltas) y deben equilibrarse y mezclarse con la miel, el dulzor y el alcohol. Hidromieles que contienen más de una fruta o especia deberían tener un agradable equilibrio de las diferentes frutas y especias, pero esto no significa que todas las frutas y especias deban tener igual intensidad o incluso ser individualmente identificables. La hidromiel puede tener un sutil a fuerte carácter de miel y puede exhibir un notable a prominente carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar. Algunas frutas y especias pueden contener taninos que le dan un poco de cuerpo y cierta astringencia, pero este carácter no debe ser excesivo.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Vea las diferentes descripciones de *Hidromiel con Fruta*, así como las de *Hidromiel con Especias, Hierbas o Vegetales* para detalles adicionales.

Comentarios: A menudo, una mezcla de frutas y especias puede otorgar un carácter mayor que la suma de sus partes. Los mejores ejemplos de este estilo suelen utilizar juiciosamente las especias; cuando se utiliza más de una especia, son cuidadosamente seleccionados para que se mezclen armoniosamente con la fruta y entre sí.

Instrucciones de Entrada: Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **DEBEN** especificar los tipos de especias utilizadas (aunque las mezclas de especias conocidas se pueden denominar por su nombre común, como las especias para el pastel de manzana). Los participantes **DEBEN** especificar los tipos de fruta utilizada. Si sólo se utilizan combinaciones de especias, registrarla como *Hidromiel con Especias, Hierbas o Vegetales*. Si sólo se utilizan combinaciones de fruta, registrarla como *Melomel*. Si se utilizan otros tipos de ingredientes, registrarla como *Hidromiel Experimental*.

Ejemplos Comerciales: Moonlight Kurt's Apple Pie, Mojo, Flame, Fling, and Deviant, Celestial Meads Scheherazade, Rabbit's Foot Private Reserve Pear Mead, Intermiel Rosée

M3B. Hidromiel con Especias, Hierbas o Vegetales

Una Hidromiel con Especias, Hierbas o Vegetales contiene una o más especias, hierbas o vegetales (en esta definición de estilo, conocidos colectivamente como "especias"). Aquí se utiliza la definición culinaria, no botánica de especias, hierbas o vegetales. Si usted tiene que justificar una especia, hierba o vegetal usando la palabra "técnicamente" como parte de la descripción, entonces eso no es lo que queremos decir. Las mismas definiciones se aplican a esta categoría en cuanto a la categoría similar de cerveza. Además de las más obvias especias, hierbas y vegetales que encajan en esta subcategoría, los siguientes ingredientes también se incluyen de forma explícita: rosas, rosa mosqueta, jengibre, ruibarbo, calabazas, ajíes rojos, café, chocolate, frutos secos (incluido coco), cáscara/piel de cítricos y té (excepto los estrictamente usados para aumentar los niveles de taninos, no para añadir sabor).

Impresión General: En ejemplos bien elaborados del estilo, las especias son distintivas y bien incorporadas en el balance miel-dulzor-acidez-taninos-alcohol de la hidromiel. Diferentes tipos de especias pueden dar como resultado características muy diferentes; permitir una variación en el producto final.

Aroma: Dependiendo del dulzor y la intensidad, un sutil a claramente distintivo carácter a miel y especias (versiones secas y/o tipo aguamiel tenderán a tener aromáticos más bajos que las versiones dulces y/o tipo saco). El carácter especiado debería mostrar aromáticos distintivos asociados con las especias particulares; Sin embargo, tenga en cuenta que algunas especias (por ejemplo, jengibre, canela) tienen aromas más fuertes y más distintivos que otras (por ejemplo, manzanilla, lavanda) - permitir una gama de carácter de especias y una intensidad de lo sutil a agresivo. El carácter de las especias debe ser agradable y de apoyo, no artificial e inapropiadamente abrumador (teniendo en cuenta el carácter de la especia). En una hidromiel con una mezcla de especias, no todas las especias pueden ser identificables individualmente o de igual intensidad. El aroma a miel debe ser perceptible y puede tener un ligero a significativo dulzor que puede expresar el aroma del néctar de las flores. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). El bouquet debería mostrar un carácter agradable de fermentación, siendo preferidos los compuestos aromáticos limpios y frescos. Las versiones más fuertes y/o dulces tendrán alcoholes superiores y dulzor en nariz. Algunas hierbas y especias pueden producir fenoles a pimienta. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: Aplica la descripción estándar, excepto, quizás, tener en cuenta que el color por lo general no se verá afectado por las especias y hierbas (aunque flores, pétalos y pimientos pueden proporcionar colores sutiles; mezclas de té pueden proporcionar colores significativos).

Sabor: La intensidad de sabor de las especias puede variar de sutil a alta; la intensidad de sabor de miel puede variar de sutil a alta; el dulzor residual puede variar de ausente a alto y el final puede variar de seco a dulce, dependiendo del nivel de dulzor que ha sido declarado (seco a dulce) y el nivel de intensidad declarado (aguamiel a saco). El carácter distintivo de sabor asociado con las especias particulares puede variar en intensidad desde sutil a agresivo (aunque algunas especias pueden no ser reconocibles de forma individual y solo pueden servir para añadir una complejidad de fondo). Ciertas hierbas y especias pueden añadir amargor, astringencia, fenoles o sabores picantes (cálidos); si están presentea, estas cualidades deben estar relacionadas con los ingredientes declarados (de otra forma, son faltas) y deben equilibrarse y mezclarse con la miel, el dulzor y el alcohol. Hidromieles que contienen más de una especia deberían tener un agradable equilibrio de las diferentes especias, aunque algunas especias tenderán a dominar el perfil de sabor. La hidromiel puede tener un sutil a fuerte carácter de miel y puede exhibir un notable a prominente carácter varietal si se declara una miel varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). La descripción estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: Aplica la descripción estándar. Algunas hierbas o especias pueden contener taninos que le dan un poco de cuerpo y cierta astringencia, pero este carácter no debe ser excesivo. Especias que produzcan calidez o ajíes picantes/chiles pueden impartir una impresión calida o de entumecimiento, pero este carácter no debería ser extremo o convertir a la hidromiel en intomable.

Ingredientes: Aplica la descripción estándar. Si las especias son utilizadas en conjunto con otros ingredientes como frutas, sidra u otros fermentados basados en fruta, entonces la hidromiel debería ser registrada como *Hidromiel con Frutas y Especias*. Si las especias son usadas en combinación con otros ingredientes, entonces la hidromiel debería ser registrada como *Hidromiel Experimental*.

Comentarios: A menudo, una mezcla de especias puede otorgar un carácter mayor que la suma de sus partes. Los mejores ejemplos de este estilo suelen utilizarlas especias juiciosamente; cuando se utiliza más de una especia, son cuidadosamente seleccionadas para mezclarse armoniosamente. Una hidromiel que contiene sólo especias culinarias o hierbas es conocida como *Metheglin*.

Instrucciones de Entrada: *Vea* la Introducción a la Guía de Hidromiel *para los requisitos de entrada*. Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **DEBEN** especificar los tipos de especias utilizadas (aunque las mezclas de especias conocidas se pueden denominar por su nombre común, como las especias para el pastel de manzana).

Ejemplos Comerciales: Moonlight Wicked, Breathless, Madagascar, and Seduction, Redstone Vanilla Beans and Cinnamon Sticks Mountain Honey Wine, Bonair Chili Mead, Redstone Juniper Mountain Honey Wine, iQhilika Africa Birds Eye Chili Mead, Mountain Meadows Spice Nectar

M4. HIDROMIEL DE ESPECIALIDAD

Ve a la *Introducción a la Guía de Hidromiel para descripciones detalladas de características de la hidromiel estándar, una explicación de los términos estándar e instrucciones de entrada.*

Refiera a las descripciones de la Categoría M1 para detalles adicionales sobre el carácter esperado en hidromieles secas, semi-dulces y dulces. Use estas directrices para juzgar distinciones entre los diversos niveles de dulzor. Se recomienda juzgar hidromieles desde secas a dulces como orden primario, con la intensidad siendo un criterio secundario.

M4A. Braggot

Un *Braggot* es una hidromiel elaborada con malta.

Impresión General: Una equilibrada mezcla de hidromiel y cerveza, con las características distintivas de ambas. Son posibles un amplio rango de resultados, dependiendo del estilo de cerveza base, la variedad de la miel, el dulzor general y la intensidad. Los sabores a cerveza tienden a enmascarar en algo los sabores a miel típicos que se encuentran en otras hidromieles.

Aroma: Dependiendo del dulzor, la intensidad y el estilo de cerveza base, un sutil a claramente distintivo carácter a miel y cerveza (versiones secas y/o tipo aguamiel tenderán a tener aromáticos más bajos que las versiones dulces y/o tipo saco). El carácter a miel y cerveza/malta debería ser complementario y balanceado, aunque no siempre estar en equilibrio. Si se declara una variedad de miel, el aroma puede tener un sutil a muy notable carácter varietal reflejo de la miel (diferentes variedades tienen diferentes intensidades y características). Si un estilo de cerveza base o tipo de malta es declarado, el aroma puede tener un sutil a muy apreciable carácter que refleje el estilo de cerveza (diferentes estilos y maltas tienen diferentes intensidades y características) El aroma a lúpulo (cualquier variedad o intensidad) es opcional; si está presente debería mezclarse armoniosamente con los otros elementos. La descripción estándar aplica para el resto de características.

Apariencia: La descripción estándar no aplica debido a las características a cerveza. La claridad puede ser de buena a brillante, aunque muchos braggots no son tan claros como otras hidromieles. Se espera una ligera a moderada espuma con algo de retención si la hidromiel es carbonatada. El color puede variar desde pajizo claro a marrón oscuro o negro, dependiendo de la variedad de malta y miel utilizada. El color debe ser característico del estilo declarado de cerveza y/o la miel utilizada, si se declara una variedad. Las versiones más fuertes pueden mostrar signos de cuerpo (por ejemplo, piernas).

Sabor: Muestra un carácter equilibrado identificable tanto como cerveza y como hidromiel, aunque la intensidad relativa de sabores se ve afectada en gran medida por el dulzor, intensidad, estilo de cerveza base y la variedad de miel utilizada. Si se declara un estilo de la cerveza, la braggot debería tener algo de carácter trazable al estilo aunque los sabores serán diferente debido a la presencia de la miel. Si se declara una variedad de miel, la braggot debería ofrecer un sutil a prominente carácter varietal (diferentes variedades tienen diferentes intensidades). Braggots más fuertes y/o más dulces se espera que tengan una mayor intensidad de sabor que versiones más secas y de menor densidad. El final y retrogusto variarán en función del nivel declarado de dulzor (seco a dulce) y pueden incluir tanto componentes de cerveza como hidromiel. Una amplia gama de características de malta es permisible, de base claras, de rico caramelo, de sabores tostados a chocolate y sabores rostizados. Sabor y amargor de lúpulo pueden estar presentes y pueden reflejar cualquier variedad o intensidad; sin embargo, este carácter opcional siempre debe ser a la vez sugerente del estilo de cerveza base y bien mezclado con los otros sabores. La definición estándar aplica para el resto de características.

Sensación en Boca: La descripción estándar no aplica debido a las características a cerveza. Suave Sensación en Boca sin astringencia. El cuerpo puede variar de moderadamente ligero a pleno, dependiendo del dulzor, la intensidad y el estilo de cerveza base. Tenga en cuenta que hidromieles más fuertes tendrán un cuerpo más pleno. Un cuerpo muy delgado o acuoso no es deseable, así como un dulzor empalagoso, crudo. Una sensación cálida de alcohol bien añejado puede estar presente en los ejemplos más fuertes. La carbonatación puede variar como se describe en la descripción estándar. Un braggot quieta por lo general tendrá algún nivel de carbonatación (como una bitter cask) debido a que una cerveza completamente plana es poco apetecible. Sin embargo, al igual que un barleywine añejado puede ser quieto, algunos braggots pueden serlo completamente.

Ingredientes: Un braggot es una hidromiel elaborada tanto con miel como con malta proporcionando extractos de sabor fermentables. En un principio y de forma alternativa, una mezcla de hidromiel y ale. Un braggot puede ser elaborado con cualquier tipo de miel y cualquier estilo de cerveza base. El componente de malta se puede derivar a partir de granos o extractos de malta. La cerveza puede ser o no lupulada. Si cualquier otro ingrediente que no sea miel y cerveza está contenidos en el braggot, se debería registrar como *Hidromiel Experimental*. Braggots ahumados pueden consignarse en esta categoría si se utiliza malta ahumada o una cerveza ahumada como estilo base; braggots elaborados con otros ingredientes ahumados (por ejemplo, humo líquido, chipotles) deberían registrarse como *Hidromiel Experimental*.

Comentarios: A veces conocido como *bracket* o *brackett*. Los azúcares fermentables provienen de un equilibrio de la malta o extracto de malta y la miel, aunque el equilibrio específico está abierto a la interpretación creativa de los cerveceros.

Instrucciones de Entrada: *Ve a la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada.* Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **PUEDEN** especificar las variedades de miel. Los participantes **PUEDEN** especificar el estilo de cerveza base o los tipos de malta utilizados. Productos con una relativamente baja proporción de miel deberían ser registrados como *Cerveza con Azúcares Alternativos*.

Ejemplos Comerciales: Rabbit's Foot Diabhal and Bière de Miele, Magic Hat Braggot, Brother Adams Braggot Barleywine Ale, White Winter Traditional Brackett

M4B. Hidromiel Histórica

Una *Hidromiel Histórica* es una hidromiel histórica o autóctona que no se ajusta a otra subcategoría (por ejemplo, tej etíope, hidromieles polacas). El BJCP invita a presentar escritos sobre estilos históricos o autóctonos que puedan ajustarse a esta categoría.

Impresión General: Esta hidromiel debería exhibir el carácter de todos los ingredientes en mayor o menor grado, mostrando una buena mezcla o equilibrio entre los diversos elementos de sabor. Cualquiera sean los ingredientes incluidos, el resultado debe ser identificable como una bebida fermentada a base de miel.

Aroma, Apariencia, Sabor, Sensación en Boca:

Generalmente siguen las descripciones estándar, sin embargo, tenga en cuenta que todas las características pueden variar. Dado que son posibles una amplia gama de entradas, tenga en cuenta que las características pueden reflejar combinaciones de los respectivos elementos de las diferentes subcategorías utilizadas en este estilo. Consulte la categoría M1 para una descripción detallada de la naturaleza de una hidromiel seca, semi-dulce y dulce. Si la hidromiel registrada es una combinación de otras categorías existentes, refierase a las categorías constitutivas para una descripción detallada de la naturaleza de los estilos de componentes.

Instrucciones de Entrada: *Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de registro.* Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **Pueden** especificar las variedades de miel. Los participantes **DEBEN** especificar la naturaleza especial de la hidromiel, poyeyendo una descripción para los jueces sino existe una descripción disponible del BJCP.

Ejemplos Comerciales: Jadwiga, Saba Tej

M4C. Hidromiel Experimental

Un Hidromiel Experimental es una hidromiel que no encaja en ninguna otra subcategoría. Esto podría aplicarse a hidromieles que mezclan varias subcategorías (a menos que la combinación se ajuste en otro lugar, como Melomel o Hidromiel con Frutas y Especias). Cualquier hidromiel experimental utilizando fuentes adicionales de fermentables (por ejemplo, jarabe de arce, melaza, azúcar morena o miel de agave), ingredientes adicionales (por ejemplo, licores, humo, etc.), procesos alternativos (por ejemplo, congelamiento), fermentación con levaduras no tradicionales (por ejemplo, Brettanomyces, ale o lambic belga, etc.) u otro ingrediente inusual, proceso o técnica, también podría ser apropiada en esta categoría. El añejamiento en roble no necesariamente obliga a una hidromiel a pertenecer al estilo Hidromiel Experimental a menos que el barril tenga características adicionales (como bourbon), además de la madera. Ninguna hidromiel está “fuera de estilo” en esta categoría a menos que se ajuste en otra categoría existente.

Impresión General: Esta hidromiel debería exhibir el carácter de todos los ingredientes en mayor o menor grado, mostrando una buena mezcla o equilibrio entre los diversos elementos de sabor. Cualquiera sean los ingredientes incluidos, el resultado debe ser identificable como una bebida fermentada a base de miel.

Aroma, Apariencia, Sabor, Sensación en Boca:

Generalmente siguen las descripciones estándar, sin embargo, tenga en cuenta que todas las características pueden variar. Dado que son posibles una amplia gama de entradas, tenga en cuenta que las características pueden reflejar combinaciones de los elementos correspondientes a las diferentes subcategorías utilizadas en este estilo. Consulte la categoría M1 para una descripción detallada de la naturaleza de una hidromiel seca, semi-dulce y dulce. Si la hidromiel registrada es una combinación de otras categorías existentes, refierase a las categorías constitutivas para una descripción detallada de la naturaleza de los estilos de componentes.

Instrucciones de Entrada: *Vea la Introducción a la Guía de Hidromiel para los requisitos de entrada.* Los participantes **DEBEN** especificar el nivel de carbonatación, intensidad y dulzor. Los participantes **Pueden** especificar las variedades de miel. Los participantes **DEBEN** especificar la naturaleza especial de la hidromiel, ya sea como una combinación de estilos existentes, una hidromiel experimental o alguna otra creación.

Cualquier ingrediente especial que imparta un carácter identificable **PUEDE** ser declarado.

Ejemplos Comerciales: Moonlight Utopian, Hanssens/Lurgashall Mead the Gueuze, White Winter Cherry Bracket, Mountain Meadows Trickster’s Treat Agave Mead