

啤酒品酒师资格认证协会

世界蜂蜜酒分类指南(中文版)



版权所有©2015, 美国啤酒品酒师资格认证协会(BJCP, Inc.).

BJCP(啤酒品酒师资格认证协会)授权啤酒博士团队译制

啤酒博士仅授权以教育和非商业培训为目的的情况下应用该中文版手册, **BJCP** 及**啤酒博士**保留一切最终解释权

下载英文原版及更新请前往 www.bjcp.org

主编 : Gordon Strong, Kristen England

审阅 : Steve Piatz, Michael Fairbrother

最终审阅: Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn

翻译制作: 沈晓天

审阅矫正: 毛新愿, 孟路

目 录

序言：关于蜂蜜酒风格指南（分类 M1-M4）	1
1. 重要属性	1
2. 蜂蜜酒评判的《标准描述》	2
3. 参赛作品要求.....	4
M1. 传统蜂蜜酒 TRADITIONAL MEAD	5
M1A. 干型蜂蜜酒 DRY MEAD	5
M1B. 半甜型蜂蜜酒 SEMI-SWEET MEAD	5
M1C. 甜型蜂蜜酒 SWEET MEAD.....	6
M2. 水果蜂蜜酒（FRUIT MEAD）	6
M2A. 苹果蜂蜜酒 CYSER	6
M2B. 葡萄蜂蜜酒 PYMENT	7
M2C. 浆果蜂蜜酒 BERRY MEAD	8
M2D. 核果蜂蜜酒 STONE FRUIT MEAD	9
M2E. 果味蜂蜜酒 MELOMEL.....	10
M3. 香料蜂蜜酒 SPICED MEAD.....	11
M3A. 水果香料蜂蜜酒 FRUIT AND SPICE MEAD.....	11
M3B. 香料、药草或蔬菜蜂蜜酒 SPICE, HERB, OR VEGETABLE MEAD.....	12
M4. 特殊蜂蜜酒 SPECIALTY MEAD.....	14
M4A. 麦芽蜂蜜酒 BRAGGOT	14
M4B. 古代蜂蜜酒 HISTORICAL MEAD.....	15
M4C. 实验蜂蜜酒 EXPERIMENTAL MEAD	15

序言：关于蜂蜜酒风格指南（分类 M1-M4）

除了在风格指南中明确标示的特殊子分类酒款，以下内容适用于所有的蜂蜜酒风格。本指南介绍了各类型蜂蜜酒的特征和风格描述，在学习或评判蜂蜜酒时可以作为参考。

1. 重要属性

- **甜度。**蜂蜜酒的甜度可以是干型、半甜或甜型。甜度直接反映出蜂蜜酒中残留的糖分含量。在干型蜂蜜酒中，甜味可能与果味混淆。酒体一般与甜度正相关，但干型蜂蜜酒仍然可以有适当的酒体，干型并不意味着寡淡如水。甜型蜂蜜酒也不应该是令人感到甜腻，也不应该有未发酵的蜂蜜特性。甜度与酒精含量没有关系。请注意单宁含量会影响人对蜂蜜酒的甜味品尝能力（更多的单宁会让蜂蜜酒尝起来更干），但对酸度品尝的影响则与甜度的丰富程度、平衡程度和愉悦程度正相关。确定甜度的主要目的是帮助品尝系列酒款时进行排序。但需要注意，如果参赛酒款与某比赛门类规定的甜度水平仅存在微小差异，不应被严重扣分或取消参赛资格。
- **碳化水平（碳酸/二氧化碳含量）。**蜂蜜酒可以无气/无碳化、微碳化，和起泡型。但无气的蜂蜜酒并非完全没有沙口感，它依然可以有极少气泡；微碳化风格可以有一些非常温和的气泡和明显的沙口感。起泡型风格需要较高碳化水平，有类似香槟和苏打水的感觉，但不能有喷涌而出的情况。需要注意，如果参赛酒款与某比赛门类规定的碳化水平仅存在微小差异，不应被严重扣分或取消参赛资格。
- **酒精度。**蜂蜜酒可分为低度蜂蜜酒（hydromel，希腊语 water-honey 的意思）、标准蜂蜜酒（Standard）和高度蜂蜜酒（Sack）。酒精度描述了蜂蜜酒中的酒精含量，也反映了用于发酵的蜂蜜量和初 / 终点比重。通常高度蜂蜜酒比低度蜂蜜酒有更强的蜂蜜风味特征、更厚重的酒体以及更多的酒精，当然这不是硬性规定。有时候精心酿造的高度蜂蜜酒可能很难察觉到准确度数。需要注意，如果参赛酒款与某比赛门类规定的酒精度仅存在微小差异，不应被严重扣分或取消参赛资格。
- **蜂蜜品种。**某些类型的蜂蜜具有强烈的风味特征（香气、风味、颜色、酸度）。如果使用一种不常见的特殊蜂蜜，在比赛介绍中将蜂蜜品种描述出来可以帮助裁判进行风味预估。请注意，野花蜜（Wild Flower Honey）不是单一品种的蜂蜜；这是用来描述未知来源或来源于多种花的混合型蜂蜜的术语。如果蜂蜜酒考试学习指南或其他 BJCP 参考资料中没有列出，参赛选手可以考虑提供对蜂蜜的描述。确定蜂蜜的来源（国家或地区）和采摘季节对评委来说是十分有用的信息。
- **特殊原料。**不同的蜂蜜酒风格可能使用水果、香料、麦芽等。裁判需要了解酿造者使用的独特原料，以便正确评价蜂蜜酒。橡木风味元素的添加不需要特别写出来（由参赛者自行决定）；因为在任一种蜂蜜酒风格中，过桶陈酿都是可以接受的技术手段。当然过度陈酿是一种技术失误，就像对于红酒一样；任何橡木元素的使用都应该是平衡和令人愉悦的。需要注意，即便强调使用了橡木，也不应该让橡木变成这款酒的最主要味道。

2. 蜂蜜酒评判的《标准描述》

当需要以标准描述用语评价蜂蜜酒时，请参考下面与风格描述中使用的名称相同的部分（该部分整体内容作为下文频繁出现的《标准描述》参考），这些专业描述词汇分成几大类，在评价酒款时可进行拓展、修改或替换：

- **香气：**蜂蜜酒的香气浓度会根据蜂蜜酒的甜度和酒体强度而变化。较浓或较甜的蜂蜜酒可能比较干或较淡爽的蜂蜜酒有更浓的蜂蜜香气。不同品种的蜂蜜具有不同的风味浓度和特征；如橙花、荞麦花蜜比如鳄梨、棕榈花蜜更容易辨认。如果选手写明蜂蜜品种，蜂蜜的品种特征即便再淡也应该可以从蜂蜜酒中捕捉到。不同蜂蜜香气的区别可能类似于葡萄酒之间的区别，包括果味，花香，或香料的的味道。酒香（由原料、发酵工艺和陈酿的混合而产生的丰富复杂的芳香）应表现出令人愉悦、干净的特性，新鲜清爽的发酵感优于污浊、混乱、酵母味、甚至硫化物的味道。风味层次，也被称为复杂性或深度，是一个积极的属性，越多越好。酚类醛类气味不应该存在。不应存在刺鼻或药物味。在大多数的蜂蜜酒中，氧化作用是一个很大的缺陷，通常表现为一种强烈的雪莉香气或轻微糖蜜香气。轻微的雪莉酒的氧化特性在某些情况下会增加复杂性，但如果氧化破坏了蜂蜜酒的本身特性则不允许。酒精味可能存在，但过于温热，溶剂味或刺激性的酒精味是一种缺陷。香气和酒香的和谐和平衡应该是愉快而诱人的。
- **外观：**酒体清澈度应该较高甚至清澈明亮。晶莹剔透，光泽鲜明，酒体表面张力肉眼可见的作品非常值得期待，而可观察到微粒和沉淀物（即便是对于整体清澈的酒款）是不可取的。高度碳化的酒通常酒头持续时间短，泡沫就像香槟或苏打水一样消失的非常快。对于气泡或酒头的观察与评价，可以用气泡尺寸（大或小），持久性（持续时间长短），数量（有多少？），生成速度（形成的速率）和细腻程度（泡沫的外观/花边、挂杯和质感）。取决于碳酸水平、酿酒原料和酒款类型，气泡特点会有较大不同。一般来说，较小的气泡比较大的气泡更可取，也更能说明较高的质量。颜色可能会因蜂蜜种类和任何可选原料（例如，水果，麦芽）的不同而变化。有些品种的蜂蜜几乎是透明的，而其他品种的蜂蜜可能是深棕色的。大多数传统的蜂蜜都处于从稻草到黄金色的区间。如果没有蜂蜜品种的申报，几乎任何颜色都可以接受。如果参赛选手说明了蜂蜜品种，颜色通常应该接近使用的蜂蜜（尽管仍然有很大范围的颜色变化）。应考虑色彩的色相、饱和度和纯度。酒精较强的版本可能会出现酒泪、挂杯酒脚等彰显厚重酒体的情况，但较高的碳酸含量可能会干扰这些现象形成。
- **味道：**蜂蜜酒的味道会根据蜂蜜酒的甜度和酒体强度而变化。较浓或较甜的蜂蜜酒可能比较干或较淡爽的蜂蜜酒有更浓的蜂蜜味道。不同品种的蜂蜜具有不同的风味浓度和特征；如橙花、荞麦蜜比如菊科红花、棕榈花蜜更容易辨认。如果选手写明蜂蜜品种，蜂蜜的品种特征即便再淡也应该可以从蜂蜜酒中捕捉到。残糖会随着蜂蜜酒的甜度而变化；干型蜂蜜酒不应该有明显的残糖，甜型蜂蜜酒应该有可尝到甚至明显的甜腻感，半甜的蜂蜜酒有更加平衡的甜味。在任何情况下，残糖的甜味都不应该过分，像糖浆，或喝起来像直接喝蜂蜜一样。任何次要风味，如酸或单宁，都应该是提高蜂蜜酒的风味，为了平衡蜂蜜酒的整体特征而存在，不能过于浓郁导致尖酸或涩口。单宁会让蜂蜜酒喝起来有更干的口感。人工合成剂、药物、溶剂味、刺激性味道、酚醛味或苦味都是缺陷。较高的碳酸化（如果酒款有这种特色）可以增强酸度，给人以“沙口”的感觉。应评估回味；较长的尾韵收口时间通常是最理想的。风味层次，也被称为复杂性或深度，是一种积极的属性，越多越好。酵母或发酵特性应该不存在，或者不明显的温和酯香，总体上呈现新鲜和清爽的口味是最理想的。酒精的味道（如果有的话）应该是平滑的，绵软的，不刺激，不灼烧，无溶剂感。轻微的氧化味允许存在，取决于酒龄和是否陈酿，但过多的糖蜜，雪莉或湿纸板味应避免。陈酿和窖藏通常会使得风味变得柔和，并创造出更加优雅、混合、圆润的酒液。随着时间的推移，所有的味道都应该变得更加微妙，当然过度陈年也可能导致酒体变质。

- **口感：**在评价之前，要参考作品提交时提供的甜度、酒精强度、碳化程度以及任何增味成分；这些都会影响口感。高制作水准的作品通常具有优雅如葡萄酒般的品质。酒体尽管大多数是在中等到中高范围，但也可能有很大的差异化。酒体通常会随着更高度或更甜的蜂蜜酒而增强，有时会非常饱满和厚重。同样，酒体通常会随着较低度或更干爽的蜂蜜酒而下降，有时也会很单薄。酒体的不应该伴随着过于甜腻的感觉（即使是甜型蜂蜜酒）。非常薄或水感的酒体也同样不受欢迎。一些天然的酸度经常出现（特别是在水果为主的蜂蜜酒风格中）。有时会有少量的涩味（可能来自特定的水果或香料，也可能来自茶叶、人工添加剂或橡木陈酿）。酸度和单宁有助于平衡整体的蜂蜜味，甜度和酒精的关系。碳酸化程度可以有很大的不同，蜂蜜酒的碳酸含量可能非常低至无，微碳化的蜂蜜酒会有适中的气泡，而气泡型的蜂蜜酒的碳酸含量可以达到接近香槟或苏打水的程度。高碳酸会增强酸度，给人以“沙口”的感觉。酒精的温热感通常会出现，而且这种特性通常会随着酒精浓度的增加而增强（尽管陈酿会缓和这种感觉）。
- **总体印象：**有多种可能的结果，但好的作品将有一个令人愉快的蜂蜜味，甜度，酸度，单宁和酒精的平衡。酒精度、甜度和陈年时间对总体印象有很大影响。任何特殊的成分都应该和其他成分很好地混合，最终得到一个和谐的作品。
- **原料：**蜂蜜酒主要由蜂蜜、水和酵母制成。酸度和单宁可以用柑橘类水果、茶叶或人工添加剂来做一些微调；然而，这些添加剂的味道和香味不应该过于突兀。酵母营养物可能被使用，但不应被察觉到。橡木陈酿在任何类别中都是允许的，橡木质感可以细微到明显的出现，但过多的橡木味是缺点。
- **关键数据：**

初始比重（OG）：	低度蜂蜜酒：	1.035 - 1.080
	标准蜂蜜酒：	1.080 - 1.120
	高度蜂蜜酒：	1.120 - 1.170
酒精度（ABV）：	低度蜂蜜酒：	3.5 - 7.5%
	标准蜂蜜酒：	7.5 - 14.0%
	高度蜂蜜酒：	14.0 - 18.0%
最终比重（FG）：	干型：	0.990 - 1.010
	半甜型：	1.010 - 1.025
	甜型：	1.025 - 1.050

请注意，对甜味的感知不光是残糖剩余量，所以不要只依赖最终比重来确定甜味。在评价甜度时，要主要考虑初始比重，酒精强度和单宁水平，适当考虑酸度。

苦度（IBUs）：除了麦芽蜂蜜酒之外，其他风格都不必评价苦度。但即使在麦芽蜂蜜酒中，也不应该过分出现啤酒花的苦味。

色度（SRM）：基本上没有规定，因为蜂蜜可以是任何颜色，从几乎透明到深棕色。最常见的是金色的。其他以水果为基础的蜂蜜酒可以有橙色、红色、粉色和/或紫色。麦芽蜂蜜酒可以从黄色到黑色。在所有情况下，颜色应该反映使用的成分（蜂蜜类型，水果或麦芽等）。

3. 参赛作品要求

- **强制要求：**

- 参赛者必须注明碳化水平（静止；微泡型或微碳酸；起泡型或高度碳酸）。
- 参赛者必须指定酒精强度等级（低度蜂蜜酒；标准蜂蜜酒；高度蜂蜜酒）。
- 参赛者必须注明甜度（干；半甜；甜）。

参赛酒款与比赛中某一门类规定水平的微小差异不应被严重处罚或被认定取消资格。

- **可选要求：**参赛者可以标明使用的蜂蜜品种，来源和季节。如果公布了蜂蜜品种，裁判将在评酒时寻找蜂蜜的品种特征。注意，不同蜂蜜品种的特征主要来源于花，可能不像源植物，树，或果实的风味。例如，橙花蜂蜜具有橙色花朵的特征，而不是橙子；黑莓花蜂蜜只是隐晦的像黑莓味道，尽管它风味明显。如果蜂蜜酒是在橡木桶中陈酿且橡木特征明显，也可以指定说明橡木种类。裁判应该期待品尝到橡木味，但不应该掩盖蜂蜜味道。
- **特定类别要求：**某些风格需要提供额外的信息给裁判，尤其是传统蜂蜜酒以外的风格。例如，声明特定的水果、香料或特殊的工艺。如果使用非常不寻常的原料或工艺，可以向裁判提供更多补充材料。
- **默认属性：**如果没有提供作品信息，裁判应该将蜂蜜酒默认为半甜、微碳化、标准强度、没有蜂蜜品种特征、没有增味成分的传统蜂蜜酒。但竞赛组织者应尽一切努力，提供蜂蜜酒的尽可能多属性。

M1. 传统蜂蜜酒 TRADITIONAL MEAD

请参阅蜂蜜酒指南的简介部分，尤其是《标准描述》。了解标准蜂蜜酒特性的详细描述、标准术语解释和参赛说明。

M1A. 干型蜂蜜酒 DRY MEAD

总体印象：在平衡性、酒体、余味和口感上与干白葡萄酒相似，混合着微妙的蜂蜜特征、柔和的果味酯和干净的酒精味。复杂，和谐与风味的平衡是最理想的，没有不一致的颜色，香气，味道或余味。适当平衡的甜味、酸度、酒精和蜂蜜特性是衡量任何蜂蜜酒的最终标准。

香气：蜂蜜的香气可能是微妙的，甚至不一定是可识别的。不应该出现甜味或明显的蜂蜜芳香。如果标明了蜂蜜品种，品种特征应该能识别出来（如果明显）。不同种类的蜂蜜有不同的强度和特性。标准描述适用于其它特性。

外观：《标准描述》适用。

味道：微妙的（如果明显）蜂蜜特点，如果标明了蜂蜜品种（不同的品种有不同的强度），可能具有微妙到明显的品种特征。残余的甜度可以微弱或完全没有。收口很干。由于甜度较低，可能有更明显的酸度。单宁含量可能会使甜的蜂蜜酒显得干。硫化物味道、刺激性味道或过重的酵母发酵特性是不可取的。《标准描述》适用于其余特性。

口感：《标准描述》适用。酒体通常是中度到轻度（但不应该是水感）。注意，更高度数的蜂蜜酒可以有更饱满的酒体。但厚重酒体的感觉不应该伴随着明显的残留甜味。

原料：《标准描述》适用。传统蜂蜜酒可以使用多蜂蜜混合酿造或混合型蜂蜜。可以具有某些蜂蜜的独特特性。对于裁判而言，传统蜂蜜酒不应尝出添加剂味道。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒参赛作品要求。参赛者必须注明碳酸化程度和酒精强度。甜度认定范围应该是干的。参赛者可以说明蜂蜜品种。

商业酒款参考：White Winter Dry Mead, Sky River Dry Mead, Intermiel Bouquet Printanier

M1B. 半甜型蜂蜜酒 SEMI-SWEET MEAD

总体印象：在平衡感、酒体、余味和味道丰富度上与半甜（或半干）白葡萄酒相似，混合了蜂蜜特征、淡淡的甜味、柔和的水果酯香和干净的酒精。复杂，和谐与风味的平衡是最理想的，没有不一致的颜色，香气，味道或余味。适当平衡的甜味、酸度、酒精和蜂蜜特性是衡量任何蜂蜜酒的最终标准。

香气：蜂蜜的香气应该是明显的，可以有淡淡的甜味，可以表达鲜花香气。如果标明蜂蜜品种，品种特征应该能识别出来（如果明显）。不同种类的蜂蜜有不同的强度和特性。《标准描述》适用于其它特性。

外观：《标准描述》适用。

味道：微妙到中度的蜂蜜特征，如果标明蜂蜜品种，可能会有微妙到明显的品种特征（不同的品种有不同的强度）。残留的甜味水平微妙到适度。中度干到微甜的余味。单宁的水平可能会使甜蜂蜜酒喝起来中等干。硫化物、刺激性味道或过重的酵母发酵特性是不可取的。《标准描述》适用于其余特性。

口感：《标准描述》适用。酒体一般是中等清淡到中等饱满。注意，更高度的蜂蜜酒可以有更饱满的酒体。酒体的感觉不应该伴随着高于中度的残余甜味。

原料：《标准描述》适用。传统的蜂蜜酒可以使用多蜂蜜混合酿造或混合型蜂蜜。可以具有某些蜂蜜的独特特性。对于裁判而言，传统蜂蜜酒不应尝出添加剂味道。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒参赛作品要求。参赛者必须注明碳酸化程度和酒精强度。甜度认定范围应该是半甜型。参赛者可以说明蜂蜜品种。

商业酒款参考： Lurgashall English Mead , Redstone Traditional Mountain Honey Wine, Sky River Semi-Sweet Mead, Intermiel Verge d’Or and Mélilot

M1C. 甜型蜂蜜酒 SWEET MEAD

总体印象： 在平衡性、酒体、余味和味道丰富度上与精致的餐后甜酒（如贵腐葡萄酒）相似，混合了令人愉悦的蜂蜜特征、残留的甜味、柔和的水果酯香和干净的酒精。复杂，和谐和感官元素的平衡是最理想的，没有不一致的颜色，香气，味道或余味。适当平衡的甜味、酸度、酒精和蜂蜜特性是衡量任何蜂蜜酒的最终标准。

香气： 以蜂蜜香气为主，通常是适度到强烈的甜味，通常表现为花蜜的香气。如果标明蜂蜜品种，品种特征应该或多或少能识别出来。不同种类的蜂蜜有不同的强度和特性。《标准描述》适用于其它特性。

外观： 《标准描述》适用。

味道： 中度到显著的蜂蜜特征，如果告知使用了一个品种的蜂蜜，可能尝到对应的中度到显

著的品种特征（不同的蜂蜜品种有不同的强度）。残余甜味水平从中等到较高。甜而饱满（但不腻）的回味。平衡的酸度和/或单宁有助于保持甜美的口感，但绝不应过于强烈。硫化物、刺激性或酵母发酵特性是不可取的。《标准描述》适用于其余特性。

口感： 《标准描述》适用，酒体通常是中等到饱满。注意，高度的蜂蜜酒会有更饱满的酒体。很多时候甜型蜂蜜酒很像甜葡萄酒或甜利口酒。但口感不应该伴随着令人讨厌的、原始未发酵蜂蜜的滑腻口感。

原料： 《标准描述》适用。传统的蜂蜜酒可以使用多蜂蜜混合酿造或混合型蜂蜜。可以具有某些蜂蜜的独特特性。对于裁判而言，传统蜂蜜酒不应尝出添加剂味道。

参赛说明： 请参阅蜂蜜酒参赛作品要求。参赛者必须注明碳酸化程度和酒精强度。甜度认定范围应该是甜型。参赛者可以说明蜂蜜品种。

商业酒款参考： Moonlight Sensual, Lurgashall Christmas Mead, Chaucer’s Mead, Rabbit’s Foot Sweet Wildflower Honey Mead, Intermiel Benoîte

M2. 水果蜂蜜酒（FRUIT MEAD）

用水果参与酿制的蜂蜜酒经常被称为果味蜂蜜酒（Melomel），但有些水果蜂蜜酒有更细分的名字，例如苹果蜂蜜酒（Cyser）和葡萄蜂蜜酒（Pyment）。根据水果种类的不同，我们为特定类型的水果蜂蜜酒总结了类别名称；这些主要为了对赛事分类进行区分，而不能反映全部真实酒类风格。我们为大类别和子类别选择了不同的名称，以避免不同的命名方式使用相同的名称而造成混淆。

请参阅蜂蜜酒指南的导言，了解标准蜂蜜酒特性的详细描述、标准术语和参赛说明。

请参考类别 M1 的描述，以了解干、半甜和甜蜂蜜酒所需要的特性和额外细节。利用这些指导原则来判断不同甜度之间的差别。建议将蜂蜜酒的甜度作为主要排序评判标准，酒精强度作为次要排序评判标准。

M2A. 苹果蜂蜜酒 CYSER

是用苹果（广义上苹果酒/西打酒）参与做成的一种蜂蜜酒。

总体印象： 在标准苹果蜂蜜酒中，苹果味既能凸显，又与蜂蜜-甜味-酸-单宁-酒精的平衡完美结合。一些烈性版本可能有陈年 Calvados（来

自法国北部的苹果白兰地）的味道和芳香，而精致微妙的、干爽的版本可以类似于许多优质白葡萄酒。应该有一种迷人的多样水果和蜂蜜的特点，并不要求而者完全平衡。一般来说单宁和甜味之间的风味平衡是需要的，但也有很干或很甜的版本。

香气：根据甜度和酒精强度，有一种微妙到明显的蜂蜜和苹果/苹果酒特征（低度干型版本的香气往往比高度甜型版本风味更淡爽）。苹果/苹果酒的特性应该是干净和独特的；它可以表达一系列以苹果为基础的特征，从微妙的果味到凸显某个苹果品种特征甚至复杂的混合苹果芳香。可能会有一些辛香或泥土的味道，也可能有一些硫化物味道。蜂蜜的香气应该明显，可以从淡淡的到明显的花蜜甜味。如果标明蜂蜜品种，品种特征香气可能从微妙到非常明显（各品种蜂蜜特点不尽相同）。酒香应表现出令人愉悦的发酵特点，以干净和新鲜的芳香为佳。较浓和/或较甜版本会有较高的酒精和甜味的香气。某些苹果品种的辛香和酚类香味是可以接受的，苹果酸发酵而来的轻微双乙酰也是可以接受的。《标准描述》适用于描述其它特性。

外观：《标准描述》适用，但颜色除外。具体颜色可能从浅稻草色到深金色琥珀色（大多数是黄色到金色），取决于蜂蜜的种类和苹果或苹果汁的混合物。

味道：苹果和蜂蜜的风味可以从很弱到浓郁；残糖甜度可能从低到高；收口可能从干到甜不等，这取决于所声明的甜度水平（干到甜）和酒精强度水平（干型 Hydromel 到甜型 Sack）。苹果中天然的酸度和单宁可能会给人一些酸味和涩味，以平衡甜味、蜂蜜味和酒精味。单宁含量可能会让酒喝起来比实际的残糖含量更干。如果标明蜂蜜品种，应该展现微妙的到明显的蜂蜜品种特征（各品种蜂蜜特点不尽相同）。某些苹果品种的辛香和酚类香味是可以接受的，苹果酸发酵产生的轻微双乙酰和轻微的硫化物味道也可以接受的。《标准描述》适用于描述其它特性。

口感：《标准描述》适用。喝起来有葡萄酒特点。通常会有一些天然的酸度（来自苹果的混合），有助于平衡整体风味。有些苹果可以提供天然的涩味，但这种特性不应该过度。

原料：《标准描述》适用。加了苹果或苹果汁的蜂蜜酒。传统做法是在苹果汁中加入蜂蜜发酵代替传统的水。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒参赛作品要求。参赛者必须注明碳化程度，酒精度和甜度类型。参赛者可以说明蜂蜜品种。参赛者可以说明使

用的苹果品种并需要彰显品种的特性。蜂蜜含量相对较低的产品，应该参与苹果酒的比赛。加了较多香料的水果蜂蜜酒应该参与香料蜂蜜酒的比赛。加入苹果外其他水果的应该参加 M2E 果味蜂蜜酒（Melomel）的比赛。添加了其他成分的蜂蜜酒应该参与实验蜂蜜酒的比赛。

商业酒款参考： Moonlight Blossom, White Winter Cyser, Rabbit's Foot Apple Cyser

M2B. 葡萄蜂蜜酒 PYMENT

葡萄蜂蜜酒是用葡萄（通常是酿酒葡萄汁）制成的一种蜂蜜酒。Pyments 可以是红色，白色，或玫瑰色，就像葡萄酒。

总体印象：在一些优质葡萄蜂蜜酒中，葡萄味既能凸显，又很好地融入与蜂蜜酒的蜜、甜、酸、单宁和酒精的平衡之中。白和红葡萄蜂蜜酒版本可能会有很大的不同，整体印象应该表达葡萄品种的特点，并让人联想到类似品种的葡萄酒。应该有一种迷人的水果和蜂蜜特征混合的特点，不一定必须完美平衡。一般来说单宁-甜味之间的风味平衡是需要的，但也有很干或很甜版本。

香气：根据甜度和强度，有一种微妙到明显的蜂蜜和葡萄/葡萄酒特征（低度干型版本的香气往往比高度甜型版本风味更淡爽）。葡萄/葡萄酒的特性应该干净和鲜明；可以表达一系列以葡萄为基础的特性，从微妙的果味到某葡萄品种的特性到复杂的混合葡萄或葡萄酒芳香。有些复杂的、辛香、青草味或泥土味（如葡萄酒）。蜂蜜的香气应该明显，可以有一种淡淡的到明显的甜味，展现蜂蜜的花香。如果标明蜂蜜品种，香气可能从微妙到非常明显的该蜂蜜品种特征（不同蜂蜜的香气特征和浓度也不同）。酒香应表现出令人愉悦的发酵特性，以干净和新鲜的芳香为佳。高酒精或较甜版本会有较高的酒精和甜蜜的香气。某些红葡萄品种的酚香是可以接受的，某些白葡萄品种的果酸参与发酵也可能产生可接受的轻微双乙酰。

外观：《标准描述》适用。酒体颜色可能从浅麦秆色到深紫红色，取决于葡萄和蜂蜜的品种。颜色应该是所使用葡萄品种或类型的特征，尽管白葡萄品种更多的是呈现出来自蜂蜜品种的颜色。

味道：葡萄/葡萄酒和蜂蜜的风味强度可能从微妙到高；甜度可能从微弱到高不等；余味可能从干到甜，这取决于蜂蜜酒所声明的甜度水平（干到甜）和酒精强度（干型 **Hydromel** 到甜型 **Sack**）。葡萄的天然酸度和单宁可能会给人一些酸味和涩味，以平衡甜味、蜂蜜味和酒精味。如果标明蜂蜜品种，就可能从微弱到明显的品种特征（不同蜂蜜的香气特征和浓度也不同）。根据葡萄品种的不同，可能会有果香、辛香、青草味、黄油味、泥土味、矿物味和/或花香。有些版本（尤其是红色葡萄蜂蜜酒）可能经过橡木陈酿，风味更加复杂。单宁水平可能会使葡萄蜂蜜酒尝起来比表面残留糖水平可能暗示的更干。《标准描述》适用于描述其它特性。

口感：《标准描述》适用。喝起来有葡萄酒特点。通常会有一些来自葡萄天然的酸度，有助于平衡整体印象。葡萄单宁酸和/或葡萄皮可以增加酒体以及一些涩味，尽管这种特性不应该过于强烈。橡木的使用也可以增加这个特性。长时间的陈酿可以缓和单宁的涩感。

原料：《标准描述》适用。添加葡萄或葡萄汁的蜂蜜酒。也可以是加了蜂蜜成分混合发酵的葡萄酒，或者是蜂蜜酒发酵后与自制葡萄酒混合的产品。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒参赛作品要求参赛者必须注明碳酸化程度，酒精度和甜度类型。参赛者可以选择标明蜂蜜品种。参赛者可以选择标明使用的葡萄品种并需要彰显该品种的特性。加了香料的水果蜂蜜酒应该作为香料蜂蜜酒参加比赛。加入葡萄外其他水果的西打苹果酒应该参加 **M2E** 果味蜂蜜酒（**Melomel**）比赛。添加了其他成分的蜂蜜酒应该作为实验蜂蜜酒参加比赛。

商业酒款参考： Celestial Meads Que Syrah, Moonlight Slow Dance, Redstone Pinot Noir and White Pymont Mountain Honey Wines

M2C. 浆果蜂蜜酒 BERRY MEAD

浆果蜂蜜酒是由浆果（莓果）水果参与制成的蜂蜜酒，如覆盆子、蓝莓、黑莓、红加仑（黑、红、白）、草莓、博森莓、接骨木莓、马里恩

莓、桑葚、罗根莓、越橘或蔓越莓等。一般来说，任何名称中含有“浆果”的水果都符合条件。浆果可以有籽，有些可能是聚合果，但不能有核。这里使用的“浆果”是农业定义，而不是植物学定义。如果非要证明某种水果到底是否属于浆果、莓果等的定义的话，这不是我们指南的工作范畴。

总体印象：在一些优质浆果蜂蜜酒中，既能凸显浆果特性，又与蜂蜜-甜味-酸味-单宁-酒精的平衡完美结合。不同种类的浆果会产生迥然不同的特性；最终的发酵产品也会不尽相同。

香气：根据甜味和酒精度，应该有微妙到明显的蜂蜜和浆果特征（干型 **Hydromel** 可能会比甜型 **Sack** 的香气更弱）。果实特征应显示出与特定果实相关的独特芳香；但是，请注意，有些浆果（如覆盆子）比其他的浆果（如蓝莓、草莓）有更强烈的香味和更独特的味道，应允许多种浆果特性和风味强度从微妙到强烈。果实的特性应该是令人愉快的和自然的，而不是人造痕迹的，生涩的（未发酵），或不适当的压倒性果味。在混合型浆果蜂蜜酒中，不是所有的浆果都可以单独辨认出来。蜂蜜的香气应该明显，可以有一种淡淡的到明显的甜味，展现花香花蜜味。如果标明蜂蜜品种，香气可能从微妙到非常明显的品种特征（不同蜂蜜的香气特征和浓度也不同）。酒香应表现出令人愉快的发酵特性。酒香应表现出愉快的发酵特性，以干净和新鲜的芳香为佳。较浓和/或较甜的版本会闻到较高的酒精和甜味。一些酸味可能会伴随一些特色浆果自然而然出现，但不应该过于强烈。《标准描述》适用于描述其它特性。

外观：《标准描述》适用，但颜色除外。根据所使用的浆果和/或蜂蜜的种类，颜色可以有很多种不同。对于基酒颜色较浅的蜂蜜酒，浆果可以展示出自身独特的颜色。请注意，蜂蜜酒中的浆果的颜色通常比浆果本身的果肉颜色浅，可能会呈现出略微不同的色调。用颜色较浅的浆果制成的蜂蜜酒也可以呈现出蜂蜜品种的颜色。在品饮产生酒头泡沫的蜂蜜酒时，泡沫也会呈现出一些浆果的颜色。

味道：蜂蜜和浆果的风味可以从很弱到浓郁；甜度可能从低到高；收口可能从干到甜不等，这取决于所声明的甜度的水平（干到甜）和酒精强度（干型 **Hydromel** 到甜型 **Sack**）。浆果中天然的酸度和单宁水平大不相同，在与甜味、

蜂蜜味和酒精味平衡后也容易识别出来。单宁含量可能会赋予比表面残糖含量更干的收口。如果标明蜂蜜品种，会展现微弱的到明显的品种特征（不同蜂蜜的香气特征和浓度也不同）。浆果与蜂蜜酒的平衡是至关重要的，浆果的特性不应该是人造痕迹的，生涩的（未发酵），或不适当的压倒性果味。在混合类浆果蜂蜜酒中，不是所有的浆果都可以单独辨认出来或者强度相同。《标准描述》适用于描述其它特性。

口感：《标准描述》适用。通常类似葡萄酒的口感。一些天然的酸度和/或单宁有时会出现（来自某些水果和/或果皮），有助于平衡整体印象。浆果单宁可以增加身体和一些涩味。强烈的单宁是不可取的。酸度和单宁水平应该多少反映了所使用的浆果特征。

原料：《标准描述》适用。浆果蜂蜜酒是添加其他浆果或由果汁制成的蜂蜜酒，浆果可以多种混用。应尽力凸显浆果和蜂蜜特点的平衡，但平衡可以偏向浆果或蜂蜜任何一方。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒参赛作品要求。参赛者必须注明碳酸化程度，酒精度和甜度类型。参赛者可以标明蜂蜜品种。参赛者可以标明使用的浆果品种并需要彰显品种的特性。加了香料的浆果蜂蜜酒应该作为香料蜂蜜酒参加比赛。加入浆果外其他水果（如苹果和葡萄）的蜂蜜酒应该作为 M2E 果味蜂蜜酒（Melomel）的风格参加比赛。添加了其他成分的蜂蜜酒应该作为实验蜂蜜酒。

商业酒款参考： 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. 核果蜂蜜酒 STONE FRUIT MEAD

核果蜂蜜酒是由核果制成的蜂蜜酒，如樱桃、李子、桃子、杏子或芒果等。核果是一种有果核的肉质水果。这里使用的是对核果的农业定义，而不是植物学定义。如果非要证明某种水

果到底是否属于核果定义的话，这不是我们指南的工作范畴。

总体印象：在一些优质核果蜂蜜酒中，既凸显水果特征，又与蜂蜜-甜味-酸味-单宁-酒精的平衡完美结合。不同种类的水果会产生迥然不同的特性；最终的发酵产品也会呈现不尽相同的多种风味。

香气：根据甜度和强度，有一种微妙到明显的蜂蜜和水果特征（干型 Hydromel 可能会比甜型 Sack 的香气更弱）。核果特征应显示出与特定果实相关的独特芳香；但是，请注意，有些水果（如樱桃）具有较强的香味，比其他水果（如桃子）更有特色——应允许多种水果特性和风味强度从微妙到强烈。核果的特性应该是令人愉快的和自然的，而不是人造痕迹的，生涩的（未发酵），或不适当的某种压倒性果味。在混合型核果蜂蜜酒中，并不是所有的核果都可以单独辨认出来，蜂蜜的香气应该是明显的，可以有一种淡淡的到明显的甜味，展现花香花蜜。如果标明蜂蜜品种，香气可能有一个微妙的非常明显的品种特征反映蜂蜜（不同蜂蜜的香气特征和浓度也不同）。酒香应表现出令人愉快的发酵特性，以干净和新鲜的芳香为佳。较浓和/或较甜的版本会有较高的酒精和甜味的香气。一些酸可能会伴随一些特色水果自然而然出现，但不应该过于强烈。《标准描述》适用于描述其它特性。

外观：《标准描述》适用，但颜色除外。根据所使用的水果和/或蜂蜜的种类，颜色可以有很多种不同的颜色。对于基酒颜色较浅的蜂蜜酒，核果可以展示出自身独特的颜色。请注意，蜂蜜酒中的水果的颜色通常比核果本身的果肉颜色浅，可能会呈现出略微不同的色调。用颜色较浅的核果（比如桃子）制成的蜂蜜酒也可以呈现出蜂蜜品种的颜色。在品饮产生酒头泡沫的蜂蜜酒时，泡沫也会呈现出一些水果的颜色。

味道：蜂蜜和核果的风味可以从很弱到浓郁；甜度可能从低到高；收口可能从干到甜不等，这取决于所声明的甜度的水平（干到甜）和酒精强度（干型 Hydromel 到甜型 Sack）。核果中天然的酸度和单宁水平大不相同，在与甜味、蜂蜜味和酒精味平衡后也容易识别出来。单宁含量可能会赋予酒体比实际残糖含量带来的甜味更干的收口。如果标明蜂蜜品种，会展现微弱的到明显的品种特征（不同蜂蜜的香气特征

和浓度也不同)。所使用的某种核果的风味应该被尝出来, 风味浓度从微妙到浓郁。核果与蜂蜜酒的平衡是至关重要的, 核果的特性不应该是人造痕迹的, 生涩的(未发酵), 和/或不适当的压倒性果味。在混合的浆果蜂蜜酒中, 不是所有的核果都可以单独辨认出来或者强度相同。《标准描述》适用于描述其它特性。

口感: 《标准描述》适用。此风格大部分类似葡萄酒的口感。一些天然的酸度和/或单宁有时会出现(来自某些水果和/或果皮), 有助于平衡整体印象。水果单宁可以增加酒体和一些涩味。强烈的单宁是不可取的。酸度和单宁水平应该多少反映了所使用的水果特征。

原料: 《标准描述》适用。核果蜂蜜酒是添加其他核果或由核果汁制成的蜂蜜酒。应该兼顾核果和蜂蜜的特点, 而且平衡可以偏向核果或蜂蜜任何一方。核果蜂蜜酒可以用核果混合而成, 但不能用其他不属于这一类的水果。

备注: 通常情况下要求单宁与甜味的良好平衡, 但很干或很甜的酒款也可能存在。

参赛说明: 请参阅蜂蜜酒参赛作品要求, 参赛者必须注明碳酸化程度, 酒精度和甜度。参赛者可以标明蜂蜜品种。参赛者必须标明使用的核果类型。加了香料的核果蜂蜜酒应该作为香料水果蜂蜜酒参加比赛。加入核果外其他水果的蜂蜜酒应该作为 M2E 果味蜂蜜酒(Melomel)风格参加比赛。添加了其他成分的蜂蜜酒应该作为实验蜂蜜酒。

商业酒款参考: Mountain Meadows Cherry Mead, Moonlight Entice, , Sumptuous, , Flirt, and Smitten, Redstone Sunshine Nectar

M2E. 果味蜂蜜酒 MELOMEL

果味蜂蜜酒是指由无法分类到上述子类的其他类型的水果蜂蜜酒, 或者使用了上述类型中的多种水果混酿(例如葡萄和核果)。一些品种使用了柑橘类水果、干果/果脯(枣、李子、葡萄干等)、梨、无花果、石榴、仙人掌、香蕉、菠萝和大多数热带水果。如果存在其他水果品种的疑问, 裁判也可以灵活将酿造而来的蜂蜜酒归于此类。注意, 把 Melomei 作为水果蜂蜜酒的一个特殊子类, 并不意味着一些苹果蜂蜜

酒、葡萄蜂蜜酒、浆果蜂蜜酒和核果蜂蜜酒不能分类到 M2E 果味蜂蜜酒中参加比赛, 选手应尽力规范使用果味蜂蜜酒和各类水果蜂蜜酒的定义。注意, 这里使用的是对水果的农业定义, 而不是植物学定义。如果非要证明某水果到底是否符合某类水果定义的话, 这不是该指南的工作范畴。

总体印象: 在优质酒款中, 应凸显水果特性, 又与蜂蜜-甜味-酸-单宁-酒精的平衡完美结合。不同种类的水果会产生迥然不同的特性; 在最终酿造成品中允许各种多样性。

香气: 根据甜度和强度, 有一种微妙到明显的蜂蜜和水果特征(偏干的版本往往比更甜的版本香气弱一些)。水果特征应显示出与特定水果相关的独特芳香; 有些水果的特征比起其他种类会更加明显, 这意味着酒款中可能呈现多种水果的从微妙到强烈风味。总体上果实的特征应该是令人愉快而自然的, 而不是人工痕迹的, 生青的(未发酵的), 或不适当的压倒平衡(取决于水果特征)。在混合的水果蜂蜜酒中, 并非所有的水果都可以单独辨认出来。蜂蜜的香气应该是明显的, 可以有一种淡淡的到明显的甜味, 可以表达花香花蜜的香味。如果标明蜂蜜品种, 品种特征可以从微妙的非常明显(不同的蜂蜜风味强度和特征可能截然不同)。酒香应表现出令人愉快的发酵特性, 以干净和新鲜的芳香为佳。较浓和/或较甜的版本会有较高的酒精味和甜香。一些特定的水果可能有酸味出现, 但不应该非常强烈。《标准描述》适用于描述其他特征。

外观: 《标准描述》适用, 但颜色除外。根据所使用的水果和/或蜂蜜的种类, 颜色可以有很多种不同的颜色。对于基酒颜色较浅的蜂蜜酒, 水果可以展示出自身独特的颜色。请注意, 果味蜂蜜酒的颜色通常比水果本身的果肉颜色浅, 可能会呈现出略微不同的色调。浅色水果酿造而来的酒款颜色也可能受到蜂蜜颜色影响。在产生酒头泡沫的蜂蜜酒上, 泡沫也会呈现出一些水果的颜色。

味道: 蜂蜜和水果的风味可以从很弱到浓郁; 甜度可能从低到高; 收口可能从干到甜不等, 取决于所申报的甜度和酒精度等级。一般来说, 蜂蜜酒会呈现不同程度的水果天然酸度和单宁, 大体上与甜度、蜂蜜味和酒精度平衡。单宁含量可能会赋予比残糖含量对应甜度更干的收口。

果味蜂蜜酒的蜂蜜味可能从弱到强，展现某种申报蜂蜜的特殊风味（不同蜂蜜的特征不尽相同）。水果的风味亦是同理。水果与蜂蜜酒的平衡是至关重要的，水果的特性不应该是人工感的，未发酵的生涩感，或某种风味的压倒平衡。在混合的水果蜂蜜酒中，不是所有的水果都可以单独辨认出来或者强度相同。《标准描述》适用于描述其他特征。

口感：《标准描述》适用。通常类似葡萄酒的口感。一些天然的酸度和/或单宁有时会出现（来自某些水果和/或果皮），有助于平衡整体印象。水果单宁可以增加酒体和一些涩味。强烈的单宁是不可取的。酸度和单宁水平应该多少反映了所使用的水果特征。

原料：《标准描述》适用。水果蜂蜜酒是添加水果果或由水果汁制成的蜂蜜酒，它们不适用于其他种类水果蜂蜜酒的标准。应该兼顾水果和蜂蜜的特点，而且平衡可以偏向水果果或蜂

蜜任何一方。在酿造中，可以使用多种水果（包括苹果、葡萄、核果、浆果等）。

备注：一般情况下要求单宁与甜味的良好平衡，但很干或很甜的酒款也可能存在。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒参赛作品要求，参赛者必须注明碳酸化程度，酒精度和甜度类型。参赛者可以标明蜂蜜品种。参赛者必须标明使用的水果品种。加了香料的水果蜂蜜酒应该作为香料水果蜂蜜酒参与比赛。只加入对应水果（苹果、葡萄、浆果、核果）的酒款应该属于西打蜂蜜酒、葡萄蜂蜜酒、浆果蜂蜜酒或核果蜂蜜酒等。如果使用了苹果或葡萄，又添加了其他水果的蜂蜜酒，应该作为本类，而不该作为实验类蜂蜜酒参与比赛。

商业酒款参考： Moonlight Desire, Paramour, and Iniquity

M3. 香料蜂蜜酒 SPICED MEAD

请参阅蜂蜜酒指南的导言，了解标准蜂蜜酒特性的详细描述、标准术语和参赛说明。

请参考类别 M1 的描述，以了解干爽、半甜和甜的蜂蜜酒所需要的特性和额外细节。利用这些指导原则来判断不同甜度之间的差别。建议将蜂蜜酒的甜度作为主要评判标准，酒精强度作为次要标准。

M3A. 水果香料蜂蜜酒 FRUIT AND SPICE MEAD

水果香料蜂蜜酒是一种含有一种或多种水果，和一种或多种香料的蜂蜜酒。参见蜂蜜酒中各种水果的定义；任何符合条件的成分都符合这里的“水果”定义要求。在这个子类中，任何符合香料、药草或蔬菜蜂蜜酒子类使用条件的成分也符合这里对“香料”的要求。

总体印象：在优质酒款中，水果和香料都是可以明确捕捉的，并与蜂蜜-甜-酸-单宁-酒精完美结合。不同种类的水果和香料会产生迥然不同的特性；最终的发酵产品也会呈现不尽相同的多种风味。

香气：根据甜度和强度，有一种微妙到明显的蜂蜜、水果和香料特征（偏干的版本往往比更甜的版本香气弱一些）。香料特性应该显示出与特定香料相关的独特芳香；请注意，有些香料（如生姜、肉桂）具有较强的香味，比其他香料（如洋菊、薰衣草）更明显，总体上呈现从微妙到强烈的香料特性和强度范围。香料的特性应该是令人愉快的和自然的，而不是人工感的和压倒平衡性。果实特征应显示出与特定果实相关的独特芳香；有些水果（如覆盆子、樱桃）比其他的水果（如桃子）有更强烈的香味和更独特的味道——总体上呈现从微妙到强烈的水果的特性和强度变化。果实的特性应该是令人愉快的和自然的，不是人工感的，未发酵的生涩感或压倒平衡。在含有一种以上水果和/或香料的蜂蜜酒中，并非所有的水果和香料都可以单独识别出来。蜂蜜的香气应该是明

显的，可以从微妙到明显的香味。如果标明蜂蜜品种，品种特征从微妙的非常明显（不同蜂蜜的风味特点和浓郁程度不尽相同）。酒香应表现出令人愉快的发酵特性，以干净和新鲜的芳香为佳。更甜和更高度数的版本会呈现明显的酒精和甜味。有些香料可能会产生辛辣或酚醛物质，少许出现在酒中是被允许的。

外观：《标准描述》适用，但颜色除外。酒体颜色通常不会受到香料的影响（花瓣和辣椒可能会轻微改变酒体颜色，茶叶可以明显改变颜色）。如果加入水果，颜色会被水果颜色改变，但总体颜色一般弱于水果本身的颜色。

味道：香料的香味强度从细微到高度不等；水果的味道强度可以从细微到高度变化；蜂蜜的味道强度从细微到高度不等；剩下的甜度可能从零到高不等；余味可能从干到甜不等，这取决于酒款标注的甜度标准（干到甜）和强度的标准（从 **hydromel** 到 **sack** 风格）。与特定香料相关联的独特风味特征可能在强度上从微妙到强烈（尽管有些香料可能无法单独识别，只是增加了背景的复杂性）。某些香料可能会添加苦味、涩味、酚味或辛辣味；如果有的话，这些品质应该与声明的成分有关（否则，它们是错误的），并且它们应该与蜂蜜、甜味和酒精平衡和混合。与特定水果相关的独特风味特征可能在强度上从微妙到强烈（尽管有些水果可能无法单独识别，只是增加了背景的复杂性）。某些水果可能会增加酸、苦、涩或味道；如果有的话，这些品质应该与声明的成分有关（否则，它们是错误的），并且它们应该与蜂蜜、甜味和酒精平衡和混合。含有一种以上水果或香料的蜂蜜酒应该有一种令人愉快的水果和香料的平衡，但这并不意味着所有的水果和香料都需要有相同的强度，甚至是单独的可识别性。蜂蜜酒可能有一种微妙到强烈的蜂蜜特征，如果一个品种的蜂蜜被注明使用，酒中应有它明显到突出的品种特征（不同蜂蜜的有不同的强度和特征）。《标准描述》适用于其余特性。

口感：《标准描述》适用。一些水果和香料可能含有单宁，会增加了一些酒体和涩味，但这种特性不应该过度。

原料：《标准描述》适用。查看各种水果蜂蜜酒的描述，以及香料、药草或蔬菜蜂蜜酒的描述以获得更多的细节。

备注：通常，水果和香料的混合可能会赋予一个比其各部分加起来更大的特征。优质酒款经常明智地使用香料；当使用一种以上的香料时，它们是经过精心挑选的，以便它们能与水果和其他香料和谐地混合在一起。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒指南介绍，了解参赛要求。参赛者必须明确碳酸化程度、强度和甜度。进入者可以指定蜂蜜品种。参赛者必须详细说明所使用的香料类型（尽管众所周知的混合香料可能被称为通用名称，如苹果派香料）。参赛者必须指明所使用的水果种类。如果只使用香料的组合，请参加香料，草药，或蔬菜蜂蜜酒的比赛。如果只使用水果的组合，请参加果味蜂蜜酒（**Melomel**）比赛。如果使用了其他类型的成分，进入作为试验蜂蜜酒。

商业酒款参考： Moonlight Kurt's Apple Pie, Mojo, Flame, Fling, and Deviant, Celestial Meads Scheherazade, Rabbit's Foot Private Reserve Pear Mead, Intermiel Rosée

M3B. 香料、药草或蔬菜蜂蜜酒 SPICE, HERB, OR VEGETABLE MEAD

这类蜂蜜酒包含一种或多种的香料物质。这里说的“香料”是香料、药草和蔬菜类的统称，目的是便于风格分类管理，而不是我们生活意义上对香料、药草或蔬菜的定义。如果非要证明某种东西到底是否属于某种定义的话，这不是我们指南的工作范畴。这和啤酒的命名规则类似。除了更常见的香料，以下成分还可能使用：玫瑰、玫瑰果、姜、大黄，南瓜，智利辣椒，咖啡，巧克力，坚果（包括椰子），柑橘皮和茶（如果添加茶是用于增加单宁水平，不添加风味。那么该茶叶不算香料）。

总体印象：在优质酒款中，香料风味明显，并与蜂蜜-甜-酸-单宁-酒精的平衡完美结合。不同种类的香料会产生迥然不同的特性；最终的发酵产品也会呈现不尽相同的多种风味。

香气：根据甜度和酒精度，应该有微妙到明显可识别的蜂蜜和香料特征。香料特性应该显示出与特定香料相关的独特芳香；有些香料（如生姜、肉桂）具有较强的香味，比其他香料（如甘菊、薰衣草）更明显，允许从微妙到强

烈的香料特性和强度范围。香料的特性应该是令人愉快而自然的，而不是人为的和不当的压倒（考虑到香料的特性）。在混合香料的蜂蜜酒中，不是所有的香料都可以单独识别或强度相同。蜂蜜的香气应该是明显的，可以有一种淡淡的到明显的甜味，可以表达花香花蜜。如果说明使用一个品种的蜂蜜，香气可能有一个微妙的非常明显的品种特征，反映出所使用的蜂蜜（不同的品种有不同的强度和特征）。酒香应表现出令人愉快的发酵特性，以干净和新鲜的芳香为佳。较浓和/或较甜的版本会有较高的酒精和甜味。一些香草和香料可能会产生辛辣的酚醛物质。《标准描述》适用于其余特性。

外观：《标准描述》适用，除了可能需要注意的是，颜色通常不会受到香料的影响（虽然花瓣和辣椒可能会提供微妙的颜色；茶混合物可以提供显着的颜色）。

味道：香料的香味强度从细微到高度不等；蜂蜜的味道强度从细微到高度不等；剩下的甜度可能从零到高不等；余味可能从干到甜不等，这取决于甜度的标准（干到甜）和强度的标准（从 hydromel 到 sack 风格）。与特定香料相关的独特风味特征可能在强度上从微妙到强烈（尽管有些香料可能无法单独识别，只是增加了背景的复杂性）。某些香料可能会添加苦味、涩味、酚味或辛辣味；如果有的话，这些品质应该与声明的成分有关（否则，它们是错误的），并且它们应该与蜂蜜、甜味和酒精平衡和混合。含有一种以上香料的蜂蜜酒在不同香料之间应该有一个很好的平衡，尽管有些香料会主导风味。蜂蜜酒可能有一种微妙到强烈的蜂蜜特征，如果一个品种的蜂蜜被说明使用，

它可能有明显到突出的品种特征（不同的品种有不同的强度）。《标准描述》适用于其余特性。

口感：《标准描述》适用。一些香草或香料可能含有单宁，这增加了一些酒体和涩味，但这种特性不应该过度。温热的香料和辣椒/辣椒可能会给人一种温暖或涩口的感觉，但这种特性不应该太极端或使蜂蜜酒不能饮用。

原料：《标准描述》适用。如果香料和其他成分一起使用，如水果、苹果酒或其他以水果为基础的发酵产品，那么蜂蜜酒应该被归入水果和香料蜂蜜酒。如果香料和其他成分一起使用，那么蜂蜜酒就应该作为实验蜂蜜酒组别。

备注：通常，混合的香料会给蜂蜜酒带来比单一香料更大的效果。这种风格的优秀应该酒款巧妙地使用香料；当使用一种以上的香料时，配方应该都是经过精心设计的，以便它们能够和谐地混合在一起。一种只含有香料的蜂蜜酒被称为 metheglin。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒指南介绍，了解参赛要求。参赛者必须明确碳酸化程度、强度和甜度。可以指定蜂蜜品种。参赛者必须详细说明所使用的香料类型（众所周知的混合香料可以用通用名称来表示，比如苹果派香料）。

商业酒款参考： 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. 特殊蜂蜜酒 SPECIALTY MEAD

请参阅蜂蜜酒指南的导言，了解标准蜂蜜酒特性的详细描述、标准术语和参赛说明。

请参考类别 M1 的描述，以了解干爽、半甜和甜的蜂蜜酒所需要的特性和额外细节。利用这些指导原则来判断不同甜度之间的差别。建议将蜂蜜酒的甜度作为主要评判标准，酒精强度作为次要点餐标准。

M4A. 麦芽蜂蜜酒 BRAGGOT

大麦蜂蜜酒是指酿造时用了麦芽。

总体印象：蜂蜜酒和啤酒的混合酒，两者都有独特的特点。根据啤酒的基础风格、蜂蜜的种类以及整体的甜度和强度，可以得到不同的成品风格。啤酒的味道可能会掩盖蜂蜜酒的味道。

香气：根据啤酒的甜度、酒精强度和基本类型，有一种微妙到明显可识别的蜂蜜和啤酒特征（干爽版本的香气会比甜版更弱）。蜂蜜和啤酒/麦芽的特性应该是互补和平衡的，也可以偏向像蜂蜜或啤酒/麦芽。如果标明蜂蜜种类，品种特征可以从微妙的非常明显（不同品种的风格和强度可能截然不同）。如果标明了啤酒风格，那么相应啤酒特征可以从微弱到非常明显（不同品种的风格和强度可能截然不同）。可以带有不同风格的酒花香味，并且要与其他元素和谐地融合在一起。《标准描述》适用于其余特性。

外观：由于啤酒的特性，不一定遵从本文常用的《标准描述》。清澈的酒体可能对啤酒特点有好处，但如果突出蜂蜜酒的特性，可能酒体是轻微浑浊的。如果麦芽蜂蜜酒是碳化的，则需要有轻微到适度的酒头和泡持性。颜色范围从浅麦秆色到深棕色或黑色，这取决于所使用的啤酒和蜂蜜的种类。并且颜色要体现啤酒和原料蜂蜜的颜色特性，高酒精和甜度的版本可能会出现酒脚。

味道：表现出一种平衡的啤酒和蜂蜜酒的特征，尽管味道很大程度上受到啤酒的甜度，酒精强度，基本风格和使用的蜂蜜的种类的影响。如果标明了啤酒风格，裁判应该可以捕捉到这种

风格的特征，尽管由于蜂蜜特征的存在，口味上会有所不同。如果标明了蜂蜜品种，品种特征应该从微妙到明显（不同品种的风格和强度可能截然不同）。较浓和/或较甜的麦芽蜂蜜酒应该比较干、较轻的啤酒有更浓烈的味道。余味和收口会根据啤酒和蜂蜜品种从干到甜，可能包括啤酒和蜂蜜酒的特性。麦芽的特点是允许的，从普通的基础麦芽，浓郁的焦糖和烤面包口味，黑巧克力和烘焙口味。酒花的苦味和风味可能存在，酒花特征应该符合使用的啤酒风格，并与其他口味很好地混合。《标准描述》适用于其余特性。

口感：由于啤酒的特性，不一定遵从本文常用的《标准描述》。口感顺滑，无涩味。根据啤酒的甜度、酒精强度和基本风格，啤酒的口感可能从轻度到饱满不等。更高度数的蜂蜜酒应该酒体更饱满。非常薄或水感的酒体是不受欢迎的，令人不适的甜味也是如此。酒精温热感觉可能会出现在高度版本中。碳化将随配方的不同而变化。通常会有一定程度的碳化，因为完全没有杀口的啤酒是无法勾起人的食欲的。然而，就像陈年的大麦酒可能是无气的一样，少数麦芽蜂蜜酒也可能是完全无气的。

原料：可以用任何类型的蜂蜜，任何类型的啤酒风格。可以混合麦汁和蜂蜜酒一起发酵，也可以将发酵好的啤酒和蜂蜜酒混合。麦芽可能来自直接来自谷物或是谷物提取物。根据配方要求自行选择是否添加啤酒花。如果有除了蜂蜜和啤酒的其他成分，那它就应该作为一种实验性的蜂蜜酒。如果使用烟熏麦芽或烟熏啤酒作为基酒，也应该算做麦芽蜂蜜酒；但如果使用其他烟熏方法制成的蜂蜜酒应该进入实验性蜂蜜酒风格。

备注：有时被称为布兰克特（Bracket/Brackett）。可发酵糖来自于麦芽或麦芽提取物和蜂蜜的平衡，尽管这种特定的平衡可以由酿酒者创造性地解释。

参赛说明：请参阅蜂蜜酒指南介绍，了解入口要求。参赛者必须明确碳化程度、强度和甜度。进入者可以指定蜂蜜品种。参赛者可以使用 BJCP 啤酒风格指南下的啤酒基酒。蜂蜜含量非常低的作品更适合投放啤酒比赛中。

商业酒款参考：Rabbit's Foot Diabhal and Bière de Miele, Magic Hat Braggot, Brother Adams Braggot Barleywine Ale, White Winter Traditional Brackett

M4B. 古代蜂蜜酒 HISTORICAL MEAD

古代蜂蜜酒是指历史曾经存在的或带有当地特色的蜂蜜酒，不属于其他子类的蜂蜜酒（如埃塞俄比亚的 tej 酒、波兰蜂蜜酒）。BJCP 的比赛欢迎提交属于这一类别的历史或本土风格的作品。

总体印象：这款酒应该在不同程度上表现出原料的特征，并在不同的风味元素之间表现出优秀的平衡。无论包含什么成分，都以可识别的以蜂蜜为基础的发酵酒类。

香气，外观，味道，口感一般遵循蜂蜜酒《标准描述》，但注意风味特征可能不同，由于可能有各种各样的原料，这些特征可能反映在各种蜂蜜酒子类别的元素组合。请参阅类别 M1 了解干爽、半甜和甜蜂蜜酒特性的详细描述。如果参赛的蜂蜜酒是其他现有蜂蜜酒类别的组合，请参考成分类别以获得成分类型特征的详细描述。

参赛说明：参阅蜂蜜酒参赛作品要求，参赛者必须注明碳酸化程度，酒精度和甜度类型。参赛者可以指定蜂蜜品种，必须详细说明该蜂蜜酒的特殊性质，如果在 BJCP 上找不到这样的描述，参赛者必须提供给评委关于蜂蜜酒的描述。

商业酒款参考：Jadwiga, Saba Tej

M4C. 实验蜂蜜酒 EXPERIMENTAL MEAD

实验蜂蜜酒是一种不属于上述任何一种子类的蜂蜜酒。这可能适用于多种风格混合的蜂蜜酒或使用特殊原料的蜂蜜酒。任何实验蜂蜜酒使用额外的可发酵的来源（例如，枫糖浆、糖蜜、红糖，或龙舌兰蜜），其他成分（如其他酒、烟熏等），后期加工方式（如冰馏），与非传统酵母发酵（例如酒香酵母）或其他不寻常的成分，橡木陈酿并不一定会使一种蜂蜜酒变成实验性的蜂蜜酒，除非这桶酒除了木材之外还有其他特性。

总体印象：这款酒应该在不同程度上表现出所有成分的特征，并在不同的风味元素之间表现出良好的调和或平衡。无论包含什么成分，都以可识别的以蜂蜜为基础的发酵酒类。

香气，外观，味道，口感一般遵循蜂蜜酒标准描述，但注意风味特征可能不同，由于可能有各种各样的原料，这些特征可能反映在各种蜂蜜酒子类别的元素组合。请参阅类别 M1 了解干爽、半甜和甜蜂蜜酒特性的详细描述。如果参赛的蜂蜜酒是其他现有蜂蜜酒类别的组合，请参考成分类别以获得成分类型特征的详细描述。

参赛说明：参阅蜂蜜酒参赛作品要求，参赛者必须注明碳酸化程度，酒精度和甜度类型。参赛者必须说明蜂蜜酒的特殊性质，无论它是现有风格的组合，试验性的蜂蜜酒，还是其他的创意。任何具有可识别特征的特殊成分都可以声明。

商业酒款参考： Moonlight Utopian, Hanssens/Lurgashall Mead the Gueuze, White Winter Cherry Bracket, Mountain Meadows Trickster's Treat Agave Mead