

Vurderingskriterier mjød & stilarter

Følgende beskrivelser gælder for alle stilarter af mjød. Denne introduktion identificerer fælles egenskaber og beskrivelser for alle typer mjød og bør bruges som reference, når man kommer ind eller bedømmer mjød.

Helhedsindtryk

Alle varianter af mjød skal have en god balance og bør ikke have en rå, ugæret honningkarakter. En bred vifte af resultater er acceptable, men de skal have en behagelig balance mellem honningssmag, sødme, syre, taniner og evt. alkohol. Styrke, sødme og alder bør i høj grad påvirke det samlede indtryk. Eventuelle særlige ingredienser skal være godt blendet ind med de andre ingredienser og føre til et harmonisk slutprodukt.

I en sød mjød bør honningsmagen være dominerende og restsukker have oeshler over 25.

I en halvtør/halvsød mjød må honningsmagen ikke være dominerende, men skal komplementeres af andre ligeværdige smagsindtryk (fx syre og tanning). Her bør restsukker have oeshler mellem 11 og 24.

I en tør mjød skal honningsmagen være sekundær smags giver og må være næsten fraværende. Her skal restsukker være under 10 oeshler og derunder.

Krav og betegnelser

Alkoholen i mjød skal primært være dannet på baggrund af gæret lokal honning fra oprindelsesland

Alkoholstyrke: Let mjød 3,5-7,5 % , medium mjød 7,5-14%, stærk mjød 14-18%

Sødme

Mjød kan være tørt, halvtør/halvsød eller sød. Sødme henviser ganske enkelt til mængden af resterende sukker i mjøden. Sødme bør ikke forveksles med frugtighed i tør mjød. Krop er relateret til sødme, men tørre mjødvarianter kan stadig have mange niveauer af krop. Tørhed i mjød adskiller sig fra garvestoffer, der kan tilføjes ved forskellige behandlinger. Sødme er uafhængig af styrke.

Udseende

Krystallklare mjød er målet. Synlige partikler (selv i et klart eksempel) er uønskede. Farven kan variere meget afhængigt af honningens sort og eventuelle ingredienser. Nogle honningvarianter er næsten klare, mens andre kan være mørkebrune eller farve efter frugt og urter. Hvis der ikke er angivet en honningstype, er næsten enhver farve acceptabel. Farvetone, farvemætning og renhed skal vurderes.

Aroma

En kompleks og dyb aroma er en positiv egenskab, rene og friske aromaer foretrækkes frem for beskidte, gærede eller svovlede toner. Aromaerne kan være vinøse og kan omfatte frugtagtige, blomster- eller krydrede noter. Søde og halvsøde/halvtørre varianter kan have en stærkere honningaroma end tørre varianter og varianter med lav alkoholstyrke (under 7,5 %).

Let oxidation kan være til stede, afhængigt af alder, og kan resultere i sherry-lignende noter, som er acceptabelt i lave til moderate niveauer (hvis de er i balance, kan disse tilføje kompleksiteten). En overdreven ubalanceret sherry-karakter er en fejl og det samme er kunstige, kemiske, fenol eller bitre aromaer. Svag alkoholaroma er acceptabel.

Smag

Søde varianter med en høj alkoholstyrke (over 14%) bør have en stærkere honningssmag end tørre varianter og varianter med lav alkoholstyrke (under 7,5%). Forskellige typer af honning har forskellige intensiteter og karakterer. Det resterende sødmeniveau vil variere med sødmen i mjøden:

Tørre varianter har intet eller meget lidt restsukker og honningsmagen er sekundær eller næsten fraværende (under 10 oe)

Halvsøde/halvtørre har en afbalanceret sødme i forhold til syre og bitterhed, hvor honningen primært er en eftersmag og ikke må være dominerende (11-24 oe)

Søde varianter har en klar og dominerende honningsmag (25 oe og over)

Eventuelle tilsætningsstoffer, såsom syre eller tannin, bør forbedre honningssmagen og give balance i forhold til syre og bitterhed. Friske og rene smagsindtryk er mest ønskværdige.

Eftersmag bør evalueres; længere eftersmag er generelt mest ønskværdig. En kompleks smag med stor dybde er en positiv egenskab.

Alkoholsmag skal være glat og god i forhold til alderen, ikke hård eller opløsningsmiddelagtig. Den

resterende sødme må under ingen omstændigheder være sirupagtig eller smage af ugæret honning.

Afhængig af alder kan der være let oxidation, men en overdreven sherry-lignende eller papiragtig karakter bør undgås. Der bør ikke være smag af gær.

Mundfylde

En god mjød bør have en elegant vinøs karakter. Kroppen kan variere vidt, selvom de fleste er medium til fuld. Mundfylde skal stige ved alkoholstyrke og alkoholprocent og kan blive meget tung. Tilsvarende vil tørre varianter med lav alkoholstyrke have en let mundfylde.

En stor mundfylde bør ikke være kvalm og tilsvarende bør en let variant ikke opleves vandig.

Mousserende

Mjød kan være stille eller mousserende. Det er tilladt at stille varianter har få lette bobler. Mousserende mjød kan have en karakter, der ligner champagne eller sodavand. Kulsyreholdige eksempler bør have en kortvarigt brus. Generelt er mindre bobler mere ønskelige og indikerer højere kvalitet end større bobler.

Styrke

Styrke refererer til alkoholindholdet (og også den mængde honning og gæringsmidler, der bruges til at fremstille alkoholen). Mjød med en høj alkoholstyrke kan have en større honningskarakter og krop (såvel som alkohol) end mjød med lavere alkoholniveau.

Specielle ingredienser og profil

Nogle typer honning har en stærk sortskarakter (aroma, smag, farve, surhed). Hvis en honning er usædvanlig, skal der gives yderligere oplysninger til dommerne om den karakter, der kan forventes.

Dommerne er muligvis nødt til at forstå ingredienserne, der giver en unik karakter for at kunne bedømme mjøden korrekt. Uanset honningsort eller specielle ingredienser, bør alle være afbalanceret.