CIDERS

1. **MODERN:** Apple only, can be focused on specific apples, although usually with culinary/table apples; fresh, New World-style. Faster ferment, typically one month or less. Can be any range of sweetness, but residual sugar/sweetness level to be identified upon submission.

2. **HERITAGE**: Apple- only, focused on the specific apple used, Old World-influenced. Typically made with multi-use apples (such as Russets, Baldwin, Gravenstein) or cider-specific fruit, resulting higher in tannin and acid. Fermented slower, typically three or more months. Also including keeved and still cider. Can be any range of sweetness, but residual sugar/sweetness level to be identified upon submission.

3. **NATURAL/SOUR**: Ciders made in a natural, traditional sidra style (sharp/semi-sharp apple varieties, lower bubbles, higher acidity), including Spanish sidra and ciders fermented using native yeast and without adjuncts. Also including ciders made intentionally sour using non-standard yeast, mixed fermentation and/or bacterial fermentation. Fermentation intention (natural sidra style vs. sour) would be useful if identified upon submission.

4. **SINGLE VARIETAL**: A showcase of one varietal; must be 80% varietal and apple only

5. **PERRY:** 100% fermented pear, made from pear varieties grown specifically for perry production, as well as those made from culinary/table pears. Can be labeled as pear cider as long as it is exclusively pear juice. Blended pear and apple ciders go in the Fruit category.

6. **FRUIT:** Cider base infused or co-fermented with other fruits, such as pear, berry, tropical fruit, stone fruits, etc.

7. **BOTANICAL/SPICED/HOPPED:** Cider base infused with any combination of herbs, nectars, leaves, tea, spices, spicy vegetables (habaneros, ginger, etc.) or cider base that has hops added.

8. **DESSERT/FORTIFIED**: Ice cider, late harvest, pommeau-style or other styles with spirits added.

CIDRES

1. **MODERNE** : Pomme uniquement, peut être fait avec des pommes spécifiques, bien que généralement avec des pommes culinaires ou de table; frais, style Nouveau Monde. Ferment plus rapide, généralement un mois ou moins. Il peut s'agir de n'importe quelle niveau de sucrosité, mais le niveau de sucre résiduel/sucrosité doit être identifié lors de la soumission.

2. **PATRIMOINE** : Pomme uniquement, axé sur la pomme spécifique utilisée, influencé par l'Ancien Monde. Généralement fabriqué avec des pommes à usages multiples (comme les Russets, les Baldwin et les Gravenstein) ou des pommes utilisées spécifiquement pour le cidre qui donnent plus de tanin et d'acide. Fermenté plus lentement, généralement trois mois ou plus. Comprend également les cidres de style « cuit (keeved) » et tranquille. Il peut s'agir de n'importe quelle niveau de sucrosité, mais le niveau de sucre résiduel/sucrosité doit être identifié lors de la soumission.

3. **NATUREL/AIGRE** : Cidres fabriqués dans un style « sidra » traditionnel et naturel (variétés de pommes fortes et semi-fortes, bulles plus faibles, acidité plus élevée), y compris le « sidra » de style espagnol et les cidres fermentés avec de la levure indigène et sans adjuvants. Comprend également les cidres fabriqués de façon intentionnellement aigre avec une levure non standard, une fermentation mixte et/ou une fermentation bactérienne. L'intention de fermentation (style « sidra » naturel ou aigre) serait utile si elle est identifiée lors de la soumission.

4. **VARIÉTÉ UNIQUE** : Pour mettre en vedette une variété; doit être composé à 80% de cette variété et de pomme uniquement.

5. **CIDRE DE POIRE** : 100% poire fermentée, fabriqué à partir de variétés de poires cultivées spécifiquement pour la production de poiré, ainsi que de poires culinaires ou de table. Peut être étiqueté comme cidre de poire s’il s’agit exclusivement de jus de poire. Les cidres faits de poire et de pomme mélangées entrent dans la catégorie Fruit.

6. **FRUIT** : Base de cidre infusée ou co-fermentée avec d'autres fruits, comme la poire, les baies, les fruits tropicaux, les fruits à noyau, etc.

7. **BOTANIQUE/ÉPICÉ/HOUBONNÉ** : Base de cidre infusée avec n'importe quelle combinaison d'herbes, de nectars, de feuilles, de thé, d’épices, de légumes épicés (habaneros, gingembre, etc.) ou base de cidre additionnée de houblon.

8. **DESSERT/FORTIFIÉ** : Cidre de glace, vendange tardive, style pommeau ou autres avec des spiritueux ajoutés.