



Canadian Cider Awards - Categories (2025)

Last Updated August 3 2025

1. Best Heritage Cider (Traditional & Tannin-Forward Ciders)

Description: This category honours ciders made using traditional cider apples, heirloom varieties, and old-world production techniques. These ciders often showcase structured tannins, depth, and complexity, staying true to historical cider-making traditions.

Examples:

- A wild-fermented English-style cider made from bittersweet apples.
- A keeved French cider with natural residual sweetness.
- A still, bone-dry heritage apple cider aged for extended maturation.

Key Characteristics:

- Made from heritage or cider-specific apple varieties.
 - Can be dry to semi-sweet but must emphasize apple character.
 - Still or lightly sparkling; traditionally influenced fermentation methods.
-

2. Best Modern Cider (Contemporary & Sessionable Ciders)

Description: This category celebrates modern cider-making techniques and the use of culinary apples. These ciders tend to be clean, fruit-forward, and accessible, often designed for wide consumer appeal while maintaining craftsmanship.

Examples:

- A crisp, lightly carbonated cider made from McIntosh and Gala apples.

- A filtered, off-dry cider with a balanced acidity and light sweetness.
- A session cider with lower alcohol but bright, refreshing characteristics.

Key Characteristics:

- Typically made from culinary apples rather than traditional cider apples (Low or no Tannins).
 - Often off-dry to semi-sweet, with a fresh and approachable taste.
 - Carbonated or still; clear or hazy presentations accepted.
-

3. Best Fruit, Botanical, & Perry Cider

Description: Recognizing ciders that incorporate additional fruits, hops, herbs, spices, botanicals, or pears (perry). While these ciders introduce new ingredients, the apple or pear base should remain central to the profile.

Examples:

- A cranberry-infused winter cider with warming spices.
- A hopped cider featuring tropical and citrusy hop notes.
- A rosé cider colored naturally by red-fleshed apples or berry additions.
- A traditional perry made from 100% pears or a pear-blended cider.

Key Characteristics:

- Primary base must still be fermented apple or pear cider.
- Infusions must enhance and not overpower fruit character.
- Can be dry, semi-sweet, or sweet depending on balance.

Note: Perry can also be submitted into other categories (e.g., Heritage, Modern, Barrel-Aged) if the producer believes it is a better fit there.

4. Best Ice & Fortified Cider (Intensified & Dessert Ciders)

Description: Honouring excellence in the production of ice cider and fortified ciders. These ciders typically use freezing or alcohol fortification techniques to intensify sugars, flavours, and structure. Typically >13% ABV.

Examples:

- A Québec-style ice cider with natural cryo-concentration.
- A barrel-aged ice cider with notes of caramel and honey.

- A pommeau-style fortified cider with spirit influence.

Key Characteristics:

- Ice ciders must be naturally intensified through freezing or dehydration.
 - Fortified ciders must have spirit-based alcohol enhancement.
 - High sugar content but balanced acidity.
 - Typically still (non-carbonated) and consumed as a dessert-style cider.
-

5. Best Barrel-Aged or Specialty Cider

Description: This category is for ciders aged in barrels (oak, whiskey, wine, etc.) or incorporating specialty techniques that don't fit traditional categories.

Examples:

- A cider aged in bourbon barrels, developing vanilla and oak notes.
- A cider co-fermented with wine grapes or aged on lees.
- A high-gravity cider with unique production methods.

Key Characteristics:

- Barrel influence should be present but balanced.
 - Can be dry or semi-sweet depending on production.
 - Open to unique fermentation techniques or specialty aging.
-

Summary of the Five Categories

Category	Key Characteristics	Examples
Best Heritage Cider	Traditional cider apples, tannin-forward, wild fermentation	Keeved cider, English-style dry cider, tannic still cider
Best Modern Cider	Culinary apple blends, bright and sessionable	Ontario off-dry cider, semi-sweet filtered cider

Best Fruit, Botanical, & Perry	Infused with fruit, hops, botanicals, or made with pears	Cranberry-spiced cider, rosé cider, hopped cider, perry
Best Ice & Fortified Cider	Intensified through freezing or alcohol fortification	Québec-style ice cider, pommeau, barrel-aged ice cider
Best Barrel-Aged or Specialty	Aged in barrels, co-fermented, or made using alternative methods	Bourbon barrel-aged cider, cider-wine hybrid

Cider Canada / Cidre Canada Awards – Labeling & Classification Criteria

To maintain consistency and transparency across all submissions, ciders will be classified based on **Sweetness Level**, **Carbonation Level**, and **Residual Sugar (RS)**. These designations will be used for both entry submission and judging to ensure ciders are evaluated within appropriate style guidelines.

Sweetness Levels (Residual Sugar & Specific Gravity)

Sweetness Category	Residual Sugar (RS)	Specific Gravity (SG)	General flavour Profile
Dry	Below 0.9% RS	Below 1.004 SG	Crisp, little to no sweetness, high acidity possible
Semi-Dry	0.9% - 1.8% RS	1.004 - 1.007 SG	Mild sweetness, with acidity still being prominent

Semi-Sweet	1.8% - 4.5% RS	1.007 - 1.017 SG	Noticeable sweetness, balancing acidity and structure
Sweet	Above 4.5% RS	Above 1.017 SG	High residual sugar, dessert-like characteristics may apply

- **Note:** The sweetness level (estimate is acceptable) must be clearly indicated by the producer at the time of submission.

Carbonation Levels (Volumes of CO₂)

Carbonation Category	Volumes of CO ₂	Common Labeling Terms	Description
Low	<0.75 volumes	Still / Perlant	No noticeable bubbles, similar to still wine
Medium	0.75 - 2 volumes	Petillant	Light effervescence, similar to natural wine or pét-nat
High	>2 volumes	Sparkling	Full carbonation, similar to Champagne

How These Labels Apply to Award Categories

Each cider entry will be classified within its respective category using the **sweetness level** and **carbonation level** as additional descriptors. For example:

Example Submissions:

- **Best Heritage Cider** – Semi-Dry, Petillant

- **Best Modern Cider** – Dry, Sparkling
 - **Best Fruit, Botanical, & Perry Cider** – Semi-Sweet, Still
 - **Best Ice & Fortified Cider** – Sweet, Still
 - **Best Barrel-Aged or Specialty Cider** – Semi-Dry, Petillant
-

Example Description

Example 1: Heritage & Traditional Cider

This is a single varietal cider made exclusively from Kingston Black apples grown in our 100-year-old orchard. It presents a structured tannin profile, bright acidity, and earthy aromatics. Unfiltered and bottle conditioned. Dry finish with light carbonation. Best served slightly chilled to highlight the orchard's natural terroir.

Example 2: Fruit Cider & Perry

An apple-forward base cider infused with local late-summer raspberries. Semi-sweet with a vibrant pink hue and natural effervescence. Flavours of ripe red fruit, apple skin, and a touch of citrus acidity make this a refreshing patio favourite. Made using culinary apples with a slow fermentation to retain fruit aromatics. Filtered and force-carbonated to medium level.

Example 3: Fortified & Ice Cider

Crafted from hand-picked apples cryo-concentrated using natural cold winter temperatures on Île d'Orléans. This rich, sweet ice cider balances bold baked apple, honey, and caramel notes with a bracing acidity. Aged in stainless steel for clarity of expression. Enjoy as a dessert cider or with sharp cheeses. 11% ABV, still, and brilliantly clear.

Shipping and Entries

Number of Entries

- For this program, **the number of entries is determined by the number of judging locations** your product must be sent to.
- You may submit **up to 5 different products**
- Each product entered must be commercially available and distinct in style or composition.

Note: Each product can only be entered once and must be submitted to every judging location provided by Cider Canada / Cidre Canada.

Number of Judges

- Each cider entry will be evaluated by **a minimum of 3 judges**.
- For an additional \$10/entry, you can have up to 5 judges participate.
- Judges will follow a standardized scoring system aligned with BJCP (Beer Judge Certification Program) methodology and our official judging form.
- Final scores are **averaged** across all judges unless consensus is required in a tie-breaking
- Entries into WineAlign (2025) or Canada Beer Cup (2025) will be automatically compared to any additional judged ciders for Cider Connect program.

Shipping Instructions

- **You will receive a list of shipping addresses and delivery deadlines** after your application is submitted and payment is confirmed.
- Ciders must be shipped to **each of the assigned judging locations** to be properly evaluated.
- For each judging location, please send:
 - **1 bottle or can** per entry (355ml to 750ml size acceptable)
 - Package securely to prevent breakage

Acceptable Additional Materials to Include in Shipment

You may include the following optional items in your shipment to help judges understand the context and branding of your product:

- **Sell Sheets or Product Info Cards** (max 1 page per product)
- **Shelf Talkers or Marketing Collateral**
- **Serving Suggestions or Pairings**
- **QR Codes** linking to a public product page or brand story (no password-protected files or videos)

You may include **one piece of branded swag per shipment**, such as a sticker, button, or coaster. This item **must be declared at the time of entry**. Any undeclared promotional items will be discarded.

Timeline

- All shipping details will be provided **within 5 business days** of a completed and paid entry.
- You will have **at least 2 weeks** from that date to prepare and ship your cider to the listed judging locations.
- Late or incomplete deliveries will not be judged.

Prix canadiens du cidre - Catégories (2025)

Dernière mise à jour : 3 août 2025

1. Meilleur cidre du patrimoine (cidres traditionnels et cidres à tanins)

Description: Cette catégorie met à l'honneur les cidres confectionnés à partir de pommes à cidre traditionnelles, de variétés anciennes et de méthodes de production inspirées du Vieux Continent. Ces cidres présentent souvent des tanins structurés, de la profondeur et de la complexité, tout en restant fidèles aux traditions historiques de la cidrerie.

Exemples :

- Cidre anglais à fermentation sauvage fabriqué à partir de pommes douces-amères.
- Un cidre français à la douceur résiduelle naturelle.
- Un cidre de pomme du patrimoine, sec et tranquille, vieilli pour une maturation prolongée.

Caractéristiques principales :

- Fabriqué à partir de variétés de pommes patrimoniales ou spécifiques au cidre.
 - Il peut être sec ou mi-sucré, mais doit avant tout mettre en valeur le caractère de la pomme.
 - Plat ou légèrement pétillant; méthodes de fermentation influencées par la tradition.
-

2. Meilleur cidre moderne (cidres contemporains et de dégustation)

Description: cette catégorie célèbre les techniques modernes de fabrication du cidre et l'utilisation de pommes culinaires. Ces cidres ont tendance à être nets, fruités et accessibles, souvent conçus pour plaire à un large public tout en conservant leur caractère artisanal.

Exemples :

- Un cidre vif, légèrement gazéifié, fabriqué à partir de pommes McIntosh et Gala.
- Un cidre filtré, non sec, avec une acidité équilibrée et une légère douceur.
- Un cidre de session avec un taux d'alcool plus faible, mais des caractéristiques vives et rafraîchissantes.

Caractéristiques principales :

- Généralement fabriqué à partir de pommes culinaires plutôt que de pommes à cidre traditionnelles (peu ou pas de tanins).
 - Souvent sec à mi-sucré, avec un goût frais et accessible.
 - Les présentations sont acceptées, qu'elles soient gazeuses ou plates, claires ou troubles.
-

3. Meilleur cidre aux fruits, botanique et poiré

Description: reconnaître les cidres qui incorporent des fruits, du houblon, des herbes, des épices, des plantes médicinales ou des poires (poiré) supplémentaires. Bien que ces cidres introduisent de nouveaux ingrédients, la base de pomme ou de poire doit rester au centre du profil.

Exemples :

- Un cidre d'hiver infusé aux canneberges et agrémenté d'épices réchauffantes.
- Un cidre houblonné avec des notes de houblon tropicales et d'agrumes.
- Un cidre rosé coloré naturellement par des pommes à chair rouge ou des ajouts de baies.
- Un poiré traditionnel fabriqué à partir de 100 % de poires ou un cidre mélangé à des poires.

Caractéristiques principales :

- Le cidre de pomme ou de poire fermenté doit rester la base primaire.
- Les infusions doivent mettre en valeur le caractère fruité, sans le dominer.
- Il peut être sec, mi-sucré ou sucré, selon l'équilibre recherché.

Note: le poiré peut également être soumis dans d'autres catégories (par exemple, Patrimoine, Moderne, Vieilli en barrique) si le producteur estime qu'il s'y prête mieux.

4. Meilleur cidre de glace et cidre fortifié (cidres intensifiés et cidres de dessert)

Description: ce prix récompense l'excellence dans la production de cidres de glace et de cidres fortifiés. Ces cidres utilisent généralement des techniques de congélation ou de fortification de l'alcool pour intensifier les sucres, les saveurs et la structure. Généralement >13% ABV.

Exemples :

- Un cidre de glace de type québécois avec cryo-concentration naturelle.
- Un cidre de glace vieilli en barrique avec des notes de caramel et de miel.

- Un cidre fortifié de style pommeau avec une influence de spiritueux.

Caractéristiques principales :

- Les cidres de glace doivent être naturellement intensifiés par la congélation ou la déshydratation.
 - Les cidres fortifiés doivent être rehaussés d'alcool à base de spiritueux.
 - La teneur en sucre est élevée, mais l'acidité est équilibrée.
 - Typiquement plat (non gazéifié) et consommé comme un cidre de dessert.
-

5. Meilleur cidre vieilli en barrique ou de spécialité

Description: cette catégorie concerne les cidres vieillis en barrique (chêne, whisky, vin, etc.) ou incorporant des techniques spéciales qui ne correspondent pas aux catégories traditionnelles.

Exemples :

- Cidre vieilli en barrique de bourbon, développant des notes de vanille et de chêne.
- Un cidre cofermenté avec des raisins de cuve ou vieilli sur lies.
- Un cidre à forte densité avec des méthodes de production uniques.

Caractéristiques principales :

- L'influence de la barrique doit être présente, mais équilibrée.
 - Il peut être sec ou mi-sucré selon la production.
 - Ouvert à des techniques de fermentation uniques ou à un vieillissement spécialisé.
-

Résumé des cinq catégories

Catégorie	Caractéristiques principales	Exemples de cidres
Meilleur cidre du patrimoine	Pommes à cidre traditionnelles, à forte teneur en tanins, fermentation sauvage.	Cidre Keeved, cidre sec à l'anglaise, cidre tranquille tannique
Meilleur cidre moderne	Mélanges de pommes culinaires, vifs et faciles à boire	Cidre sec de l'Ontario, cidre filtré mi-sucré

Meilleur cidre aux fruits, botanique et poiré	Infusé avec des fruits, du houblon, des plantes médicinales ou fait avec des poires	Cidre épicé aux canneberges, cidre rosé, cidre houblonné, poiré
Meilleur cidre de glace et fortifié	Intensifié par la congélation ou l'enrichissement en alcool	Cidre de glace à la québécoise, pommeau, cidre de glace vieilli en barrique
Meilleur cidre vieilli en barrique ou spécialité	Vieilli en barrique, cofermenté fabriqué en utilisant des méthodes alternatives.	Cidre vieilli en barrique de bourbon, hybride cidre-vin

Prix Cider Canada / Cidre Canada - Critères d'étiquetage et de classification

- Afin d'assurer l'uniformité et la transparence de toutes les soumissions, les cidres seront classés en fonction du **degré de sucrosité**, du **degré de carbonatation** et du **sucres résiduel (SR)**. Ces désignations seront utilisées à la fois pour la soumission des entrées et pour le jugement dans le but de s'assurer que les cidres sont évalués selon les directives de style appropriées.
-

Degrés de sucre (sucres résiduels et densité)

Catégorie de douceur	Sucres résiduels (SR)	Gravité spécifique (SG)	Profil d'arôme général
Sec	Inférieur à 0,9 % RS	Inférieur à 1,004 SG	Vive, peu ou pas sucrée, forte acidité possible
Semi-sec	0,9% - 1,8% RS	1.004 - 1.007 SG	Douceur légère, mais l'acidité reste importante.

Mi-sucrée	1,8 % - 4,5 % RS	1.007 - 1.017 SG	Douceur notable, acidité et structure équilibrées
Doux	Supérieure à 4,5% RS	Supérieur à 1,017 SG	Sucre résiduel élevé, les caractéristiques d'un dessert peuvent s'appliquer

- **Note** : Le degré de sucrosité (une estimation est acceptable) doit être clairement indiqué par le producteur au moment de la soumission.

Niveaux de carbonatation (volumes de CO₂)

Catégorie de carbonatation	Volumes de CO ₂	Termes courants d'étiquetage	Description de l'étiquetage
Faible	0,75 volume	Vin plat / Perlant	Pas de bulles perceptibles, semblable à un vin plat
Moyen	0,75 - 2 volumes	Petillant	Légère effervescence, semblable à celle d'un vin naturel ou d'un pét-nat
Fort	>2 volumes	Pétillant	La carbonatation est complète, semblable à celle du champagne.

Comment ces étiquettes s'appliquent-elles aux catégories de prix ?

Chaque cidre sera classé dans sa catégorie respective en utilisant le **degré de douceur** et le **degré de carbonatation** comme descripteurs supplémentaires. À titre d'exemple :

Exemples de soumissions :

- **Meilleur cidre du patrimoine** - demi-sec, pétillant
 - **Meilleur cidre moderne** - Sec, pétillant
 - **Meilleur cidre de fruits, botanique et de poiré** - Mi-sucré, plat
 - **Meilleur cidre de glace et cidre fortifié** - doux, plat
 - **Meilleur cidre de spécialité ou vieilli en barrique** - demi-sec, pétillant
-

Exemple de description

Exemple 1 : Cidre patrimonial et traditionnel

Il s'agit d'un cidre monovariétal élaboré exclusivement à partir de pommes Kingston Black cultivées dans notre verger centenaire. Il présente un profil tannique structuré, une acidité vive et des arômes terreux. Non filtré et conditionné en bouteille. Finale sèche avec une légère carbonatation. Il est préférable de le servir légèrement frais pour mettre en valeur le terroir naturel du verger.

Exemple 2 : Cidre et poiré aux fruits

Un cidre basique à base de pommes, infusé avec des framboises locales de fin d'été. Mi-sucré avec une teinte rose vibrante et une effervescence naturelle. Des saveurs de fruits rouges mûrs, de peau de pomme et une touche d'acidité d'agrumes en font une boisson rafraîchissante très appréciée sur les terrasses. Fabriquée à partir de pommes culinaires avec une fermentation lente pour conserver les arômes de fruits. Filtré et fortement gazéifié à un niveau moyen.

Exemple 3 : Cidre fortifié et de glace

Fabriquée à partir de pommes cueillies à la main et cryoconcentrées à l'aide des températures hivernales froides naturelles de l'île d'Orléans. Ce cidre de glace riche et sucré équilibre des notes audacieuses de pommes cuites, de miel et de caramel avec une acidité vivifiante. Vieilli en acier inoxydable pour une meilleure expression. À déguster comme cidre de dessert ou avec des fromages à pâte dure. 11 % d'alcool, plat et d'une limpidité éclatante.

Expédition et inscriptions

Nombre de participations

- Pour ce programme, **le nombre de participations est déterminé par le nombre de lieux de jugement** auxquels votre produit doit être envoyé.
- Vous pouvez soumettre **jusqu'à 5 produits différents**
- Chaque produit présenté doit être disponible sur le marché et se distinguer par son style ou sa composition.

Note: chaque produit ne peut être inscrit qu'une seule fois et doit être soumis à tous les lieux de jugement fournis par Cider Canada / Cidre Canada.

Nombre de juges

- Chaque cidre sera évalué par **un minimum de 3 juges**.
- Pour un supplément de 10 \$ par entrée, vous pouvez faire participer jusqu'à 5 juges.
- Les juges suivront un système de notation standardisé conforme à la méthodologie du BJCP (Beer Judge Certification Program) et à notre formulaire de notation officiel.
- Les notes finales sont **moyennes** de tous les juges, à moins qu'un consensus ne soit nécessaire pour départager les ex-aequo.
- Les inscriptions à WineAlign (2025) ou à la Canada Beer Cup (2025) seront automatiquement comparées à tout autre cidre jugé dans le cadre du programme Cider Connect.

Instructions d'expédition

- **Vous recevrez une liste d'adresses d'expédition et de délais de livraison** après l'envoi de votre candidature et la confirmation de votre paiement.
- Les cidres doivent être expédiés à **chacun des lieux d'évaluation assignés** pour être correctement évalués.
- Pour chaque lieu d'évaluation, veuillez envoyer
 - **1 bouteille ou canette** par inscription (355ml à 750ml acceptables)
 - Emballer soigneusement afin d'éviter tout risque de casse.

Matériels supplémentaires acceptables à inclure dans l'envoi

Vous pouvez inclure les éléments facultatifs suivants dans votre envoi pour aider les juges à comprendre le contexte et la marque de votre produit :

- **Fiches de vente ou fiches d'information sur les produits** (1 page maximum par produit)
- **Articles d'étagère ou matériel de marketing**
- **Suggestions de services ou d'accords**
- **Codes QR** renvoyant à une page publique du produit ou à une histoire de la marque (pas de fichiers ou de vidéos protégés par un mot de passe).

Vous pouvez inclure **un article de marque par envoi**, tel qu'un autocollant, un bouton ou un sous-verre. Cet article **doit être déclaré au moment de la participation**. Tout article promotionnel non déclaré sera éliminé.

Délai

- Tous les détails relatifs à l'expédition seront fournis **dans les 5 jours ouvrables** suivant la réception de l'inscription dûment remplie et payée.
- Vous aurez **au moins 2 semaines** à partir de cette date pour préparer et expédier votre cidre aux lieux de jugement indiqués.
- Les livraisons tardives ou incomplètes ne seront pas jugées.