



# **REGOLAMENTO SEMI FINALI BREWERS CUP 2017 - REVISIONE 1 -**

## **Partecipanti**

Alla gara si possono iscrivere maggiorenni di nazionalità italiana o residenti nel nostro paese da almeno tre anni con contratto di lavoro in regola.

Si possono iscrivere minorenni che alla data delle finali sanzionate da WCE dovranno aver compiuto la maggiore età.

Gli iscritti possono essere sia soci SCA sia non soci.

## **Regole di partecipazione**

Il presente regolamento è vincolante per il corretto funzionamento delle semifinali italiane di brewers cup. Se un competitor viola una o più di queste regole potrebbe essere automaticamente squalificato

Sarà previsto un appello da fare in forma scritta al capo giudice responsabile dell'evento, quale massimo organo.

L'appello potrà essere fatto fino a 24 ore dopo il termine della competizione

Il capo giudice si riserverà il diritto di controllare e di fugare ogni dubbio sul corretto svolgimento delle gare

Il concorrente otterrà risposta entro 48 ore dal ricevimento dell'appello

## **La gara**

La gara consiste nel servire 3 tazze indipendenti usando lo stesso caffè a tutti i giudici sensoriali. La gara si svolge in un unico round.

La gara è valutata da 3 giudici sensoriali e dal capo giudice.

In base alle esigenze organizzative il capo giudice potrà essere egli stesso uno dei giudici sensoriali.

Il barista potrà usare qualsiasi metodo di estrazione adatto alla disciplina.

Il tempo di set up in pedana sarà di 5 minuti, il tempo di gara sarà di 10 minuti.

Il barista potrà utilizzare qualsiasi caffè in grani .

Il barista dovrà preparare e presentare ai giudici verbalmente la sua gara in modo da esaltare la qualità del caffè utilizzato attraverso una adeguata spiegazione.

Per tutto il tempo di gara dovrà utilizzare lo stesso caffè.

Misurazioni TDS saranno prese per ogni tazza servita.

I giudici seguiranno il protocollo predefinito.

## **Il caffè il grani**

Il caffè in grani è un prodotto tostato del seme di un frutto derivante da una pianta del genere della Coffea.

Il caffè non può contenere nessun additivo, colorante profumo, sostanza aromatica, liquido, polvere, ecc. di qualsiasi tipo, nel tempo che passa fra la

raccolta della drupa a quando si estrae in bevanda. Sostanze utilizzate durante la crescita della pianta, la sua coltivazione e il suo processamento primario del caffè verde sono permesse (acqua, lievito, caffè e i suoi derivati, fertilizzante ecc. )

## **Acqua**

Acqua sarà fornita ai competitor sia a temperatura ambiente che dai sistemi di riscaldamento dell'acqua (es. bollitore ), alla temperatura compresa fra 96.0 e 98.5°C.

## **Sistemi di estrazione**

Sistemi di estrazione è qualsiasi componente che il competitor utilizza per estrarre la bevanda dal caffè.

I metodi di estrazione devono essere “manuali”, e non possono avere componenti meccaniche alimentate da forze esterne (es. elettricità), tranne queste eccezioni:

- Azioni meccaniche azionate dalla forza data dal competitor (es. forza delle mani), dalla gravità o dalla forza del caffè che si estrae da sola (es. estrazione dal sottovuoto “ vacuum brewers” ecc.)
- Sistemi di calore sono permessi (elettrici, magnetici o carburante liquido), l'importante che riscaldino il caffè o l'acqua e che non azionino meccanismi.
- È permesso portare il proprio bollitore.

Il competitor deve portare le proprie attrezzature e non saranno fornite dall'organizzazione, tenendo in considerazione rotture o perdite durante il viaggio.

Il competitor può utilizzare qualsiasi metodo di estrazione e può estrarne quanti ne vuole, l'importante che ai giudici ne sia serviti 3, utilizzando la stessa ricetta e con 3 sistemi di estrazione identici.

Nessun ingrediente potrà essere aggiunto all'estrazione.

## **Estrazione Caffè**

L'estrazione del caffè sarà individuale per ogni giudice.

“Estrazione individuale” è definita come segue : il diretto risultato da una distinta quantità di caffè e una distinta quantità di acqua. I competitor NON possono servire più di un giudice con una estrazione individuale (es. i competitor non possono preparare 1 lt di french press e versarlo nei 3 bicchieri dei giudici, ma dovranno preparare 3 french press individuali per ogni giudice).

Il “tempo di estrazione” è definito dal tempo che passa dal momento che l'acqua viene in contatto con il caffè e finisce quando il competitor interrompe

il flusso in uscita del caffè oppure quando l'acqua termina e si interrompe il flusso.

Nel caso in cui l'estrazione inizia prima del tempo di gara è prevista la squalifica.

## **Tazza di servizio**

Il bicchiere di servizio è il recipiente in cui il competitor serve la bevanda "caffè" ai giudici.

Un minimo di 3 bicchieri sono necessari per servire le bevande richieste. Le bevande devono essere servite in un'unica porzione nel bicchiere di servizio con un minimo di 120ml per ogni giudice. (non possono essere serviti in 2 o più porzioni).

Il bicchiere non deve influenzare sapore o odore.

Non ci sono restrizioni nella scelta del materiale, forma o misura dei bicchieri, ma non deve impedire al giudice di poterlo alzare e sorseggiare da esso.

Il punteggio dell'"Aroma" verrà valutato immediatamente appena il caffè è servito e nel bicchiere da cui è stato servito. Il competitor potrà cambiare questo protocollo ; specificando potrà far sentire l'aroma da un altro contenitore e poi servirlo nel "bicchiere di servizio", oppure, farlo fare al giudice stesso.

## **Misurazione TDS**

Il risultato della misurazione del TDS non verrà valutato ma verrà presa solo per la referenza del competitor.

## **Colonnina dell'acqua**

I competitor hanno l'opzione di usare l'acqua dello sponsor erogata dalla colonnina dell'acqua calda oppure portare il proprio bollitore con la propria acqua. La colonnina dell'acqua sponsorizzata sarà settata con la temperatura fra 96.0°C e 98,5°C.

I competitor non possono cambiare alcun settaggio della colonnina o cambiare alcun pezzo di essa, pena la squalifica.

## **L'Acqua**

La colonnina erogherà solamente l'acqua sponsorizzata.

L'acqua sarà calibrata con i seguenti standard:

Odore: pulito/fresco, senza odore

Colore: trasparente

Cloro: 0 mg/L  
TDS: 85 mg/L (accettabile 50-125 mg/L)  
Calcio: 51 mg/L (accettabile 17-85 mg/L)  
Alcalinità: 40 mg/L (accettabile, vicino a 40 mg/L)  
PH: 7.0 (accettabile 6.5 – 7.5)  
Sodio: 10 mg/L (accettabile, vicino a 10 mg/L)

### **Grinder**

il grinder dello sponsor sarà a disposizione nell'area di gara per i competitor. I competitor possono usare il grinder dello sponsor oppure quello proprio. Solo il grinder dello sponsor potrà essere usato in area di gara e/o durante il tempo di gara.

### **Attrezzature elettriche aggiuntive**

I competitor possono portare un massimo di 2 attrezzature elettriche che possono utilizzare durante il pre-gara e nel tempo di gara (es. kettle, piastre calde ecc.)

Nessun "time out tecnico" verrà ammesso se le attrezzature personali non funzionano.

### **Attrezzature fornite**

L'area gara sarà fornita con:

- Tavolo attrezzature
- Tavolo giudici
- Grinder
- Colonnina acqua calda
- Bidone spazzatura
- Bidone raccogli liquidi

### **Attrezzature per i competitor da portare**

Ai competitor è richiesto portare tutta l'attrezzatura necessaria per presentare la propria gara, prendendo in considerazione rotture durante il trasporto. Ogni competitor è responsabile della propria attrezzatura. I volontari non sono responsabili per la sicurezza delle attrezzature.

I competitor sono incoraggiati a portare il minimo indispensabile e avere sui tavoli solo le attrezzature strettamente necessarie per la propria gara (non sono necessari tovaglioli, cucchiari di assaggio ecc.), rischiando di perdere dei punteggi "flusso di lavoro generale".

I competitor dovranno portare:

- Sistemi di estrazione necessari
- Sistemi di filtraggio
- Caffè di gara

I seguenti sono opzionali:

Sistemi di estrazione aggiuntivi

- Attrezzature elettriche
- Supporti per metodi di estrazione
- Accessori per sistemi di estrazione
- Bilance
- Termometri
- Cronometri
- Tazze di servizio (più qualche tazza di scorta)
- Panni puliti

I seguenti NON sono permessi

- Decorazioni per i tavoli dei giudici non utili alla presentazione
- Qualsiasi prodotto sensoriale/ cibo, includendo acqua o caffè macinato, da fare usare ai giudici eccetto il caffè estratto NON è permesso.

### **Essere Puntuali**

Per l'evento bisogna essere puntuali in tempo per i briefing pre gara e puntuali per il proprio tempo di gara che vi verrà dato durante il briefing. Pena la squalifica.

### **La Gara**

I competitor avranno 5 minuti per fare il set up pre gara nella postazione in cui gareggeranno, appena finirà il tempo di set up i competitor non potranno avere nulla in mano riguardante la gara.

Solamente il cronometro sarà ammesso.

Se l'acqua utilizzata nel tempo di gara è diversa da quella fornita dallo sponsor i giudici richiederanno un campione caldo dal bollitore e uno a temperatura ambiente.

Il competitor avrà a disposizione 10 minuti per presentare la sua gara ai giudici ed estrarre e servire i caffè.

I competitor utilizzeranno il caffè in grani (o macinato) di loro scelta.

I competitor avranno l'opzione di macinare il caffè in pedana dal grinder sponsorizzato oppure durante la fase di pre gara.

La presentazione verrà valutata se l'esperienza sensoriale presentata dal competitor combaccerà con l'esperienza provata dai giudici.

La presentazione potrà essere creativa, informativa e divertente, ma dovrà sempre essere focalizzata all'ampliamento dell'esperienza sensoriale.

I giudici giudicheranno solamente le bevande servite individualmente.

Se il competitor cambierà o modificherà qualcosa nella tazza della bevanda ;la bevanda sarà giudicata nuovamente e non verrà presa in

considerazione la tazza precedente. Una volta servita la tazza ai giudici il competitor non potrà più riprenderla.

Il competitor dovrà servire i caffè mettendoli sul tavolo dei giudici davanti ad ogni giudice così da poterli definire “serviti”.

Servita l’ultima bevanda il tempo si fermerà automaticamente e tutto quello che il competitor dirà o farà non verrà preso in considerazione dai giudici.

### **Fuori tempo**

Se il competitor supera i 10 minuti di gara avrà ancora a disposizione 60 secondi prima di essere squalificato.

Per ogni secondo in più si applicherà una penalità di 0.5 punti per un massimo di 30 punti (1 minuto).

### **Problemi tecnici**

time out tecnico :

Se, durante la gara ,il barista dovesse riscontrare qualche problema tecnico barista potrà chiamare il time out tecnico. Il tempo verrà bloccato per valutare il problema. Da lì si fermerà il tempo e si valuterà il problema .Se risolvibile,il competitor potrà ripartire da dove si è fermato o avere del tempo aggiuntivo, sennò rinviare l’intera gara in un altro momento.

### **Accessori dimenticati**

Se il competitor dimentica accessori durante il tempo di gara potrà farlo .Importante : dovrà informare prima il capo giudice il giudice e potrà recuperarlo, non potrà essere aiutato da nessuno in nessun caso, pena la squalifica. Nessun tempo verrà aggiunto.

### **Debriefing**

Il debriefing è il tempo concesso a tutti i competitor dopo la gara: 10 minuti da passare con i giudici per chiedere e valutare le schede di valutazione. Si possono chiedere domande sulle valutazioni. È un momento molto prezioso per tutti i competitor per confrontarsi e capire le carenze e dove migliorarsi.

### **SCALA DI VALUTAZIONE**

Inaccettabile: 0

Accettabile: 4 - 4.75

Mediocre: 5 – 5.75

Buono: 6 – 6.75

Molto buono: 7 – 7.75

Eccellente: 8 – 8.75  
Straordinario: 9 – 10

### *Aroma*

Si valuta l'intensità, complessità e componenti aromatiche.

### *Sapore*

I sapori sono il carattere principale del caffè. Il giudice assaggerà e confronterà i sapori descritti dal competitor con i sapori percepiti, valutando anche l'intensità.

### *Retrogusto*

Il retrogusto è definito come, la lunghezza di sapori positivi (Aroma e Gusto), le loro qualità percepite dal retro del palato e quello che rimane del caffè dopo che è stato bevuto.. Punti verranno sottratti se saranno percepiti astringenza o asprezza, amarezza .

### *Acidità*

L'acidità è descritta come vivacità quando è positiva e aspra quando è negativa. Al suo meglio, l'acidità contribuisce con il brio, dolcezza e caratterizza la frutta fresca quando appena degustata. Acidità troppo intensa o dominante potrebbe non essere piacevole, d'altronde, un'eccessiva acidità potrebbe non essere appropriata per il profilo del sapore del campione. Saranno prese in considerazione, paese d'origine varietà e processo di lavorazione del caffè, quindi, un acidità alta non è sintomo negativo esclusivamente e viceversa. si prende in considerazione l'insieme della tazza e come lavorano insieme i vari componenti.

### *Corpo*

La qualità del corpo è in base alla sensazione tattile del liquido in bocca, specialmente percepito tra la lingua e il palato. Caffè con un corpo leggero o pesante potrebbero ricevere un punteggio alto in base alla qualità della sensazione tattile in bocca.

### *Bilanciamento*

Il bilanciamento è l'insieme di Sapore, Retrogusto, Acidità e Corpo e lavorando tutti insieme. È valutato negativamente se uno o più elementi sono deboli o se uno o più elementi sono dominanti e si sbilanciano.

### *Impressione Generale*

Si prende in considerazione l'intero assaggio. Se il caffè assaggiato e l'esperienza percepita e l'origine e processo hanno un senso d'insieme. In questo punteggio il giudice ha una visione personale del caffè.

### *Sapore*

I competitor descriveranno i dettagli riguardanti l'esperienza sensoriale della loro bevanda caffè. I giudici prenderanno appunti, in particolar modo nelle specifiche di Aroma, acidità, sapore, corpo e retrogusto.

### *Servizio*

I competitor devono essere coinvolgenti, professionali e provvedere ad un servizio esemplare, sempre inerente ad un servizio di caffetteria reale.

### **Il protocollo d'assaggio**

I giudici hanno un protocollo d'assaggio e sarà il seguente:

i giudici seduti dietro al tavolo giudici, seguiranno con attenzione tutta la presentazione.

Nel momento in cui è servita la bevanda, i giudici sentiranno l'aroma e faranno il primo assaggio e scriveranno gli appunti. Seguirà il secondo assaggio non appena gli verrà chiesto dal capo giudice e il terzo assaggio verrà fatto nella sala giudici.

Il capo giudice potrà seguire l'assaggio appena dopo i giudici.

I competitor potranno interagire con i giudici con brevi discorsi e brevi domande.

Il protocollo potrà essere cambiato ma sempre con modalità di facile esecuzione per i giudici.