



## **Конкурсный отбор на Национальную Премию «Обжарщик года»**

**Даты проведения:** 13-15 марта, 2018

**Место проведения:** Coffee Tea Russian Expo, КВЦ “Сокольники”, 4 Павильон (Москва, Россия)

**Количество участников** – 40 человек.

**Стоимость участия** - 5000 руб.

**Отказ от участия.** Если участник отказывается от участия, то стоимость за участие в чемпионате не возвращается, при этом Участник имеет право переуступить участие в конкурсе. В случае отказа от участия в конкурсе после того как зеленый кофе отправлен в его адрес, Участник обязуется оплатить Организатору стоимость отправленного зеленого кофе по цене 1000,00 (одна тысяча) рублей за 1 килограмм. При этом Участник имеет право переуступить участие в конкурсе и передать полученный кофе за собственный счет.

### **Сроки чемпионата:**

Открытие регистрации:  
1 октября, 2018

Закрытие регистрации:  
20 января 2019 или когда все места выбраны

Отправка зеленого зерна спонсором участникам:  
20 января –10 февраля 2019

Отправка обжаренного зерна участникам организатору:  
До 6 марта включительно

### **Этапы проведения чемпионата**

- 1 этап - отправка кофе для обязательной обжарки, обжарка кофе участником
- 2 этап - отправка кофе организатору
- 3 этап - 11 марта, каппинг судьями кофе, представленного в категории «обязательная обжарка», определение судьями 20 полуфиналистов по результатам баллов 2 этапа (результаты этапа не анонсируются). Оценка идет в общий зачет.
- 4 этап - 12 марта, каппинг судьями кофе, предоставленного в категории «произвольная обжарка», определение судьями 6 финалистов (результаты этапа не анонсируются). Оценка идет в общий зачет.
- 5 этап - 13-14 марта - презентация кофе, представленного в категории «произвольная обжарка» всеми 40 участниками конкурса, для дегустации

посетителями выставки в специальной зоне на выставке. Презентация не оценивается и не идет в общий зачет. Этап является обязательным для всех участников.

- 6 этап - 14 марта, каппинг посетителями кофе с обязательной обжарки 6 финалистов. Оценка идет в зачет.
- 7 этап - 15 марта, 11-00, награждение победителей (лучшего обжарщика по сумме всех баллов и лучшую компанию за самую высокую оценку с произвольной обжарки).

### **Необходимое количество кофе, предоставляемого на конкурсный отбор:**

- 1 кг кофе в категории «обязательная обжарка»
- 1 кг кофе в категорию «произвольная обжарка»

**Кофе должен быть прислан участником за свой счет до 6 марта по адресу: Москва, ул. Берзарина 36, стр 2, офис 415**

### **Призы**

Победитель, который определяется по сумме баллов за обязательную обжарку, произвольную обжарку и за каппинг зрителями, получает денежное вознаграждение от Журнала «Кофе и Чай в России», а также бесплатную публикацию в журнале «Кофе и Чай в России».

По результатам оценок судей в категории «произвольная обжарка» среди всех участников дополнительно будет награждена лучшая компания-обжарщик.

### **Условия участия**

- В чемпионате может принять участие любой обжарщик, имеющий гражданство РФ и работающий в РФ как минимум в течение последнего года.
- Участник должен самостоятельно и за свой счет прислать кофе на каппинг.
- Участник должен получить 10 кг зеленого кофе для обязательной обжарки и быть готовым привезти обжаренный кофе на конкурсный отбор в количестве 1 кг (0,5 кг для оценки судьями и 0,5 кг для оценки на сцене посетителями)
- Участник должен подобрать и обжарить зеленый кофе, выбранный самостоятельно и предоставить его на конкурсный отбор в количестве 1 кг кофе (0,5 кг для оценки судьями и 0,5 кг для заваривания на сцене для посетителей).
- Участник самостоятельно смешивает разные обжарки, если это необходимо.

### **Механика проведения чемпионата**

#### **1 этап**

**Отправка спонсорского кофе, выбор кофе для произвольной обжарки. Обжарка кофе для конкурса.**

#### Отправка кофе для обязательной обжарки

Организаторы высылают участникам по крайней мере за 1 месяц до конкурсного отбора 10 кг кофе (моносорт, спешиапти).

#### Обязательная обжарка

- Участники заранее обжаривают данный кофе и присылают его в количестве 1 кг на конкурсный отбор. Участник присылает кофе организатору (0,5 кг для

оценки судьями и 0,5 кг для оценки посетителями) до 6 марта. В случае непредставления кофе, участник дисквалифицируется, а затраты на его участие ему не возвращаются и не компенсируются.

- Участник может пожарить кофе на любом оборудовании.
- На пачке кофе должна быть указана следующая информация: наименование кофе, компания, ФИО обжарщика, дата обжара, контактный телефон.
- Допускается перемешивание кофе разного обжара. Кофе перемешивается участником самостоятельно.

### Произвольная обжарка

- Участники заранее обжаривают данный кофе и присылает его в количестве 1 кг на конкурсный отбор до 6 марта. В случае непредставления кофе, участник дисквалифицируется, а затраты на его участие ему не возвращаются и не компенсируются. Допускается составление блендов. Кофе перемешивается самостоятельно участником.
- На пачке кофе должна быть указана следующая информация: наименование кофе (страна произрастания, регион, ферма, способ обработки, оборудование, на котором обжаривался кофе), компания, ФИО обжарщика, дата обжарки, контактный телефон.
- Данный кофе участник или его представитель обязан 13-14 марта заваривать для посетителей самостоятельно в специальной зоне в павильоне согласно заранее присланному расписанию; если участник не сможет самостоятельно заваривать кофе, то за него это может сделать его представитель или волонтер выставки по заранее объявленному рецепту.

### **2 этап**

#### **Отправка кофе организатору.**

- Участник самостоятельно и за свой счет должен отправить организатору кофе с произвольной и обязательной обжарок.
- Кофе должен быть прислан участником в срок до 6 марта по адресу: Москва, ул. Берзарина 36, стр 2, офис 415.
- Если кофе не будет прислан в срок, организатор имеет право исключить участника из конкурса. При этом расходы на участие участнику не компенсируются.

### **3 этап**

#### **Каппинг судьями кофе, представленного в категории «обязательная обжарка (11 марта)**

- Весь кофе 40 участников заваривается по одинаковому рецепту, заранее анонсированному организатором.
- Кофе оценивается 3мя профессиональными судьями в слепую (кофе шифруется 2 раза).
- После подведения итогов определяются 20 полуфиналистов, которые допускаются до следующего этапа.
- Кофе будет дегустироваться Q-грейдорами в SCA-кампусе. Список судей будет анонсироваться заранее.

### **4 этап**

#### **Каппинг судьями кофе, представленного в категории «произвольная обжарка» (12 марта)**

- Весь кофе 40 участников заваривается по одинаковому рецепту, заранее анонсированному организатором.
- Кофе оценивается 3мя профессиональными судьями в слепую (кофе шифруется 2 раза).
- По итогам подсчета баллов за произвольную обжарку определяется лучшая компания в категории произвольная обжарка кофе.
- Баллы по 20 полуфиналистам после 2 этапов оценки судьями кофе с произвольной и обязательной обжарки суммируются. По сумме 2 баллов определяются 6 финалистов. Баллы финалистов заранее не анонсируются.
- Кофе будет дегустироваться Q-грейдерами в SCA-кампусе. Список судей будет анонсироваться заранее.

## **5 этап**

### **Презентация кофе с произвольной обжарки для дегустации посетителями в специальной зоне в павильоне (*не идет в зачет*) (13-14 марта)**

- Участнику дается 10 минут на подготовку, 20 минут на каппинг и 5 минут на уборку. Организатор предоставляет кофе, который участник прислал заранее, воду, кофемолку, оборудование для заваривания, весы, одноразовую посуду. Участник имеет право использовать свое оборудование для заваривания и дегустации. Участник может размещать на столе свои контактные данные, листовки и не может размещать ролл-апы или другое рекламное оборудование. Участник можете как заваривать кофе самостоятельно или с помощью своего помощника, так и воспользоваться помощью волонтера. При этом волонтер будет заваривать кофе по стандартного рецепту.

## **6 этап**

### **Каппинг кофе с обязательной обжарки посетителями 6 финалистов (14 марта).**

Посетители, участвующие в каппинге, пробуют кофе и выставляют баллы (максимальная сумма выставленных посетителями баллов не будет превышать 10% от максимального возможного балла по оценочному листу в обязательной обжарке). Любой чашке может быть выставлено любое место в пределах от 1 до 6. Самый высокое место – цифра 1, самое низкое место – цифра 6.

Максимальное количество участников каппинга – 30 человек. В каппинге не могут принимать сами участники чемпионата.

**Финальная сумма баллов складывается из баллов, полученных участником за обязательную обжарку, произвольную обжарку и оценку посетителями. Математическое округление производится до сотых балла. Если есть 2 участника с одинаковым числом баллов, то победитель выявляется по максимальной оценке за обязательную обжарку.**

# Оценочная форма для каппинга судьями (для произвольной и обязательной оценки)



Чемпионат по обжарке на премию “Национальный обжарщик года”  
Оценочный лист каппинга

Имя участника \_\_\_\_\_

Образец #	Степень обжара	Аромат $\div 2$	Вкус $\div 2$	Кислинка $\times 2$	Тело $\times 2$	Сладость $\times 2$	Баланс	Общий	Суммарный балл
	 На сломе Сухо Качество Влажно	 Послевкусе	 Интенсивность Высокая Низкая	 Уровень Тяжелое Легкое	 Раскрытие Шоколад Карамель Сладкое зерно	Notes:			
Дефекты (вычитается из общего балла)									
Светлый обжар (недоразвитый)	Темный обжар (пережаренный)	Запеченый (внутри)	Опаленый (крупом, поверхностью)	Подгоревший (обсып, слежка)	Жженный (одной стороной)	Штрафной балл (дефекты)			
						<input type="text"/>	Суммарный балл - Штрафной балл		
							Итоговый балл		