



Конкурсный отбор на Национальную Премию «Обжарщик года» 2021. Технический регламент соревнования.

5.08.2020

Даты проведения:

1. Открытие регистрации и оплата участия: 7 сентября -25 октября
2. Отправка Организатором кофе обязательного обжара для отборочного этапа 2 - 16 ноября
3. Дата получения кофе для каппинга от обжарщиков – 7 декабря
4. Каппинг кофе судьями – 14-15 декабря
5. Объявление результатов полуфинала - 18 декабря
6. Отправка Организатором кофе обязательного обжара для полуфинального этапа до 25 января
7. Дата получения кофе для каппинга от обжарщиков – 1 марта
8. Каппинг обязательный обжар – 9 марта, 10 марта - произвольный обжар, 11 марта - еще раз 6 финалистов обязательный и произвольный обжар.
9. 11-12 марта в рамках выставки Coffee Tea Casao Russian Expo каппинг произвольного обжара всех участников полуфинала, не идет в зачет. 12 марта каппинг 6 финалистов с обязательного обжара, идет в зачет.
10. 13 марта - объявление результатов, награждение победителей.

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

Количество участников – предварительный этап – 60, полуфинал – 25 участников, финал – 6 участников.

Стоимость участия предварительного этапа - 6000 руб. Доставка кофе осуществляется за счет участника.

Стоимость участия полуфинального этапа - 6000 руб. Доставка кофе осуществляется за счет участника.

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.

Этапы проведения чемпионата

- 2 ноября – 18 декабря: первый этап (отборочный этап) заключается в отправке кофе №1 организатором для обязательного обжара, обжарке участниками кофе для отборочного этапа. Данный кофе участник присылает на каппинг судьями. 25 участников, набравшие наибольшее число баллов проходят во второй этап.
- 25 января - 10 марта: 2 этап - (полуфинал) заключается в отправке кофе №2 организатором для обязательного обжара для полуфинального этапа, обжарке и каппинге кофе обязательного и произвольного обжаров. Также на данном этапе проходит грейдинг зеленого зерна, выбранного участником для произвольного обжара, который участник предоставляет в количестве одного килограмма.
- 11 марта: повторный каппинг судьями топ шести кофе с обязательного обжара и топ шести кофе с произвольно обжара.
- 11-12 марта: презентация кофе, представленного в категории «произвольный обжар» всеми 25 полуфиналистами конкурса, в специальной зоне на выставке. Презентация не оценивается и не идет в общий зачет. Этап является обязательным для всех участников. Если участник не может презентовать кофе, за него это делаем волонтер.
- 12 марта: слепая дегустации топ шести образцов кофе с обязательного обжара не менее 15 профессиональными участниками индустрии (список определяется заранее), не участвующими в предварительном каппинге. Данная оценка идет в общий зачет, но максимальная оценка не может превышать 10% от суммы баллов за произвольный и обязательный обжар.
- 13 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:

Предварительный этап

- 500 гр кофе в категории «обязательная обжарка»
Кофе должен быть прислан участником за свой счет до 7 декабря (каппинг пройдет 14-15 декабря) по адресу: Москва, ул. Берзарина 36, стр 2, офис 415. В случае непредставления кофе до указанной даты, участник дисквалифицируется, а затраты на его участие ему не возвращаются и не компенсируются.

Полуфинальный этап

- 1 кг кофе в категорию «обязательная обжарка»
- 1 кг кофе в категорию «произвольная обжарка»
- 1 кг кофе с «произвольная обжарка» в виде зеленого кофе для грейдинга

Кофе должен быть прислан участником за свой счет до 1 марта (каппинг пройдет 9 и 10 марта) по адресу: Москва, ул. Берзарина 36, стр 2, офис 415. В случае непредставления кофе до указанной даты, участник дисквалифицируется, а затраты на его участие ему не возвращаются и не компенсируются.

Результаты

- Итоговые результаты конкурсного отбора для участников полуфинала формируются в результате сложения баллов за каппинг судьями кофе обязательного обжара, баллов за каппинг судьями кофе произвольного обжара (данные баллы делятся пополам), а также баллов за слепую дегустацию профессиональными участниками индустрии. Участнику, показавшему лучший результат, присваивается титул «Победитель Национальной премии «Обжарщик года».
- В рамках премии так же предполагается награждение лучшей компании в сфере обжаривания кофе. Данное звание присуждается по итогам подсчета баллов, выставленных судьями за кофе произвольного обжара для всех полуфиналистов. По результатам каппинга судьями кофе произвольного обжара в полуфинале определяется компания, получающая статус «Лучшая компания в категории обжарка кофе».

Математическое округление производится до сотых балла. Если есть 2 участника с одинаковым числом баллов, то победитель выявляется по максимальной оценке за обязательный обжар.

Призы

Победитель получает денежное вознаграждение от Журнала «Кофе и Чай в России», призы от спонсоров, а также бесплатную публикацию в журнале «Кофе и Чай в России».

Условия участия

- В чемпионате может принять участие любой обжарщик, имеющий гражданство РФ и работающий в РФ как минимум в течение последнего года.
- Участник должен за свой счет заказать доставку кофе на отборочный и полуфинальный этапы.
- Участник должен самостоятельно и за свой счет прислать кофе на каппинг отборочного и полуфинального этапов.
- Участник должен получить 12 кг зеленого кофе для обязательной обжарки предварительного этапа и быть готовым привезти обжаренный кофе на конкурсный отбор в количестве 0,5 кг для оценки судьями.
- Участник должен получить 12 кг зеленого кофе для обязательной обжарки полуфинального этапа и быть готовым привезти обжаренный кофе на конкурсный отбор в количестве 1кг – 0,5 из которых идет для оценки судьями, 0,5 кг для оценки профессиональными участниками индустрии .
- Участник должен подобрать и обжарить зеленый кофе, выбранный самостоятельно для произвольного обжара, 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), а также прислать 1 кг зеленого зерна для грейдинга того кофе, который выбран для произвольного обжара.
- Кофе произвольного обжара должен быть в ассортименте компании, от которой участник выступает, либо в ассортименте той компании, для которой участник обжаривает кофе на конкурс, то есть его можно купить как на день подачи заявки, так и на протяжении всего срока участия в конкурсном отборе.
- Участник самостоятельно смешивает разные обжарки, если это необходимо.
- Участник может пожарить кофе на любом оборудовании.
- На пачку кофе должен быть наклеен стикер с напечатанной информацией (просьба избегать надписи от руки, что может вести к ошибкам), которая

должна включать: вид и сорт кофе, страну произрастания, регион, ферму, способ обработки, компанию, ФИО обжарщика, дата обжара.

Каппинг кофе судьями

- Кофе всех участников заваривается по одинаковому рецепту: 8.25г кофе / 150 мл воды, 150 ppm, 93С.
- Кофе оценивается не менее, чем тремя профессиональными судьями вслепую
- Предварительно кофе шифруется организатором.
- Кофе будет дегустироваться Q-грейдерами в SCA-кампусе. Список судей будет анонсироваться заранее.

Презентация кофе с произвольной обжарки для дегустации посетителями в специальной зоне в павильоне (не идет в зачет) (11-12 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.

Каппинг кофе с обязательного обжара профессиональными участниками индустрии топ шести кофе с обязательного обжара (12 марта).

Судьи, участвующие в каппинге, пробуют кофе и выставляют баллы (максимальная сумма выставленных судьями 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.

Минимальное количество участников каппинга – 15 человек., максимально – 30 человек В каппинге не могут принимать сами участники чемпионата или представители их компаний. Каппинг осуществляется профессиональными участниками индустрии, которые набираются Главным судьей Премии. Список данных судей публикуется заранее.