****

**DALLA CORTE CUP**

**Правила и регламент чемпионата**

**1 Чемпионат**

**1.1. Общие положения**

А. Выступление каждого участника оценивается 4 сенсорными судьями.

В финальном раунде выступление так же оценивает Главный судья. При этом оценки главного судьи не учитываются в зачёте суммы баллов.

Б. Участники должны представить для каждого судьи вкуса по одному напитку каждой из двух категорий (эспрессо и молочный напиток), всего восемь напитков, на приготовление и презентацию которых участникам предоставляется десять (10) минут.

В. В Финальном раунде участнику необходимо приготовить так же фильтр-шот для каждого судьи. Суммарно на 3 категории напитков участнику на презентацию предоставляется 15 минут.

Г. Участник сам решает, в каком порядке подаются напитки по категориям. Однако, каждая категория должна быть подана полностью (например, все 4 эспрессо) до того, как будет подаваться другая категория, иначе участник будет дисквалифицирован.

Д. Напитки одной категории могут подаваться в любом количестве одновременно (один, два и т.д. до четырех). Каждый судья вкуса начинает оценку напитка сразу после подачи ему (ей) напитка, если только не получает каких-либо других инструкций по порядку дегустации от Участника.

Е. Все 4 напитка одной категории должны иметь один состав и должны быть приготовлены по одному рецепту. По-разному приготовленные и поданные различающиеся напитки одной категории получат оценку ноль в Балансе Вкуса за те напитки, рецептура которых отличалась от первого поданного напитка

Ж. Во время выступления участник может готовить любое количество напитков. Но оцениваются только напитки, поданные судьям вкуса.

**2. Определения напитков**

**2.1. Эспрессо**

А. Эспрессо — это напиток, приготовленный из молотого кофе проливом из одного/двух носика(ов) двойного портафильтра одной безостановочной экстракцией.

Б. Если поданный напиток не соответствует определению эспрессо, то оценки за вкус и/или тактильные ощущения будут отражать фактическую сенсорную оценку. Для приготовления эспрессо можно использовать различное количество кофе.

В. Эспрессо готовится на эспрессо машине с широким спектром настроек доступных к регулировке участником в момент подготовки на станции.

Г. Крема должна присутствовать во время подачи эспрессо, без разрыва.

Д. Эспрессо должен подаваться судьям с соответствующей ложкой, салфеткой и не ароматизированной водой, иначе будут снижены баллы за пункт «Общее впечатление судей»

Е. Запрещается помещать в портафильтр какие-либо компоненты, кроме молотого кофе и воды, иначе эспрессо получает ноль баллов по всем пунктам вкусовых оценочных листов в части оценки эспрессо.

**2.2. Молочный напиток**

A. Молочный напиток — это комбинация эспрессо и взбитого коровьего молока, которые должны вместе дать напиток с гармоничным балансом насыщенного сладкого молока и эспрессо, объемом до 200 мл.

Б. Молочный напиток может быть приготовлен в традиционном стиле, с белым кругом молока посередине, или с использованием техники Латте-арт в любой форме на выбор участника.

В. Запрещается использование любых добавок (топпингов), в том числе сахара, специй, ароматизаторов и т.д. При использовании добавок участник получает ноль баллов за пункт “Баланс вкуса”.

Г. Молочный напиток должен подаваться судьям с салфеткой и не ароматизированной водой, иначе снижаются оценки за пункт «Общее впечатление судей»

Д. Запрещается помещать в портафильтр какие-либо компоненты, кроме молотого кофе и воды, иначе молочный напиток получает ноль баллов по всем пунктам технических и вкусовых оценочных листов в части оценки молочного напитка.

**2.3 Фильтр-шот**

А. Фильтр-шот – это напиток приготовленный из молотого кофе из двух рожков двойного портафильтра безостановочной экстракцией. Объём напитка должен быть не менее 90мл.

Б. Фильтр-шот должен подаваться судьям с ложкой и не ароматизированной водой и салфеткой, иначе будут снижены балы в пункте «Общее впечатление судей».

В. Участник должен использовать кофе предоставляемый организатором для приготовления фильтр-шота, который пожарен под фильтр метод (светлая обжарка).

**3. Процедура чемпионата**

**3.1. Общие определения**

A. Зона соревнований состоит из сцены со станциями для выступления участников.

Б. Каждому участнику назначается время выступления.

В. Каждый участник получает 20 минут (25 минут в Финальном раунде) для работы на станции, с разбивкой времени:

i. 10 минут - Время Подготовки

ii. 10 минут (15 минут в Финальном раунде) - время Выступления

Г. Участник допускается внутрь периметра зоны выступления на время подготовки, выступления.

Д. Полное расписание подготовки и выступления участников будет доступно для них в конце общего собрания, на котором состоится жеребьёвка выступлений.

Е. Чемпионат будет проводиться в два раунда: Полуфинал (18 участников) и Финал (6 участников).

Ж. По результатам Полуфинала, 6 участников, набравших наибольшие баллы, попадают в Финал. Полученные баллы не учитываются в последующих раундах. Участники не могут узнать свои баллы и не могут ознакомиться с оценочными листами до окончания своего участия в чемпионате.

**3.2. Расположение станции**

Станция выступления состоит из двух столов: для кофемашины и судейского стола. Стол для кофемашины с размерами 2-2.4Д x 0.90Ш x 0.75-1.00В и судейский стол 1.8-2.4Д x 0.60-0.75Ш x 0.75-1.00В.

1 – Судейский стол

2 – Стол для кофемашины

Размеры столов могут отличаться от представленных. Точную информацию следует запрашивать у организаторов.

**4. Оборудование, аксессуары и ингредиенты**

**4.1. Эспрессо машина**

Участники должны использовать только предоставленную организаторами эспрессо машину Dalla Corte ZERO. На отборочных этапах предоставляется Dalla Corte MINA.

Кофемашина имеет дисплей, отображающий текущие настройки кофемашины. Используя данный дисплей, участник может самостоятельно выбрать необходимую температуру в бойлере и группах, а также скорость потока воды в группах. Помимо автоматического режимов потока на всю группу, участник может использовать левер изменяющий скорость потока в режиме реального времени для приготовления своих кофейных напитков. Участнику предоставляется на выбор три размера корзин для портафильтра – 18г, 20г и 23г для каждой группы.

Давление помпы устанавливается на уровне 8,5-9,5 бар.

**4.2. НИКАКИХ ЖИДКОСТЕЙ ИЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ НА МАШИНЕ**

Никакие жидкости или ингредиенты не должны находиться на верхней части кофемашины (в том числе вода в чашках, жидкие или смешанные ингредиенты, подогреваемые ингредиенты). Если участник размещает или проливает жидкость или ингредиенты на верхнюю часть кофемашины, то он может быть дисквалифицирован по решению организаторов.

**4.3. Дисквалификация**

Участникам не разрешается заменять и/или удалять любые части или компоненты эспрессо машины или кофемолок, предоставленных спонсором. Любое причинение ущерба оборудованию, будь то преднамеренно или из-за неправильной работы, служит основанием для дисквалификации участника.

**4.4. Кофемолка**

Участники должны использовать одну или две кофемолки официального спонсора, компании Mahlkoenig, чтобы готовить эспрессо для всех категорий напитков. Предоставленные кофемолки могут быть использованы только в зоне чемпионата. Предоставляемые кофемолки будут иметь фиксированное техническое устройство, включая бункер, и участники не должны открывать их или вносить какие-либо функциональные изменения. Участники могут менять настройки помола и дозировку через внешнее управление. Предоставляемые кофемолки будут одинаково откалиброваны по характеристикам для всех участников.

**4.5. Предоставляемое оборудование и аксессуары.**

Станция на время выступления обеспечивается следующим: Эспрессо машина, кофемолки, автоматический темпер PUQPRESS, один ящик для выбивания кофе, корзина для мусора, салфетки и две тряпки для паровика и поверхности.

Участники могут принести с собой:

Барные полотенца, чистые тряпки

Микроточные весы

Питчеры

Посуду для напитков

**4.6 Ингредиенты.**

Участники обязаны использовать кофе и молоко предоставляемые организатором. Кофе для полуфинала и финала будут отличаться.

**5. Инструкции участникам относительно времени подготовки**

**5.1. Установочное собрание участников**

Установочное собрание проводится онлайн до начала Чемпионата. Присутствие на нем является обязательным для участников. Во время собрания, Менеджер зоны чемпионата вместе с организаторами чемпионата делает объявления, объясняет участникам порядок проведения Чемпионата, проводит жеребьёвку выступлений, показывает изображения места выступления и технические помещения за сценой. На собрании участники могут задать все вопросы и/или обсудить проблемы с менеджером зоны чемпионата.

**5.2. Зона подготовки**

Для подготовки участников к Чемпионату/тренировки участникам предоставляется место для практики. Расположение столов в комнате подготовки не может быть изменено. Зона подготовки выделяется только для участников Чемпионата, волонтеров и представителей Чемпионата.

Участники могут пользоваться местом подготовки для мытья посуды и других барных принадлежностей.

Участники сами должны мыть свою посуду и следить за ее состоянием. Помощники и сотрудники чемпионата не несут ответственность за поломки и утерю посуды или вещей участников.

В зону подготовки допускается один наставник от участника. Наставник не может быть действующим участником чемпионата.

**5.3. Время подготовки**

Зона подготовки оборудуется двухгруппной эспрессо машиной (на отборочных этапах 1 группная DC MINA) и кофемолками, идентичными оборудованию для выступления на Чемпионате. Каждому участнику предоставляется 30 минут практики по расписанию. Расписание времени подготовки ориентировано на расписание выступления (то есть, первый участник чемпионата имеет самое раннее время для подготовки).

**6. Время подготовки на станции выступлений.**

**6.1. Начало времени подготовки**

Каждому участнику предоставляется 10 минут на подготовку. Как только предыдущий участник начинает свое выступление, следующий участник приступает к 10 минутной подготовке по сигналу Координатора или таймкипера.

**6.2. Судейский презентационный стол**

Судейский презентационный стол может быть подготовлен участником во время подготовки, включая налив воды судьям. Участник может сервировать судейский стол во время выступления, если не хочет сервировать его во время подготовки.

**6.3. Тестовое приготовление эспрессо**

Участникам разрешается и рекомендуется готовить тестовые порции эспрессо во время подготовки. В момент начала выступления допускается наличие отработанного кофе (таблеток) в сетке портафильтра.

**6.4. Предварительный прогрев чашек**

Чашки могут быть подогреты во время подготовки или в момент выступления.

**6.5. Завершение времени подготовки**

Участникам не разрешается тратить на подготовку более чем 10 минут. Сотрудник - таймкипер обозначает участнику, когда до окончания времени подготовки остается 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. По окончании 10 минут подготовки, сотрудник, ответственный за время подготовки, обозначает, что время закончено и просит участника отойти от станции.

**7. Время выступления**

**7.1. Начало времени выступления**

A. Ведущий спрашивает участника, готов ли он начать выступление. До того, как участник начинает представляться судьям, он должен включить таймер для начала отсчета времени выступления, нажав кнопку удаленного включателя или следуя инструкции Менеджера Площадки. Таймкипер засекает время начала 10 минутного (15 минут в Финальном раунде) выступления участника, когда участник включает официальный таймер.

Б. Таймкипер обозначает участнику, когда до окончания времени выступления остается 5, 3, 1 минут(а) и 30 секунд. Таймкипер должен озвучивать эти временные пункты в реальном времени, при этом может перебить речь участника. При этом, участник может попросить называть другие, удобные участнику, временные отрезки оставшегося времени выступлении, а так же запрашивать время в любой момент.

**7.2. Сервировка необходимыми напитками**

A. Все напитки должны сервироваться на судейском презентационном столе. Напитки, не поданные судьям во время презентации, получают ноль баллов за Баланс Вкуса и Букет.

Б. Участники должны сервировать и/ или обеспечить наличие не ароматизированной воды для четверых сенсорных судей для каждой группы напитков. Участники могут сервировать не ароматизированную воду в начале выступления, или вместе с сервировкой первого напитка, и должны доливать воду судьям по необходимости в процессе выступления.

**7.3. Время окончания выступления**

A. Время выступления останавливается, когда участник останавливает таймер или поднимает руку и говорит слово «время», учитывается то, что было сделано раньше. Если участник обозначает окончание выступления только поднятой рукой и произнесением слова «время», то он должен произнести слово четко и громко, чтобы его услышали таймкипер и сотрудник чемпионата, отвечающий за фиксацию времени выступления. Для оценки учитывается только то время выступления, которое зафиксировал официальный таймкипер.

Б. Участник может завершить выступление, и остановить время в любой момент по своему желанию.

В. Максимальное время для выступления 10 минут (15 минут в Финальном раунде). После окончания времени выступление останавливается и не поданные судьям напитки не засчитываются.

**8. Технические вопросы**

A. Участник может поднять руку и объявить: «Техническую паузу», если во время подготовки и выступления участник обнаружил проблемы со следующим оборудованием:

i. Эспрессо машина (примеры: отключение, проблемы с давлением пара, дисфункция системы контроля, отсутствие воды или проблемы с системой стока)

ii. Кофемолка

iii. Автоматический темпер

Б. Время подготовки или выступления будет остановлено Менеджером Площадки (во время подготовки) или Координатором (во время чемпионата). Таймкипер делает пометку о времени начала Технической паузы. Участник должен убедиться, что Таймкипер сделал пометку в связи с технической паузой.

В. Если Координатор решат, что техническая проблема может быть легко решена, то они принимают решение об увеличении времени выступления участника на время ремонта. Как только технический специалист устранит проблему, время включается снова.

Г. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, то Координатор принимает решение, должен ли или нет участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен остановить выступление и начать его снова в другое время.

Д. Если участник вынужден остановить выступление, то Координатором совместно с участником определяется новое время его выступления

Е. Если будет определено, что поломка произошла по вине участника, то координатор может не продлевать время выступления, то есть подготовка или выступление продолжатся без предоставления дополнительного времени.

Ж. Незнание оборудования не является основанием для предоставления дополнительного времени. Участники должны разобраться и корректно использовать оборудование на чемпионате.

З. Дополнительное время для устранения проблемы с нестабильностью или различиями между настройками проливных групп кофемашин может быть предоставлено только во время подготовки.

**9. После соревнования**

**9.1. Подсчет баллов**

Сотрудники, ответственные за официальный подсчет баллов ответственны за суммирование баллов и конфиденциальность оценок.

**9.2. Совпадение оценок**

Если два или более участника получили одинаковые итоговые оценки, то официальные сотрудники, производящие подсчет голосов, суммируют все оценки за сенсорную оценку эспрессо (часть 1 оценочных листов всех 4х сенсорных судей).

Участник, набравший максимальное количество баллов по этой части оценочного листа, становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл.

Если два или более участников при этом имеют одинаковые оценки за сенсорную оценку эспрессо, то победитель определяется по второму пункту оценочных листов сенсорных судей - Сенсорная оценка молочного напитка.

Если два или более участников имеют одинаковые оценки за сенсорную оценку эспрессо и молочного напитка, то участники оцениваются по третьему пункту сенсорных оценочных листов – Фильтр-шот.

Если сенсорные оценки за эспрессо, молочный напиток и фильтр-шот совпадают, то участники оцениваются по пункту 5 всех сенсорных оценочных листов - Общее впечатление судей.

**10. Критерии оценок**

**10.1 Шкала оценки**

Варианты оценки: Да = 1 Нет = О

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4 Отлично = 5

Превосходно = 6

Оценки Да / Нет

Участник получает один балл за оценку “да” и ноль баллов за оценку “Нет”.

Оценки от 0 до 6

При использовании шкалы оценки от «О» до «6» допускается детализация до 0,5 балла по шкале между 1,0 и 6 . Половина балла пишется как 0,5 десятых, а не дробно, например 1,5: 2,5; 3,5. Минимально возможная положительная оценка - единица (1). Оценка в 0,5 балла не может использоваться . Оценка в ноль (0) баллов используется в случае, если что-либо является полностью неприемлемым. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Координатором.

**10.2 Оценка эспрессо**

A. Оценка эспрессо производится с соблюдением указанного далее протокола для сенсорных судей. Судьи должны полностью оценить все параметры напитка, прежде чем записывать баллы.

Б. Используя ложку, сенсорные судьи делают ТРИ (3) помешивания (движениями от себя в чашке от стенки к стенке), для смешивания ароматов в эспрессо, после чего сразу пробуют эспрессо. Сенсорные судьи должны сделать как минимум два полных глотка эспрессо, чтобы полностью оценить напиток. Судьи не оценивают эспрессо из ложки.

В. Участники могут менять протокол и предлагать судьям свои альтернативные инструкции по оценки эспрессо. Если инструкции обоснованы и не вступают в противоречие с другими правилами, судьи должны следовать рекомендациям участника.

**10.2.1. Крема**

Судьи визуально оценивают внешний вид крема в чашке. Судьи ставят оценку “Да”, если крема растянута по всей поверхности напитка, без разрывов.

**10.2.2. Баланс вкуса**

Оценка вкусового восприятия эспрессо производится для определения качества напитка. Судьи оценивают составляющие вкусового восприятия (сладость, кислотность и горечь) для определения их качества, насколько они дополняют и сочетаются друг с другом. Оцениваются как вкусовые составляющие экстракции, так и самого кофе.

Если один из компонентов отвлекает от общего восприятия эспрессо (например, негативная резкая кислотность, едкость), оценка снижается. Если компоненты вносят позитивный вклад в общее восприятие вкуса, ставятся более высокие оценки.

Если эспрессо несбалансированный (какая-либо из составляющих вкуса недостаточно выражена или доминирует в напитке, что снижает общее позитивное восприятие), то оценка снижается.

Примечание: Точность описания вкуса в данной оценке не учитывается.

**10.2.3. Точность описания букета**

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Профиль напитка должен поддерживать Спешиалти Кофе. При оценке учитывается любое описание букета эспрессо, данное участником. Оценка отражает точность соответствия описания и букета эспрессо. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”

**10.2.4. Тактильность**

Оценивается качество тактильного восприятия. Судьи оценивают вес, текстуру, финиш приготовленного эспрессо. Тактильное восприятие эспрессо должно коррелировать с приготовлением, методом экстракции и с кофе, использованным для приготовления эспрессо.

Вес соотносится с вязкостью эспрессо, от слабой до высокой. Текстура определяется как ощущения полости рта (например, "водянистый", "чайный", "бархатистый"). Качество веса и текстуры оценивается на основании тактильного восприятия эспрессо в полости рта. Как легкий, так и плотный эспрессо могут получить высокие оценки за тактильность в зависимости от качества восприятия в полости рта. Если вес или текстура влияют негативно на восприятие эспрессо (например эспрессо "водянистый", "грубый", "пыльный"), оценка снижается. Если вес или текстура влияют положительно, оценка повышается.

Финиш определяется по длительности позитивных ощущений после проглатывания напитка. Если послевкусие влияет негативно на восприятие эспрессо (например, ощущается как "вяжущий"), оценки снижаются. Если финиш позитивно влияет на восприятие эспрессо, ставятся оценки выше.

**10.2.6. Правильная посуда**

Эспрессо должен подаваться в чашках объемом до 200мл, в которых судьи будут оценивать визуально и из которых будут затем пробовать эспрессо. Чашки должны позволять судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнять оценочные листы. В этом случае за пункт “Правильная посуда” ставится оценка “Нет”

**10.3. Оценка молочного напитка**



A. Оценка молочных напитков производится всеми сенсорными судьями в соответствии со следующим протоколом. Важно, чтобы судьи следовали этому протоколу постоянно при оценке кофе. Сенсорные судьи должны оценить все параметры напитка до выставления оценки.

Б. Сенсорные судьи сначала оценивают внешний вид молочного напитка. Затем судьи делают первый глоток от любого края чашки. После первого глотка, судьи должны сделать еще как минимум один дополнительный глоток с любого нетронутого края чашки.

В. Участники могут влиять на протокол оценки и давать судьям особые измененные инструкции относительно процедуры оценки вкуса молочного напитка. Если инструкции обоснованы и не вступают в противоречие с другими правилами, судьи должны следовать рекомендациям участника.

**10.3.1. Визуальная оценка**

Судьи визуально оценивают молочный напиток и выставляют оценки. Гладкая и, возможно глянцевая/ блестящая поверхность молочного напитка должна представлять собой комбинацию цвета молока и кофе, с хорошо определяемым цветовым контрастом, балансом в чашке, симметричным дизайном и сохранением канта эспрессо в чашке. (Примечание: использование на поверхности молочного напитка любых специй и других добавок недопустимо, иначе участник получает ноль (0) баллов за Баланс Вкуса).

**10.3.2. Баланс вкуса**

Молочный напиток — это горячий напиток, который должен подаваться при температуре, позволяющей сразу его пить. В оценку вкуса входят текстура пены, температура напитка и соотношение вкуса кофе и молока. В молочном напитке должен быть гармоничный баланс вкуса сладкого молока и эспрессо. Вкусовой профиль молочного напитка должен поддерживать Спешиалти кофе, в балансе, созданном добавленным молоком.

**10.3.3. Точность описания букета**

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Вкусовой профиль молочного напитка должен поддерживать Спешиалти Кофе. Оценка отражает точность соответствия описания и букета молочного напитка. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”

**10.3.4. Правильная посуда**

Молочный напиток должен подаваться в чашках до 200мл, которые позволяют судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнять оценочные листы. В этом случае за пункт “Правильная посуда” ставится “Нет”.

**10.4 Оценка Фильтр-шот**

**Точность описания букета**

Судьи оценивают соответствие описания букета и пояснения, данные участником, и поданного напитка. Профиль напитка должен поддерживать Спешиалти Кофе. При оценке учитывается любое описание букета фильтр-шота, данное участником. Оценка отражает точность соответствия описания и букета фильтр-шота. Если участник не дал описания напитка, то за этот пункт ставится оценка “ноль”

**Сладость**

Сладость относится к приятной наполненности вкуса, а также к любой другой явной сладости, и ее ощущение обусловлено наличием определенных углеводов. Противоположностью сладости в данном контексте выступает кислотность, терпкость или вкус зеленого кофе. Оценка должна отражать характер сладости.

**Кислотность**

Кислотность кофе часто описывается такими характеристиками как «яркий» когда она благоприятная и как «кислый» когда она неблагоприятная. В своем лучшем проявлении кислотность дополняет живой характер кофе, сладость и свежий фруктовый характер и практически сразу же распознается и оценивается, когда кофе первый раз попадает в рот. Однако чрезмерно интенсивная либо доминирующая кислотность может быть неприятна, чрезмерная кислотность может также не соответствовать ароматическому профилю образца.

Конечная оценка должна отражать качество кислотности, которое почувствовал судья, в сравнении с ожидаемым вкусовым профилем, который основывается на происхождении кофе и/ или других факторах (степень обжарки, назначение использования и т.д.). Судья должны связать информацию о месте произрастания, разновидности или процессе обработки с тем, что реально ощущается в чашке. За высокую или низкую интенсивность кислотности участник может получить в равной степени высокие баллы, если качество кислотности высокое и хорошо сочетается с общим впечатлением от чашки.

**Послевкусие**

Послевкусие определяется как продолжительность приятного вкуса (вкусового ощущения и аромата) ощущаемого на задней части неба и остающегося после того как кофе сплевывается, либо проглатывается. Если послевкусие ухудшает впечатление от чашки (например, дает терпкость или горечь), за послевкусие даются более низкие баллы. Если послевкусие положительно влияет на впечатление от чашки, то даются более высокие баллы.

**Тело**

Оценка тела основывается на тактильном ощущении жидкости во рту, в особенности ощущаемого между языком и небом. Образцы с легким или тяжелым телом могут получить высокие баллы в зависимости от качества тактильного ощущения во рту. Некоторые образцы с легким телом могут давать приятное ощущение во рту. Образцы, от которых ожидается тяжелое тело, могут получить в равной степени высокие баллы, несмотря на иной уровень интенсивности показателя. Судьи должны связать информацию о месте происхождения, разновидности, процессе обработки кофе, представленную участником, с тем что ощущается в чашке.

**Баланс**

Баланс – это то, как различные аспекты вкуса, послевкусия, кислотности и тела представленного образца сочетаются и дополняют друг друга, либо контрастируют друг с другом. Если в образце недостаточны показатели аромата или вкусовых характеристик, либо если некоторые характеристики подавляют остальные, баллы за баланс будут снижены.

**10.4.2. Правильная посуда**

Фильтр-шот должен подаваться в чашках до 200мл, которые позволяют судьям правильно оценить напиток без функциональных неудобств. В частности, недопустимы ситуации, когда чашки чрезмерно горячие, нет возможности безопасно держать или дегустировать напиток, судьи не могут заполнять.

**11.1. Общее впечатление судей**



Оценка за общее впечатление судей должна отражать следующие параметры:

A. Оценка за общее впечатление должна соотноситься с общим впечатлением от вкуса напитков и их презентации. Соотносить презентованные рецепты и профили напитков с фактическим ощущением вкуса судьи.

Б. Чистоту судейского стола, напитков и аксессуаров подаваемых участником судье.

В. Наличие и своевременное наполнение стаканов с водой.

Г. Наличие чайной ложки для эспрессо и салфеток.

Д. Презентация кофе, с учётом имеющейся информации от обжарщика, на упаковке итд. (для Финала)

Принимая участие в чемпионате, участники автоматически подтверждают, что ознакомились и согласны с данными правилами, а также что они дают организаторам свое согласие на использование и публикацию своего профиля и описания эспрессо, а также фото, видео и других материалов с чемпионата, на которых присутствуют участники, для целей продвижения чемпионата, спонсоров чемпионата, организаторов и брендов оборудования, использованного во время чемпионата.

Данные правила и информация о чемпионате будет выложена в открытый доступ в интернет.

Задачей и миссией чемпионата является повышение уровня профессионализма специалистов кофейного рынка, увеличение эффективности работы бариста и кофеен, ознакомление всех желающих с новыми возможностями современного рынка кофейного оборудования и привлечение внимания ценителей кофе к новым возможностями улучшения вкуса Спешелти кофе.