

Normativa II Campeonato Nacional de Aeropress

FORMATO

- La competencia se basa en un torneo por eliminación de múltiples rondas.
- En cada ronda, tres competidores preparan café simultáneamente. En las rondas de la final cada ronda se compondrá de dos competidores que preparan café simultáneamente.
- Los competidores tienen 8 minutos para preparar, infusionar y presentar su café.
- Cuando se acaba el tiempo, los cafés se presentan en recipientes idénticos a un panel de tres jueces.
- Los jueces evalúan ciegamente cada café y hacen su propia evaluación privada sobre cuál es el mejor.
- A la cuenta de tres, todos los jueces señalan simultáneamente su café preferido.
- El ganador pasa a la siguiente ronda. El resto de los participantes de esa ronda son eliminados.

REGLAS

- La cafetera utilizada debe ser una Aeropress Aerobie genuina.
- Cualquier modificación de la cafetera y sus componentes debe ser autorizada por los organizadores antes de la competencia.
- Los participantes deberán entregar por escrito junto con su nombre y apellidos su receta personal detallando de manera clara su preparación. Algunos de los datos que deberán aportar son: Dosis, temperatura, cantidad de agua, tipo de agua, método de extracción (normal o invertido), tipo de filtro, preinfusión, agitación
- El café molido y el agua son los únicos ingredientes permitidos. La modificación de estos o la adición de algún ingrediente supondrá la descalificación automática del participante.
- La organización proveerá el agua para la competición.
- Se permite cualquier tipo de filtro. Esto incluye papel, metal, tela y todos los demás tipos de filtro.
- Los competidores deben traer su propio molinillo, hervidor, báscula, trapos u otros accesorios.

- El patrocinador proveerá un café especificado para la competencia, este es el único café que se puede usar.
- Los competidores deben presentar un mínimo de 200 ml de café en el recipiente previsto. Sin poder modificar
- En caso de necesitar medir la cantidad presentada, esta se realizará antes de que los jueces evalúen el contenido.
- Será condición indispensable presentar la cantidad mínima de café, en caso contrario se eliminará al participante.
- Los cafés que no se presenten dentro del límite de tiempo de 8 minutos no serán evaluados.
- El incumplimiento de cualquiera de los anteriores puntos dará lugar a la descalificación automática del participante.

EVALUACIÓN

- Cada ronda se evaluará a ciegas usando cucharas de cata brasileña.
- Los nombres o números asignados a los competidores estarán marcados en la parte inferior de los recipientes estando completamente ocultos.
- No hay una planilla de puntuación o criterios de evaluación formales. Los jueces simplemente evaluarán el café usando el siguiente razonamiento: "*¿Qué taza preferiría tomarme?*"
- Los jueces se calibrarán entre ellos antes de la competición.
- Cada juez llegará a su propia conclusión personal, sin discutir las muestras con sus compañeros jueces.
- En la cuenta de tres, todos los jueces señalan simultáneamente, con confianza y de manera inequívoca la taza que elijan.
- Después de juzgar, el MC levantará la copa ganadora, revelando el nombre del ganador de la ronda.
- En caso de que los tres jueces apunten a diferentes cafés, el organizador o un juez principal predeterminado probarán los cafés y decidirán la ronda. Esta decisión será final.