

Пресс-релиз: Национальный чемпионат по обжарке кофе 2019

14 Августа 2019

Друзья, Национальный чемпионат по обжарке кофе 2019 все ближе и ближе!

Как и обещали, в этой заметке расскажем о подробностях проведения чемпионата.

Напомним, что в этом году за первое место и возможность представлять Россию на Мировом чемпионате будут соревноваться **36 участников** из разных городов нашей большой страны!

Даты проведения чемпионата: 25-31 августа.

Участники:

- Муратов Рамиль, Neft Coffee Roasters.
- Шайдуллин Марат, Tasty Coffee.
- Афанасьев Алексей, КОФ.
- Мельников Сергей, Enthusiasm Coffee.
- Парфенов Евгений, Coffee Workshop.
- Бродников Антон, Nick's House.
- Хомченко Роман, Roasting Brew.
- Зубко Кирилл, Zavod Coffee.

- Ерошкин Алексей, Cafeto.
- Махмадов Далер, Amazing Cacao.
- Рамин Гасанов.
- Роман Гарькавый, Кофемания.
- Евгений Калайтанов, Skuratov Coffee.
- Арсений Кузнецов, Traveler's Coffee.
- Владлен Кожокар, Кофемания.
- Святослав Фадеев, Rockets.
- Михаил Белобородов, Rockets.
- Сергей Закомычкин, Унция.
- Сергей Табера, Torrefacto.
- Сергей Гунько, Mikale.
- Андрей Евтеев, CoffeeWave.
- Сергей Бурцев, Porto Manufaktura.
- Александр Занозовский, Unity Coffee Roasters.
- Роман Меденников, Makbush.
- Даниил Ковалевский, Ч. К. Слон.

- Дмитрий Черненко, Cocar Coffee.
- Владимир Никитин, Чебоко.
- Александр Сизов, Konstanta Coffee.
- Равиль Кудашев, Amado.
- Дмитрий Орлов, The Coffee Soldiers.
- Кирилл Ионов, Кафе-кондитерская «Жемчуга» (ресторанный холдинг Perelman People).
- Виктор Туркин, Caffeine Lab.
- Мякиньюков Антон, Сварщица Екатерина.
- Сергей Иванов, Kanga Roaster.
- Калыйнур Акылбеков, Roasting Brew.
- Курмашев Роман, Coffee Owl Roasters.

Судьи чемпионата

Представитель WCE (WCE Representative) — Данило Лоди ([Danilo Lodi](#)).



Данило является сертифицированным судьей WBC с 2011 года и представителем WCE с 2013 года. Для Данило это будет уже второе судейство чемпионата по обжарке кофе в России. Впервые он судил Национальный чемпионат в 2018 году, когда победителем стал [Владимир Ненашев](#).

Главный судья чемпионата — [Татьяна Елизарова](#).

Судьи — Николай Хюппенен, Владимир Локтионов, Полина Владимирова и Григорий Соболев.

Этапы соревнований

Первый этап. Оценка зеленого кофе.

Green Grading. Участникам выдается образец моносорта массой 350 г и предоставляется 30 минут для того, чтобы продемонстрировать свои знания о зеленом кофе, его дефектах, а также способность использовать предоставленное оборудование для оценки качества и свойств кофе.



Sample Roasting. Участнику выдаются образцы всех сортов кофе, используемых в соревнованиях и предоставляется 30–60 минут на обжарку.



Обжарка осуществляется на оборудовании для обжарки образцов и предназначена для целей определения параметров обжарки и свойств зеленого кофе.

Второй этап. Предварительная обжарка.

Участникам предоставляется 30–60 минут и кофе для пробной обжарки и это будет не тот же кофе, который будет выдан для основных соревнований.

Целью данного этапа является ознакомление с работой ростера и предоставленной системой записи процесса обжарки.



Третий этап. Продуктивная (основная) обжарка.

В отведенное время и до начала времени обжарки участники должны представить планы обжарки моносорта и бленда. Участникам будет дано 30 минут на обжарку моносорта и 60 минут на обжарку бленда. До окончания выделенного времени каждый участник предоставляет жареный кофе, как конечный продукт, упакованный в пакет, массой 1,5 кг.

Продукт кодируется двойным слепым методом и передается на дегустацию судьям. Общий балл будет складываться из полученных результатов оценки жареного кофе, оценки зеленого кофе и набранных баллов за план обжарки моносорта и бленда.

Правила чемпионата:

<https://www.dropbox.com/s/6yqseolp9wj6kq6/2018%20WCRC%20RULES%20AND%20REGULATIONS.pdf?dl=0>

План обжарки (бланк): <https://www.dropbox.com/s/mooquth7az7fcng/WCRC2018-RoastPlan->

[ScoreSheet.pdf?dl=0](#)

Лист оценки зеленого кофе:

<https://www.dropbox.com/s/g5psin9o72s0gax/WCRC2018-GreenGrading-ScoreSheet.pdf?dl=0>

Место проведения Национального чемпионата по обжарке кофе 2019

Чемпионат будет проходить в тренинг-центре SFT Trading — наше пространство оборудовано всем необходимым для проведения чемпионата по обжарке кофе! Начиная от линейки [шоп-ростеров Diedrich](#), подключенных к [Cropster](#), заканчивая лабораторным оборудованием, инвентарем, зоной отдыха и зоной для презентаций.

Чемпионат будет проводиться одновременно на двух идентичных ростерах Diedrich IR-5 Roaster (список оборудования представлен ниже).

Предварительные и основные обжарки моносорта и бленда будут проходить с 26 по 30 августа (ориентировочно с 9:00 до 19:00), подсчет результатов и объявление победителя — 31 августа.

Адрес тренинг-центра SFT Trading: Переведеновский переулок 18с2 (ЦТИ Фабрика, при входе в строение 4 следуйте по указателям до третьего этажа). Ближайшая станция метро — Бауманская.



Список оборудования:

- Diedrich IR-5 Roaster (Manual) — 2 шт. — для предварительной и основной обжарок;
- Diedrich IR-1 Roaster и Diedrich IR-2.5 Roaster — для обжарки образцов;
- набор сит, изготовленных в соответствии с ISO 4150:2011 «Green coffee or raw coffee. Size analysis. Manual and machine sieving»;
- Lighttells — прибор для определения массовой доли влаги и плотности зерна;
- бойлеры Marco Ecosmart T10 — 2 шт.;
- колориметр Colortrack;

- кофемолка Mahlkonig EK43.

Спонсоры Национального чемпионата по обжарке кофе 2019: Diedrich Roasters, Cropster, The Santuario Project, Lighttells, Bacbusters, Gourmet Style

Организатор Национального чемпионата по обжарке кофе 2019: SFT Trading

Это уже третий по счету Национальный чемпионат по обжарке кофе, организацию и проведение которого комитет [SCA Russia](#) доверил нашей команде, за что мы хотим сказать большое спасибо!

Предыдущие два года подарили нам бесценный опыт, итогом которого стала победа России на Мировом чемпионате — [Владимир Ненашев](#), спасибо тебе за нее!

Мы не намерены сбавлять обороты и уверены в достойном выступлении российских обжарщиков и в текущем году!

Желаем всем участникам удачи!

Предлагаем вам вспомнить, каким был чемпионат в 2017 и 2018 году:

2017: <https://sft-trading.ru/blog/734/>

2018 / отборочный этап: <https://sft-trading.ru/blog/863/>

2018 / финал: <https://sft-trading.ru/blog/900/>