



2.1.

Виступ учасника WBC буде оцінюватись трьома типами суддів: сенсорний, технічний, та головний.

Чемпіонат Світу Бариста будуть оцінювати 4 сенсорні судді, 1 технічний, та 1 головний суддя. На станції можуть бути присутніми тіньові судді, бали яких не ідуть до заліку. Національні змагання судять 4 сенсорні, 2 технічні та 1 головний суддя.

Мотивація: Ми помітили, що на світовому рівні учасники здебільшого виконують дійсно чудову роботу щодо їх технічних оцінок. Для кращого відображення цього, ми вирішили скоротити число технічних суддів. Національні ж змагання, як і раніше, будуть оцінювати двоє технічних суддів.

2.2.1.1

Крема має бути присутньою на еспресо, що подається, без розривів.

Мотивація: змінено формулювання для прояснення застосування цього правила.

4.4

Учасники WBC повинні використовувати одну з двох визначених моделей кавомолок офіційного спонсора WBC, Mahlkönig, для приготування еспресо для кожної подачі на виступі. Сертифікованими WBC кавомолками є Mahlkönig K30 Vario Air та EK43. Обидві моделі будуть надані для використання на змаганнях. Кавомолки, надані для використання на змаганнях, будуть мати фіксовані технічні конфігурації включно з бункером для зерна та не можуть бути відкриті/змінені зсередини учасниками. Учасники можуть налаштувати помол та дозу, використовуючи зовнішні регулювання. Надані кавомолки будуть відкалібровані з однаковими параметрами для кожного учасника. Дозволяється використання учасником власної кавомолки за умови, що вона є ідентичною одній з двох офіційних кавомолок Mahlkönig. Відхилення від цього правила є підставою для дискваліфікації. Національні відділення не зобов'язані вимагати використання учасниками кавомолок, що надаються.

Мотивація: Застосовуючи це правило, судді та й учасники зможуть сфокусуватись на технічній вправності та креативності своїх презентацій, коли усі будуть використовувати однакові основні знаряддя.

5.1.1

Якщо учасник має додаткове електричне обладнання або якщо учасник планує використовувати одну з кавомолок, що надаються, учасник повинен інформувати про це менеджера WBC до початку змагань (див 5.6.1 для додаткової інф.).

Мотивація: змінено формулювання для прояснення застосування цього правила

2.2.2 M

- A. Молочним напоєм є комбінація (1) одинарного шота еспресо (за визначенням еспресо в 2.2.1 A-K) та спіненого коров'ячого молока, яка має створювати гармонійний баланс насиченого, солодкого молока та еспресо та складає менше, ніж 240мл за об'ємом.
- B. Молочний напій може бути поданий з лате-артом або з колом з білого молока по центру. Лате-арт може бути у вигляді будь-якого візерунка на вибір учасника.
- C. Молочні напої мають бути подані у посуді, з якого судді зможуть куштувати їх без функціональних перешкод щодо їх здатності оцінити напій правильно; що включає, але не обмежується наступним: посуд занадто гарячий, неможливо тримати та куштувати безпечно. В іншому випадку ставиться "ні".
- D. Додаткові топінги, що включає, але не обмежується наступним: цукор, спеції, ароматизатори заборонені. У випадку використання учасник отримує 0 балів у категорії "Баланс смаку".
- E. Молочні напої мають бути подані суддям з серветкою та неароматизованою водою, в протилежному випадку учасник отримує знижений бал в категорії "Увага до деталей."
- F. Нічого іншого, крім молотий кави та води, не може бути поміщено в портафільтр, інакше учасник отримує за молочний напій нуль балів у всіх можливих категоріях технічного та сенсорного оцінювальних листів.

14.3 М — II

Молочні напої оцінюються згідно наступного протоколу усіма сенсорними суддями. Важливо, щоб сенсорні судді слідували цьому протоколу послідовно. Сенсорні судді завершують усі етапи оцінки до запису балів.

Сенсорні судді спочатку оцінюють зовнішній вигляд молочного напою. Потім вони сьорбають перший раз з будь-якого краю чашки. Судді повинні скуштувати напій як мінімум ще раз з іншого, непорушеного краю чашки.

Учасники можуть змінювати протокол оцінювання, даючи суддям спеціальні альтернативні інструкції щодо порядку оцінки напою. Поки інструкції є розумними, судді повинні слідувати усім вказівкам, що даються учасником.

Частина II - Оцінка молочного напою	
0 to 6 <input type="text"/> /6	Візуальна оцінка
0 to 6 = 2 x <input type="text"/>	Баланс смаку (гармонійний баланс насиченого солодкого молока/еспreso)
= 2 x <input type="text"/> /24	Точність дискрипторів смаку
Так Ні <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Використання функціонального посуду
/1	

31

Мотивація: Після п'ятнадцяти років зосередження уваги на одному визначенні молочного напою на сцені WBC, ми вважаємо, що прийшов час відкрити подачу молочних напоїв для чогось, що краще представляє, де ми є на сьогодні, як галузь: відкритого до всього нового і смачного.

14.3.1 ***

Судді візуально оцінюють вигляд молочного напою для визначення візуального балу. На поверхні молочного напою має бути кольорова комбінація молока та кави, з хорошим чітко вираженим контрастом, та симетричним візерунком, та рівномірним і, по можливості, з глянцево/склоподібним полиском. (Примітка: Використання на поверхні молочного напою будь-яких додаткових спецій та/або добавок не дозволяється. Інакше, учасник отримає 0 балів за Баланс Смаку).

14.3.2 ****

Молочний напій це гарячий напій, який має подаватись з температурою придатності до негайного споживання. Текстура та температура напою, як і смак кави та молока, включаються в оцінку балансу смаку. У молочному напої має бути гармонійний баланс смаку солодкості молока та еспreso. Має бути кореляція між кавою, використаною для еспreso, її смаковим профілем, та тим, як цей баланс підкреслюється додаванням молока.

14.3.3 ****

Судді слухають опис смаку та пояснення, що даються учасником та порівнюють їх з поданим напоєм. Має бути кореляція між кавою, використаною для молочного напою, та його смаковим профілем. Ця оцінка базується на тому, наскільки точно ці дескриптори відповідають смаку молочного напою. Учасник зобов'язаний надати дескриптори, інакше отримає нуль балів у цій категорії.

14.3.4

Молочні напої мають бути подані у посуді, з якого судді зможуть куштувати їх без функціональних перешкод щодо їх здатності оцінити напій правильно; що включає, але не обмежується наступним: посуд є занадто гарячим, неможливо тримати та куштувати безпечно. В іншому випадку ставиться "ні".

Нове правило

14.4

Частина III - Оцінка авторського напою

0 - 6		Так	Ні	Хороший опис, представлення та приготування	
				Приваблива презентація	
				Функціональність	
				Креативність та синергія з кавою	
/12		/2			
0 - 6					
= 2 x				Баланс смаку (відповідний до складників, смак еспресо)	
= 2 x				Точність дескрипторів смаку	
/24					

38

14.4.5

Судді оцінюють авторський напій на основі того, як складові компоненти смаку еспресо (солодкий, кислий, гіркий) поєднуються між собою та доповнюються іншими інгредієнтами. Щоб отримати високі оцінки, смак еспресо має бути домінуючим та таким, який легко ідентифікувати. Судді повинні слідувати інструкціям, що надаються учасником.

14.4.6

Судді слухають опис смаку та пояснення, що даються учасником та порівнюють їх з поданим напоєм. Має бути кореляція між кавою, використаною для авторського напою, та його смаковим профілем. Ця оцінка базується на тому, наскільки точно ці дескриптори відповідають смаку авторського напою. Учасник зобов'язаний надати дескриптори, інакше отримає нуль балів у цій категорії.

Мотивація: Для створення послідовності у комунікації учасників та для суддівства, сенсорна оцінка авторського напою тепер є комбінацією балів за баланс смаку та профіль смаку.

14.2.5

Еспресо має подаватися у посуді, призначеному для його візуальної оцінки і споживання.

Мотивація: змінено формулювання для прояснення застосування цього правила

14.5.2

#

Усі аксесуари мають бути підготовлені, а робоча зона добре і цілеспрямовано організована. Учасник не повинен потребувати невиправданих переміщень обладнання чи аксесуарів протягом виступу. Все повинно мати своє місце та призначення. Судді мають бачити в учасника запасні чашки та аксесуари на випадок помилок або розхлюпувань. Доливання води у склянки суддям також демонструє увагу до деталей. Еспресо має бути поданим з ложкою, серветкою та неароматизованою водою.

Мотивація: видалено "учасник отримує високий бал" тому, що це є зайвим, а також може ввести учасників в оману, щодо того, що наявність усіх цих предметів гарантуватиме високий бал.

13.4.5

Пітчер має бути більш-менш порожнім після приготування молочних напоїв. Прийнятним залишком є не більше, ніж 90мл загалом.

Мотивація: змінено формулювання для прояснення застосування цього правила