

20 Open 23 de cata

L'Open de Cata de Mare Terra Coffee est une compétition unique en son genre qui se distingue des autres championnats de dégustation par deux exercices différents : l'un axé sur la mémoire sensorielle et l'autre sur la triangulation classique.

SEMIFINALE

24 participants prennent part à cette phase du championnat.

PREMIÈRE PHASE - DÉGUSTATION LIBRE :

C'est la première épreuve de la compétition.

Tous les participants disposeront de cafés filtrés répartis entre 8 thermos et contenant des cafés de 4 origines différentes. Chacun de ces thermos contiendra des informations sur le café : origine, exploitation, variété et processus.

Les participants disposeront de 20 minutes pour une dégustation libre, durant lesquelles ils devront goûter ces cafés, décrire et mémoriser les caractéristiques sensorielles uniques de chaque lot dans le but de pouvoir retrouver ces cafés. Les participants devront démontrer dans cette épreuve leur capacité à comprendre le profil sensoriel de chaque café et à mémoriser leurs caractéristiques spécifiques pour passer à l'étape suivante.

Pour cette épreuve, les participants seront divisés en deux groupes de 12 personnes. Chaque groupe aura son café fraîchement préparé pour la dégustation afin que chacun puisse participer avec les mêmes conditions d'extraction et la même température. Le matériel nécessaire sera fourni afin de pouvoir prendre des notes si besoin.

DEUXIÈME PHASE - MÉMOIRE SENSORIELLE :

Cette épreuve se déroulera en suivant des rondes de 4 participants. Sur la table, chaque participant trouvera 8 tasses et 8 zones marquées du nom de chaque lot correspondant aux cafés des 8 thermos dégustés lors de la première phase de la compétition.

Pendant 5 minutes, les compétiteurs doivent goûter les 8 cafés, se souvenir du goût de chaque tasse et

placer les tasses en fonction de ce qu'ils pensent être la zone correspondante. Les notes prises lors de la phase précédente peuvent être utilisées.

Chaque tasse comporte une démarcation des lots de café pour effectuer les vérifications correspondantes à la fin de chaque tour et doit également indiquer qu'elle a terminé pour que son temps soit noté. À la fin de chaque tour, les résultats sont vérifiés : les gobelets sont soulevés et la marque sur la base du gobelet est vérifiée pour s'assurer qu'elle correspond à la bonne zone marquée.

Chaque bonne réponse vaut un point et si le participant se trompe de café mais que l'origine est correcte, il gagne 0,5 point (par exemple, deux lots de Honduras croisés valent un point).

Les 8 meilleurs seront qualifiés pour la finale.

FINALE

MÉMOIRE SENSORIELLE

Cette exercice suit le même protocole que la demi-finale de la mémoire sensorielle mais cette fois-ci avec des cafés représentant seulement deux origines, préparant un total de 6 cafés. Les participants disposeront de 6 thermos contenant du café filtré et auront 20 minutes pour déguster.

Pendant ce temps, ils devront déguster les cafés, décrire et mémoriser les caractéristiques uniques de chaque lot afin de pouvoir se souvenir et retrouver ces cafés plus tard pendant la compétition. Du matériel leur sera fourni afin qu'ils puissent prendre les notes nécessaires.

La deuxième épreuve de l'Open de Cata de café Mare Terra consiste en une "triangulation".

Nous testerons les compétences des concurrents pour voir s'ils sont capables d'identifier les petites différences entre les intensités des caractéristiques sensorielles du café.

CONCOURS DE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE :

Cette manche se réalisera en deux tours de 4 participants. Sur la table de dégustation, chaque participant trouvera 6 tasses et 6 zones marquées avec des noms/caractéristiques uniques de chaque lot. Celles-ci correspondent aux cafés des 6 thermos dégustés lors de l'étape précédente - "Mémoire sensorielle".

Les dégustateurs disposent de 5 minutes pour goûter les 6 cafés, se souvenir du goût de chaque tasse

et placer les tasses en fonction de ce qu'ils pensent être la zone marquée correcte. Chaque tasse porte une marque de lot de café sur le fond de la tasse, ce qui permet de la vérifier après chaque tour. Les notes prises lors de la dégustation précédente peuvent être utilisées.

À la fin de chaque tour, les résultats sont vérifiés en soulevant les tasses et en vérifiant que la marque au fond de la tasse correspond à la bonne zone.

Chaque réponse correcte vaut un point. Si le participant se trompe de café mais que l'origine est correcte, il gagne 0,5 point (par exemple, deux lots de Honduras croisés l'un avec l'autre valent un point). Si le nombre de points entre deux ou plusieurs participants est identique, la meilleure position sera attribuée au participant qui aura utilisé le moins de temps pour le cupping.

TRIANGULATION :

Il s'agit de la partie du championnat dont les règles sont les mêmes que celles de la coupe du monde des cup tasters, à la différence que les participants ne disposent que de 6 minutes pour déguster 6 triangulations.

Dans chaque triangle, il y a deux tasses avec le même café et une tasse avec un café différent. Pendant ces 6 minutes, les dégustateurs doivent trouver la tasse différente et l'éloigner des autres, en la plaçant hors de la ligne.

ATTENTION!

- Une fois que la tasse a été placée en dehors de la ligne, il est interdit de la changer.
- Le chronomètre s'arrête lorsque le participant donne un signal clair.

Pour chaque gobelet correct, les dégustateurs accumulent 1 point. Si le nombre de points entre deux ou plusieurs participants est identique, le dégustateur ayant réalisé le temps le plus court au cours de sa participation occupera la meilleure position.

NOTE GÉNÉRALE DE L'OPEN DE CATA MARE TERRA COFFEE :

- Les scores de la mémoire sensorielle et des triangulations sont additionnés.
- Les temps de mémoire sensorielle et de triangulation sont additionnés.
- En cas d'égalité de points entre concurrents, le dégustateur ayant réalisé le temps le plus court sera prioritaire. En cas d'égalité de score et de temps entre les concurrents, le dégustateur qui aura obtenu le meilleur résultat en mémoire sensorielle aura la priorité.

