

Roast Rumble



El Roast Rumble es un campeonato de tueste de café verde en el que un equipo de jueces capacitados, seleccionará la mejor taza.

Esta primera edición la realizaremos en el Coffeefest de Madrid junto a nuestro partner Giesen Coffee Roasters.

Maquinaria y café

- Modelo tostadora: Giesen W1R - Eléctrica
- Café primera fase: Meissa AVB- Guatemala - Gama Constellations
- Café segunda fase: Vega EKI - El Salvador - Gama Constellations
- Lugar: Stand C29 - Ifema - Coffeefest (Madrid)
- Fechas: 17 y 18 de febrero 2024

CLASIFICACIÓN A LA FINAL

En esta fase del campeonato participan un máximo de 10 personas.

Primera fase - Tueste

El campeonato, se iniciará el sábado 17 de febrero a las 10.00 horas, todos los participantes se reunirán en el stand (C29) con el equipo de la organización de Roast Rumble para presentarse y recibirán una pequeña formación sobre la tostadora por parte del equipo de Giesen Coffee Roasters.

Todos los participantes recibirán una muestra de 550 gramos del café de Guatemala **Meissa AVB** de la Gama Constellations y dispondrán de 30 minutos para tostar 500 gramos en la tostadora Giesen W1R Eléctrica.

Todos los participantes tendrán un horario estipulado para realizar el tueste de su muestra. El primer turno empezará a las 11.00 horas y el último acabará a las 17.30 horas.

El café Meissa AVB de Guatemala es un café desarrollado a través de un **proceso de Vanguardia** concretamente el proceso Natural Sleeping Bag, con una puntuación SCA de 87,50 puntos y de los variedades Bourbon Catuai y Caturra, puedes consultar la ficha de este café [aquí](#).

Una vez el participante haya tostado su café, entregará la muestra a la organización del Roast Rumble.

Segunda fase - Cata

La cata de los cafés que se clasificarán para la final del campeonato, se realizará el domingo 18 de febrero a las 10.30 horas.

El equipo de jueces catará mediante el protocolo SCA las 10 muestras de los cafés y las 5 que obtengan mayor puntuación pasarán a la final.

Sólo 5 tostadores se clasificarán para participar en la final.

FINAL

En esta fase del campeonato participan los 5 finalistas

Primera fase - Tueste

La final del Roast Rumble, se realizará el domingo 18 de febrero.

A las 11.30 horas los participantes se reunirán en el stand de Mare Terra Coffee y Giesen Coffee Roasters (C29) para resolver dudas y recibir una pequeña formación.

Todos los finalistas recibirán una muestra de 550 grs del café **Vega EKI** de la Gama Constellations de Mare Terra Coffee y dispondrán de 30 minutos para tostar 500 gramos en la tostadora Giesen W1R Eléctrica.

Todos los participantes tendrán un horario estipulado para realizar el tueste de su muestra.

El primer tostador clasificado empezará a las 11.00 horas y el último tostador lo hará a las 16.00 horas.

El café Vega EKI de El Salvador es un café desarrollado con el **Proceso de Vanguardia** Anaerobic Natural con una puntuación SCA de 87,5 puntos y es del varietal Bourbon. Puedes consultar la ficha técnica del café [aquí](#)

Una vez el participante haya tostado su café, entregará la muestra a la organización del Roast Rumble.

Segunda fase - Cata:

La cata de los cafés de la final del campeonato se realizará el lunes 19 de febrero a las 16.00 horas

El equipo de jueces catará usando el protocolo SCA las 5 muestras.

Las 3 muestras con la mejor puntuación serán las ganadoras, en las categorías de primer, segundo y tercer premio.

Premios

Primer premio

- Curso SCA impartido por Mare Terra Coffee Institute + Certificación
- Súper Pack Giesen

- Batch café verde MTC
- Cuchara de cata W WRight

Segundo premio

- Curso SCA impartido en Mare Terra Coffee Insitute

- Pack Giesen
- Batch café verde MTC
- Cuchara de cata W WRight

Tercer premio

- Camisetas MTC & GCR
- Cuchara de cata W WRight

Todos los participantes recibirán un welcome pack el día 17 de febrero durante la formación.

**Los cursos del primer y segundo premio están sujetos a confirmación de plaza por Mare Terra Coffee Institute y se realizarán durante el 2024.*