

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 segunda edición la realizaremos en el World of Coffee Copenhagen junto a nuestro partner Giesen Coffee Roasters.

Maquinaria y café

- Modelo tostadora: Giesen W1E
- Cafés primera fase y Segunda fase:
 - Meissa AVB- Guatemala - Gama Constellations
 - Vega EKI - El Salvador - Gama Constellations
- Lugar: Stand CD- 017 Giesen Coffee Roasters
- Fechas: 27 y 28 de junio de 2024

CLASIFICACIÓN A LA FINAL

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

Primera fase - Tueste

El campeonato, se iniciará el jueves 27 de junio a las 10.00 hrs, todos los participantes se reunirán en el stand Giesen Coffee Roasters (CD-017) con el equipo de la organización de Roast Rumble para presentarse y recibirán una pequeña formación a cargo de Axel Simón y el equipo de Giesen sobre la tostadora y el campeonato.

Todos los participantes recibirán una muestra de 550 grs del café de Guatemala [Meissa AVB](#) y 550 grs del café [Vega EKI](#) ambos de la Gama Constellations y dispondrán de 30 minutos para tostar las dos muestras en la tostadora Giesen W1E.

Todos los participantes tendrán un horario estipulado para realizar el tueste de sus muestras.

El primer turno empezará a las 11.00 hrs y el último acabará a las 17.00hrs.

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 86 puntos, de los varietales Bourbon Catuai y Caturra, puedes consultar la ficha de este café [aquí](#).

El café Vega EKI es un café desarrollado a través de un Proceso de vanguardia concretamente el proceso Natural Sleeping Bag, con una puntuación de 87,50 puntos, del varietal Bourbon, puedes consultar la ficha de este café [aquí](#).

FINAL

Segunda fase - Cata

La final del campeonato será la cata de los cafés que comenzará el viernes 28 de junio a las 14.00 hrs en el Stand CD- 017 Giesen Coffee Roasters

El equipo de jueces catará mediante el protocolo SCA las 10 muestras de los cafés del café Guatemala Meissa AVB de todos los participantes. Los 5 cafés que obtengan mayor puntuación pasarán a la final.

Sólo 5 tostadores se clasificarán para participar en la cata final.

En la siguiente fase, los jueces catarán los 5 cafés Vega AKI de los 5 tostadores clasificados.

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

Premios

Los tres primeros clasificados recibirán los siguientes premios:

Primer premio

- Lote de 5 kilos de café de la Gama Uniques de MTC de +90 puntos
- Pack de regalo Giesen

Segundo premio

- Set de 10 muestras tostadas de cafés TOP 10 MTC
- Pack regalo de Giesen

Tercer premio

- Set de 5 muestras tostadas de cafés TOP 10 MTC
- Pack regalo de Giesen

Todos los participantes recibirán un 'Cupping pack' el día 27 de junio durante la formación.

**El precio de la participación es de 35€ por participante.*