

20 Open 23 de cata

El Open de Cata Mare Terra Coffee está basado en un campeonato único que se diferencia de los otros campeonatos de cata por tener dos ejercicios diferentes: uno centrado en la memoria sensorial y otro en la clásica triangulación.

SEMIFINAL

En esta fase del campeonato participan 24 personas.

PRIMERA FASE- CATA LIBRE:

Es el primer ejercicio del campeonato. En él todos los participantes dispondrán de café filtrado dividido en 8 termos con cafés de 4 orígenes diferentes. En cada uno de estos termos estará indicada la información sobre el café: origen, finca, variedad y proceso.

Los participantes contarán con 20 minutos para la cata libre, durante este tiempo tienen que probar estos cafés, describir y memorizar las características únicas sensoriales de cada lote con el objetivo de ser capaces de recordar y encontrar estos cafés. Los participantes tendrán que demostrar en este ejercicio la capacidad de entender el perfil sensorial de cada café y memorizar las características únicas de estos para el próximo ejercicio.

Para la realización de este ejercicio los participantes se dividirán en dos grupos de 12 personas cada uno. Cada grupo tendrá su café recién preparado para la cata libre con el objetivo de que todos puedan competir con la misma extracción y temperatura. Se les entregará material para que puedan realizar las anotaciones pertinentes.

SEGUNDA FASE- MEMORIA SENSORIAL:

Los catadores participan en rondas de 4 participantes. Sobre la mesa de cata cada participante encontrará 8 tazas y 8 zonas marcadas con los nombres de cada lote que corresponden a los cafés de los 8 termos catados en la Primera Fase del ejercicio.

Durante 5 minutos, los catadores tienen que probar los 8 cafés, recordar el sabor de cada taza y colocar las tazas según crean que sea su zona marcada correspondiente. Se pueden utilizar las anotaciones que se han elaborado en la fase anterior.

Cada taza tiene marcas del lote del café en su base para hacer las comprobaciones correspondientes una vez finalizada cada ronda y además tiene que avisar que ha finalizado para que se anote su tiempo.

Al finalizar cada ronda se comprobarán los resultados: se levantarán las tazas y se verificará que la marca en la base de la taza corresponde con la zona marcada correcta.

Cada respuesta correcta es un punto y si el participante se equivoca con un café pero acierta su origen gana 0,5 puntos (por ejemplo dos lotes de Honduras cruzados entre ellos valen un punto).

Los 8 mejores catadores pasan a la final.

FINAL

MEMORIA SENSORIAL

Esta categoría sigue el mismo protocolo que la semifinal de Memoria Sensorial pero esta vez con cafés que representan únicamente dos orígenes, preparando un total de 6 cafés. Los participantes dispondrán de 6 termos con café filtrado y dispondrán de 20 minutos para catar.

Durante este tiempo tienen que probar los cafés, describir y memorizar sus características únicas de cada lote para que luego durante la competición puedan ser capaces de recordar y encontrar estos cafés. Se les entregará material para que puedan realizar las anotaciones pertinentes.

El segundo ejercicio del Open de Cata Mare Terra Coffee consiste en una "Triangulación" y comprobaremos las habilidades de los competidores para ver si son capaces de identificar las pequeñas diferencias entre las intensidades de las características sensoriales del café.

COMPETICIÓN CATA A CIEGAS:

Los catadores participan en dos rondas de 4 participantes. Sobre la mesa de cata, cada participante encontrará 6 tazas y 6 zonas marcadas con nombres/características únicas de cada lote. Estos corresponden a los cafés de los 6 termos catados en la etapa anterior- "Memoria Sensorial".

Los catadores tienen 5 minutos para probar los 6 cafés, recordar el sabor de cada taza y colocar las tazas según crean que sea su zona marcada correspondiente/ correcta. Cada taza tiene marcas del lote del café en su fondo para hacer las comprobaciones correspondientes una vez finalizada cada ronda. Se pueden usar las anotaciones elaboradas en la cata anterior.

Al finalizar cada ronda, se comprobarán los resultados: se levantarán las tazas y se verificará que la marca en el fondo de la taza corresponde con la zona marcada correcta.

Cada respuesta correcta es un punto. Si el participante se equivoca con un café pero acierta su origen gana 0,5 puntos (por ejemplo dos lotes de Honduras cruzados entre ellos valen un punto). Si la cantidad de puntos entre dos o más participantes es la misma, la posición más alta la ocupará el catador que ha utilizado un tiempo menor para la cata.

TRIANGULACIÓN:

Esta es la parte del campeonato que tiene el mismo reglamento que el World Cup Tasters Championship, con la diferencia de que los participantes solo disponen de 6 minutos para catar 6 triangulaciones.

Dentro de cada triángulo hay 2 tazas con el mismo café y una taza con café distinto. Durante estos 6 minutos los catadores deben encontrar la taza distinta y apartar del resto, colocando la taza fuera de la línea.

¡IMPORTANTE!

- Una vez se ha colocado la taza fuera de la línea, está prohibido cambiarla.
- El tiempo del cronómetro se para una vez haya una clara señal del participante.

Por cada taza acertada los catadores irán acumulando 1 punto. Si la cantidad de puntos entre dos o más participantes es la misma, la posición más alta la ocupará el catador con menor tiempo adquirido durante su participación.

PUNTUACIÓN GENERAL DEL OPEN DE CATA MARE TERRA COFFEE:

- Las puntuaciones de Memoria Sensorial y de Triangulaciones se suman.
- Los tiempos de Memoria Sensorial y de Triangulaciones se suman.
- Si hay empate de puntuación entre competidores, tendrá prioridad el catador que haga su rendimiento en menor tiempo.
- Si hay un empate de puntuación y tiempo entre competidores, tendrá prioridad el catador que tiene un mejor resultado en Memoria Sensorial.