1. 에스프레소(Espresso) 원두 부문

출품한 원두를 정해진 추출기준에 따라 임의의 바리스타가 추출하여 서브한다. 이때 심사평가는 크레마의 컬러, 지속성, 신맛, 단맛, 에프터테이스트, 플레이버, 촉감, 밸런스, 종합으로 평가한다. (추출기술에 대한 평가는 없다)

※ 2026 베트남 대회: 에스프레소 부문은 애너로빅(무산소 발효) 가공 원두를 출품할 수 없다.

1) 평가기준

(1) 컬러: 크레마의 컬러는 붉은색, 갈색, 노란색 등의 다양한 색상을 가지고 있으며, 굵은 거품이 없고 샤이니한 매끄러운 상태를 유지해야 한다, 또한 화이트스팟, 오일마킹이 보여서는 안 되며, 다양한 패턴(+2)이 나와야 한다.

(2) 지속성: 크레마의 지속성은 두께와 복원력을 확인할 수 있도록 잔을 기우려 테스트한다.

(3) 신맛: 마시면서 느껴지는 신맛의 호감도를 평가하는 것으로 신맛의 강도가 세다고 해서 좋은 점수를 부여하는 것이 아니라 부드럽고 밝게 느껴지는 신맛을 평가한다.

(4) 단맛: 단맛은 직접적으로 느껴지는 것을 평가해야 하고, 직접적이진 않지만 신맛과 쓴맛을 부드럽게 만들어주는 단맛의 역할을 감안하여 평가한다.

(5) 플레이버(Flavor): 입안에 머금은 상태에서 느껴지는 맛과 향에 대한 느낌을 평가한다.

(6) 촉감: 촉감은 입안에서 느껴지는 커피의 매끄러움을 평가한다. 만약 매끄럽고 부드럽다면 좋은 점수를 부여한다. 만약 거칠고 농도가 약하다면 낮은 점수를 부여한다.

(7) 에프터테이스트(Aftertaste): 후미는 커피를 마시고 난 후 느껴지는 맛과 향에 대한 느낌과 깨끗함 그리고 길게 맛과 향의 느낌이 이어지는 가에 대한 평가이다.

(8) 밸런스: 밸런스는 특정 맛과 향에만 치중하지 않고 맛과 향의 변화가 느껴지며, 입안과 후각에서 평가항목들이 자연스럽게 연결되는가에 대한 평가이다.

(9) 종합(Overall): 심사위원의 주관적인 점수를 반영한다. 상기 평가 항목에서 심사위원 개인이 중요하다고 여겨지는 평가항목의 점수를 적극 반영할 수도 있다.

2) 채점방식

채점척도는 7점 척도를 이용한다.

1점: 매우 부정적

2점: 부정적

3점: 보통

4점: 긍정적

5점: 뛰어남

6점: 매우 뛰어남

7점: 최고

최하점은 1점이며 이후 중간점수는 0.25단위로 부여할 수 있다.

3) 스코어 시트

(첨부참조)

4) 머신의 규정

(1) 에스프레소 머신

머신의 선택은 대회조직위원회와 심사위원회의 합의에 의해 공식 머신이 정해진다. 머신의 상태는 2그룹에 커피파우더를 정확히 넣고 추출하면서 점검이 이루어져야 한다. 이때 머신의 상태는 다음과 같이 세팅된다.

가) 압력: 9bar로 세팅된다.
나) 추출온도는 93도 +/- 2도로 세팅된다
다) 원두 투입양은 2잔 기준 18±1g
라) 추출양은 2잔 40±1g
마) 추출시간은 20-30초를 사용한다.

(2) 그라인더

그라인더는 대회조직위원회와 심사위원회의 합의에 의해 공식 그라인더가 정해진다. 그라인더는 입자조절이 가능한 모델이어야 한다.

2. 하우스 블렌드(House Blend) / 개인싱글 원두 부문

3. ※ 2026 베트남 대회: 하우스블렌드 부문은 가공방식 제한이 없다(애너로빅 포함).

4. ※ 2026 베트남 대회: 싱글오리진(개인출품) 부문은 지정생두 시멕스코 닥락(Simexco Daklak) 애너로빅 로부스타 100%로 출품한다.

1) 평가기준

(1) 신맛(Acidity): 마시면서 느껴지는 신맛의 호감도를 평가하는 것으로 신맛의강도가 세다고 해서 좋은 점수를 부여하는 것이 아니라 부드럽고 밝게 느껴지는 신맛을 높이 평가한다.
(2) 단맛(Sweetness): 단맛은 직접적으로 느껴지는 것을 평가해야 하고, 직접적이진 않지만 신맛과 쓴맛을 부드럽게 만들어주는 단맛의 역할을 감안하여 평가한다.
(3) 플레이버(Flavor): 입안에 머금은 상태에서 느껴지는 맛과 향에 대한 느낌을 평가한다. 평가시에는 향기에 대한 감안을 포함해 커피에서 표현되는 단맛과 향기에 대해 평가해야 한다.
(4) 촉감(Mouthfeel): 촉감은 입안에서 느껴지는 커피의 매끄러움을 평가한다. 만약 매끄럽고 부드럽다면 좋은 점수를 부여한다. 만약 거칠고 농도가 약하다면 낮은 점수를 부여한다.
(5) 에프터테이스트(Aftertaste): 후미는 커피를 마시고 난 후 느껴지는 맛과 향에 대한 느낌과 깨끗함 그리고 길게 맛과 향의 느낌이 이어지는가에 대한 평가이다.
(6) 밸런스(Balance): 밸런스는 특정 맛과 향에만 치중하지 않고 맛과 향의 변화가 느껴지며, 입안과 후각에서 평가항목들이 자연스럽게 연결되는가에 대한 평가이다.
(7) 종합(Overall): 심사위원의 주관적인 점수를 반영한다. 상기 평가 항목에서 심사위원 개인이 중요하다고 여겨지는 평가항목의 점수를 적극 반영할 수도 있다.

2) 채점방식

(1) 심사는 머신에서 추출한 커피를 한 용기에 담아 심사한다.
(2) 채점척도는 7점 척도를 이용한다.
1점: 매우 부정적
2점: 부정적
3점: 보통
4점: 긍정적
5점: 뛰어남
6점: 매우 뛰어남
7점: 최고
최하점은 1점이며 이후 중간점수는 0.25단위로 부여할 수 있다.

3) 스코어시트
(첨부 참조)

4) 머신의 규정
대회 공식 머신이 결정되면 해당 머신의 추출설정에 대한 세부 사항을 크락 홈페이지를 통해대회 참가자에게 공지한다.
(1) 필터 머신
필터 머신의 선택은 대회조직위원회와 심사위원회의 합의에 의해 공식 머신이 정해진다.
머신의 상태는 커피파우더를 정확히 넣고 추출하면서 점검이 이루어져야 한다.
이때 머신의 상태와 추출설정에 대한 세부 사항을 크락 홈페이지를 통해 대회 참가자에게 공지한다.
(2) 그라인더
그라인더는 대회조직위원회와 심사위원회의 합의에 의해 공식 그라인더가 정해진다.
그라인더는 입자조절이 가능한 모델이어야 한다.
입자에 대한 규정은 에스프레소 그라인더와 달리 정해진 굵기로 동일하게 모든 커피가 심사 받아야 한다. 입자의 굵기는 심사위원 워크샵에서 정해진다.