Golden Coffee Award Rules (Tiếng Việt)

1. Hạng mục hạt cà phê Espresso

Hạt cà phê dự thi sẽ được một barista ngẫu nhiên pha chế theo tiêu chuẩn chiết xuất đã quy định và phục vụ cho ban giám khảo. Việc đánh giá sẽ dựa trên các yếu tố như màu sắc của crema, độ bền, độ chua, độ ngọt, hậu vị, hương vị, cảm giác miệng, sự cân bằng và tổng thể (Overall).

Lưu ý: Ban giám khảo chỉ đánh giá chất lượng hạt cà phê, không chấm điểm kỹ thuật pha chế của barista.

※ IGCA Việt Nam 2026: Hạng mục Espresso không chấp nhận cà phê sơ chế yếm khí (Anaerobic).

I) Tiêu chí đánh giá

(1) Màu sắc (Color) : Crema (lớp bọt mịn trên bề mặt espresso) có thể có nhiều sắc thái như đỏ, nâu, vàng. Crema phải mịn màng, sáng bóng, không có bọt khí to. Không được có vết trắng (white spot) hoặc vệt dầu (oil marking) trên bề mặt.Nếu crema có hoa văn đẹp, tự nhiên, sẽ được cộng thêm 2 điểm.

(2) Độ bền (Persistence) : Để kiểm tra, giám khảo sẽ nghiêng ly và quan sát độ dày, khả năng bám trên bề mặt cà phê. Crema cần giữ được độ bền lâu, không tan quá nhanh.

(3) Độ chua (Acidity) :Đánh giá cảm giác chua khi uống. Vị chua nhẹ nhàng, tươi sáng sẽ được điểm cao, còn vị chua gắt hoặc không hài hòa sẽ bị trừ điểm.

(4) Độ ngọt (Sweetness) : Đánh giá độ ngọt có thể cảm nhận trực tiếp khi uống. Ngoài ra độ ngọt còn được xem xét dựa trên vai trò của nó trong việc làm dịu độ chua và vị đắng, giúp tổng thể hương vị trở lên hài hòa hơn.

(5) Hương vị (Flavor): Đánh giá tổng thể về hương thơm và mùi vị khi cà phê được ngậm trong miệng. Phải có hương vị rõ ràng, dễ cảm nhận và không có mùi tạp chất.

(6) Cảm giác (Mouthfeel): Đánh giá độ mịn màng của cà phê khi uống. Nếu cà phê có kết cấu mượt mà, mềm mại, sẽ được điểm cao. Nếu cà phê có cảm giác thô ráp, gợn bột hoặc quá loãng, sẽ bị trừ điểm.

(7) Hậu vị (Aftertaste): Đánh giá cảm giác còn đọng lại trong miệng sau khi uống cà phê. Hương thơm và mùi vị để lại cả giác sạch dễ chịu không bị đắng khe

(8) Sự cân bằng (Balance): Đánh giá sự hài hòa giữa các yếu tố: độ chua, độ ngọt, vị đắng, hậu vị và hương thơm, hòa quyện một cách tự nhiên, không có yếu tố nào quá mạnh lấn át các yếu tố khác.

(9) Tổng thể (Overall): Đây là điểm số mang tính chủ quản của giám khảo. Giám khảo có thể đánh giá dựa trên ấn tượng cá nhân và có thể nhấn mạnh vào những tiêu chí mà họ cho là quan trọng nhất.

II) Phương thức chấm điểm

Ban giám khảo sẽ chấm theo thang điểm 7:
1 điểm: Rất kém
2 điểm: Kém
3 điểm: Bình thường
4 điểm: Tốt
5 điểm: Ngon
6 điểm: Rất ngon
7 điểm: Xuất sắc
Lưu ý: Điểm số có thể theo mức 0.25. Điểm thấp nhất là 1 điểm.

III) Phiếu chấm điểm

(Xem file đính kèm).

IV) Quy định về máy

(1) Máy Espresso

Máy pha espresso chỉ định sẽ được chọn bởi ban tổ chức cuộc thi và ban giám khảo. Máy sẽ được kiểm tra bằng cách pha với 2 grouphead để đảm bảo cà phê được định lượng chính xác và chiết xuất đúng tiêu chuẩn. Các thông số kỹ thuật của máy phải được thiết lập như sau:

a. Áp suất: Setting ở mức 9 bar.
b. Nhiệt độ chiết xuất: 93°C ± 2°C
c. Lượng cà phê sử dụng : 2 ly espresso tiêu chuẩn 18±1g
d. Lượng chiết xuất: 2 ly espresso/ 40±1g
e. Thời gian chiết xuất: 20 - 30 giây.

(2) Máy xay cà phê (Grinder)

Máy xay chỉ định được sử dụng trong cuộc thi sẽ do ban tổ chức cuộc thi và ban giám khảo thống nhất lựa chọn. Máy xay phải có chức năng điều chỉnh độ

2. Hạng mục House Blend / Cà phê Single Origin

※ IGCA Việt Nam 2026: Hạng mục House Blend không giới hạn phương pháp sơ chế (bao gồm Anaerobic).

※ IGCA Việt Nam 2026: Hạng mục Single Origin (cá nhân) sử dụng 100% cà phê nhân chỉ định Robusta Anaerobic của Simexco Daklak.

I) Tiêu chuẩn đánh giá

(1) Độ chua (Acidity) :Đánh giá cảm giác chua khi uống. Vị chua nhẹ nhàng, tươi sáng sẽ được điểm cao, còn vị chua gắt hoặc không hài hòa sẽ bị trừ điểm.

(2) Độ ngọt (Sweetness) : Đánh giá độ ngọt có thể cảm nhận trực tiếp khi uống. Ngoài ra độ ngọt còn được xem xét dựa trên vai trò của nó trong việc làm dịu độ chua và vị đắng, giúp tổng thể hương vị trở lên hài hòa hơn.

(3) Hương vị (Flavor): Đánh giá tổng thể về hương thơm và mùi vị khi cà phê được ngậm trong miệng. Khi đánh giá, ngoài hương thơm, cần xem xét bao gồm cả cách cà phê biểu hiện độ ngọt và hương thơm.

(4) Cảm giác (Mouthfeel): Đánh giá độ mịn màng của cà phê khi uống. Nếu cà phê có kết cấu mượt mà, mềm mại, sẽ được điểm cao. Nếu cà phê có cảm giác thô ráp, gợn bột hoặc quá loãng, sẽ bị trừ điểm.

(5) Hậu vị (Aftertaste): Đánh giá cảm giác còn đọng lại trong miệng sau khi uống cà phê. Hương thơm và mùi vị để lại cả giác sạch dễ chịu không bị đắng khe

(6) Sự cân bằng (Balance): Đánh giá sự hài hòa giữa các yếu tố: độ chua, độ ngọt, vị đắng, hậu vị và hương thơm, hòa quyện một cách tự nhiên, không có yếu tố nào quá mạnh lấn át các yếu tố khác.

(7) Tổng thể (Overall): Đây là điểm số mang tính chủ quản của giám khảo. Giám khảo có thể đánh giá dựa trên ấn tượng cá nhân và có thể nhấn mạnh vào những tiêu chí mà họ cho là quan trọng nhất.

II) Phương thức chấm điểm

(1) Cà phê chiết xuất từ máy sẽ được đổ vào một dụng cụ chứa và giám khảo nếm sau đó đánh giá

(2) Ban giám khảo sẽ chấm theo thang điểm 7:
1 điểm: Rất kém
2 điểm: Kém
3 điểm: Bình thường
4 điểm: Tốt
5 điểm: Ngon
6 điểm: Rất ngon
7 điểm: Xuất sắc
Lưu ý: Điểm số có thể theo mức 0.25. Điểm thấp nhất là 1 điểm.

III) Phiếu chấm điểm

(Xem file đính kèm).

IV) Quy định về máy

Sau khi máy pha cà phê chính thức của cuộc thi được quyết định, các thông tin chi tiết về cài đặt chiết xuất sẽ được thông báo đến thí sinh thông qua trang web của CRAK.

(1) Máy pha cà phê lọc (Filter Machine)

Máy pha cà phê lọc chính thức sẽ do ban tổ chức cuộc thi và ban giám khảo thống nhất lựa chọn. Máy sẽ được kiểm tra bằng cách định lượng chính xác lượng cà phê và tiến hành chiết xuất thử Các thông tin chi tiết về cài đặt và cách sử dụng máy sẽ được thông báo trên trang web CRAC để các thí sinh nắm rõ.

(2) Máy xay cà phê (Grinder)

Máy xay chỉ định được sử dụng trong cuộc thi sẽ do ban tổ chức cuộc thi và ban giám khảo thống nhất lựa chọn. Máy xay phải có chức năng điều chỉnh độ. Khác với máy xay espresso, máy xay dùng cho cà phê lọc sẽ có một mức cỡ hạt tiêu chuẩn chung và tất cả các mẫu cà phê sẽ được đánh giá dựa trên mức xay này. Độ mịn của hạt cà phê sẽ được quyết định trong buổi họp của ban giám khảo trước cuộc thi.

International Golden Coffee Award
Ban tổ chức tại Việt Nam



www.crak.or.kr

Copyright 2026ⓒ All rights Reserved

"Coffee Roasters Alliance of Korea"