



2026 코리아 커피 & 디저트페어 시즌1 부대행사

세계커피대회 케냐 커피 어워드

World Coffee Competition (WCC) Kenya Coffee Award

---

# WCC 커피 로스팅 대회 규정

WCC Coffee Roasting Championship Rules & Regulations

주최: 메세이상 | 주관: 커피비평가협회 | 후원: (사)사람예술학교, 한국커피문화원, 커피데일리

## 목차

1. 대회 개요
2. 참가 선수
3. 심사위원
4. 대회 진행
5. <로스팅 디자인 노트> 작성법
6. 결선
7. 심사 및 채점
8. 오리엔테이션

## 유의사항

- 대회장에서 로스팅을 진행하지 않습니다.
- 예선대회에서는 선수가 지정 생두를 개인적으로 로스팅하여 출품한 원두, 로스팅 디자인 노트, 로스팅 전 과정을 촬영한 동영상을 심사하여 결선 진출자를 선정합니다.
- 결선대회는 프레젠테이션 경합 방식으로 진행됩니다.
- 다음의 구체적인 내용을 반드시 숙지하시기 바랍니다.

## 1. 대회 개요

1) 대회 목적: 케냐 커피의 특징을 이해하고, 케냐 커피의 테루아를 로스팅을 통해 향미로 표현한다.

- ① 지정 생두인 케냐 피베리(Peaberry)의 향미를 로스팅으로 발현하고, 이를 올바르게 설명하는 과정을 통해 케냐 커피 문화와 특성을 이해한다.
- ② 커피 로스팅에 관한 올바른 정보를 제공하고 참가자의 전문 역량을 강화한다.
- ③ 대회를 통해 도출된 아이디어와 실용적인 정보를 소규모 카페 현장 및 일반 커피 애호가들에게 공유함으로써 커피 문화의 발전을 도모한다.

※ 로스팅 도구(로스터)는 제약이 없다.

2) 대회명: 2026년 WCC (세계커피대회): World Roasting Championship

- 케냐 커피를 로스팅으로 해석하라!

3) 주최: 메세이상

4) 주관: 커피비평가협회(CCA)

5) 후원: (사)사람예술학교, 한국커피문화원, 커피데일리

6) 예선대회 접수: 2026년 2월 9일(월) ~ 3월 8일(일) 오후 6시까지

7) 예선 원두 접수 마감: 2026년 3월 21일(토) 오후 6시까지 도착

- ① 로스팅한 원두 500g과 '로스팅 디자인 노트' 필히 동봉
- ② 접수처: 서울시 금천구 서부샛길 648, 704호(가산동, 대륭테크노타운 6차)  
커피비평가협회(Coffee Critics Association)

- ③ 로스팅 장면 동영상은 동일한 마감 일시까지 이메일로 제출
- ④ 동영상 접수 이메일: infocca@naver.com
- 8) 예선대회 심사일: 2026년 3월 23일(월) 오전 10시
- 9) 예선대회 결과 발표: 2026년 3월 24일(화) 오후 6시 / 결선 진출자 10명, 대회 공식 홈페이지 공지
- 10) 결선대회: 2026년 3월 29일(일) 오전 10시부터
  - ① 장소: 커피비평가협회(서울시 금천구 서부샛길 648, 704호)
  - ② 진행 방식: 로스팅 프로파일 설명 프레젠테이션(발표 시간 5분)
  - ③ 준비물:
    - 결선 출품작(원두 500g)
    - 로스팅 디자인 노트
    - 프레젠테이션 PPT (사전 이메일 제출 또는 당일 USB 지참)
    - 심사위원 이해를 돕기 위한 유인물 제작·배포 가능
- ※ 결선대회에서는 로스팅 동영상을 별도로 제출하지 않습니다.
- 11) 결선대회 결과 발표: 2026년 3월 31일(화) 오후 8시 / 대회 공식 홈페이지 공지
- 12) 시상식 및 시연: 2026년 4월 4일(토) 오후 2시 수원메세 전시회장 메인무대
- 13) 시상:
  - 최종 상위 3명: 케냐 대사 명의 상장 및 상패 수여
  - 결선 진출자 10명: 입상 인증서(PDF 원본) 수여

## 2. 참가 선수

### 1) 참가 자격

- ① 대한민국 국적을 가지고 있는 누구나 참가 가능하다. (성별/나이 제한 없음)
- ② 해외 출국에 결격사유가 없어야 한다.
- ③ 외국인이 출전하는 경우, 대사관 및 영사관을 통해 신분 확인을 거친다.

### 2) 자격 제한

- ① 세계커피로스팅챔피언십에서 심사위원이나 운영위원으로 위촉된 사람은 선수로 참가할 수 없다.
- ② 참가 선수는 대회에 대한 비방과 욕설을 하거나 사실과 다른 내용 유포 시 참가

자격이 박탈될 수 있다.

- ③ 참가 선수가 대회의 진행을 방해하는 경우 자격이 박탈될 수 있다.

### 3) 참가 방법

- ① 참가 신청: 대회 참가를 위해서는 대회 공식 홈페이지에서 등록신청양식을 작성한 후 접수 마감일까지 선수 이름으로 참가비를 입금하여야 한다.
- ② 참가비: 3만원(대회 배지 증정)
  - 입금계좌: 농협 301-0135-1509-01 / 예금주: 커피비평가협회
- ③ 신청서 작성 후 접수 마감일 전까지 참가비를 입금하지 않는 경우 신청이 취소된다.
- ④ 신청이 완료되면, 양식에 등록된 전화번호로 확인 문자가 발송된다.
- ⑤ 지정 생두 구입: 빈스커넥션(<https://smartstore.naver.com/beansconnection>)에서 개별 구입할 수 있다.
  - 지정 생두: 케냐 키그완디 피베리(Kenya Kigwandi Peaberry)
  - 지정 생두 정보: 케냐 니에리 카운티 키그완디 농장에서 수확한 피베리(SL28, SL34 품종); '2025 K-Coffee 어워드' SF시즌 워시드 부문 1등 수상
- ⑥ 문의: 대회 이메일([infocca@naver.com](mailto:infocca@naver.com))

### 4) 환불 규정

- ① 참가비 입금 후 환불을 원하는 경우 예선대회 접수 마감 전까지 신청해야 한다.
- ② 예선대회 접수 마감 이후에는 환불이 불가하다.

## 3. 심사위원

### 1) 심사위원 구성

- ① 심사위원장은 대회를 주관하는 커피비평가협회(CCA)의 심의를 거쳐 위촉한다.
- ② 심사위원은 커피비평가협회의 공개 선발절차를 통해 선발한다.
- ③ 심사위원은 로스팅을 비롯해 브루잉, 테이스팅 분야 전문성을 차별적으로 보일 수 있는 자료를 커피비평가협회에 별도 제출할 수 있다.

### 2) 주의사항

- ① 심사위원은 항상 공정한 심사가 되도록 최선을 다한다.
- ② 심사기간 동안 심사와 관련된 모든 내용은 외부로 유출할 수 없으며 심사 결과는 공식 발표가 있기 전까지 비밀을 유지해야 한다.
- ③ 대회 중 참가 선수와 진행에 필요한 것 외에 개인적이거나 불필요한 대화는 하지 않는다.

## 4. 대회 진행

- 1) 대회는 예선, 결선으로 나누어 진행한다.
- 2) 참가 선수는 지정된 공식 커피 생두만을 사용해야 하며, 그외 다른 생두나 기타 재료를 사용하는 경우 심사에서 제외된다.
- 3) 지정 생두의 특성이 로스팅을 통해 잘 드러나야 하며, 드립(푸어오버) 방식으로 추출했을 때 컵 프로파일을 통해 맛으로 나타나야 한다.
- 4) 참가 선수는 본인이 직접 로스팅한 원두만을 제출해야 하며 그렇지 않은 경우 심사에서 제외된다.
- 5) 생두 상태에서 최종 결과물(원두)이 나오는 과정까지 일체의 첨가물은 허용되지 않으며, 첨가물이 들어간 것으로 확인되는 경우 심사에서 제외된다.
- 6) 최종 1~3위에 오른 선수들은 시상식 당일 무대에서 진행되는 시연에 참가해야 한다. 사정에 따라 우승자만이 시연할 수도 있다.
- 7) 예선
  - ① 선수는 (1) 지정된 생두를 볶은 '출품작'; (2) 로스팅 계획과 진행 과정을 적은 '로스팅 디자인 노트'; (3) 로스팅 전 과정을 촬영한 동영상 등 3가지를 제출해야 한다.
  - ② 지정된 생두를 볶은 '출품작'은 주최 측에서 제공한 봉투에 500g을 담아 밀봉 포장한 후 제출한다. (출품작 관능 평가 비율 50%)
  - ③ '로스팅 디자인 노트'는 대회 공식 사이트([www.ccacoffee.co.kr](http://www.ccacoffee.co.kr))에서 서식을 다운로드해 작성한 후 출품작과 함께 제출한다. (디자인 노트 평가 비율 30%)
  - ④ 로스팅 전 과정을 촬영한 동영상은 아래와 같은 조건에 맞게 수행해 제출해야 한다. (동영상을 통한 시연과 설명 평가 비율 20%)
    - 대회 지정 생두를 볶을 때 사용한 로스터의 조작 가능한 부분이 모두 보이도록 한다

- 동영상은 생두를 투입할 때부터 배출할 때까지 로스팅 전 과정이 보이도록 한 화면을 일체 움직이지 말고 고정된 상태로 끊김이 없어야 하며, 편집을 해서도 안 된다.
- 로스팅 과정에는 제출한 <로스팅 디자인 노트>에 입력된 요소들이 최대한 그대로 실행되어야 하며, 요소들이 모두 프레젠테이션에 포함되어야 한다.
- 로스팅 디자인 노트 및 프레젠테이션에 포함된 요소들은 그렇게 한 이유가 증명 가능한 사실(참고문헌 또는 논문 등)에 근거해야 하며, 그렇지 않은 경우에는 점수로 인정받지 못한다.
- 제출할 동영상의 해상도는 1080P(Full HD)로 촬영하고, 확장자는 mp4로 제작한다.
- 제작된 동영상의 파일명은 '선수이름.mp4'의 형태로 작성해 제출한다.
- 제작된 동영상은 이메일(infocca@naver.com)로 예선대회 원두 출품 마감일 전까지 제출해야 한다.

## 5. <로스팅 디자인 노트> 작성법

- 1) 출품번호, 성명
- 2) 사용한 로스터(Machine) 종류
- 3) 로스팅 프로파일 기록: 투입, 저점, dry end, 1<sup>st</sup> crack, 2<sup>nd</sup> crack(필요시), 배출
- 4) 로스팅 프로파일과 그렇게 진행한 이유 서술
- 5) 로스팅 결과물의 향미적 특징 서술
- 6) 로스팅 과정을 통해 파악한 지정 생두의 향미적 잠재력에 대한 서술
  - ① 출품번호는 선수가 임의로 정하여 표기하되 '알파벳 대문자+4자리 숫자'의 형태를 준수해야 한다. 예를 들어 'B+3375'와 같은 방식이다. (선수가 부여하지 않은 경우, 대회조직위 측이 임의로 지정한다.)
  - ② 밀봉포장 불량으로 배송과정에서 오염 발생시 심사에서 제외되며, 책임은 참가자에게 있다.
  - ③ 예선 출품 전까지 대회 지정 생두는 "빈스커넥션"(네이버 스마트스토어 <https://smartstore.naver.com/beansconnection>)에서 추가 구매할 수 있다.
  - ④ 예선 심사 결과는 공식 홈페이지와 등록된 연락처 문자 전송으로 공지된다.

## 6. 결선

- 1) 결선은 예선 심사 결과에서 상위 10위에 속한 참가자들을 대상으로 한다
- 2) 선수는 결선 대회 당일 무대에 오르기 전(30분~1시간 전), (1) 볶은 원두(출품작); (2) 로스팅 디자인 노트; (3) 프레젠테이션용 ppt를 담은 USB(사전 이메일 제출도 허용)등 3가지를 심사위원에게 제출해야 한다.
- 3) 출품작은 주최 측에서 제공한 봉투에 대회 공식 지정 생두를 로스팅하여 500g을 담아 밀봉 포장 후 제출한다.
- 4) <로스팅 디자인 노트>는 대회 공식 사이트([www.ccacoffee.co.kr](http://www.ccacoffee.co.kr))에서 서식을 내려받아 작성한 후 출품작과 함께 제출해야 한다.

## 7. 심사 및 채점

- 1) 예선 채점 비율
  - 드립용 로스팅 완성도(50%), 로스팅 디자인 노트 평가(30%), 동영상 로스팅 과정 설명(20%)으로 구성한다.
- 2) 결선 채점 비율
  - ① 드립용 로스팅 완성도(30%), 로스팅 디자인 노트 평가 점수(20%), 프레젠테이션 평가 점수(50%)로 구성한다.
  - ② '출품작'을 평가하는 데 색도는 수치로 지정하지 않는다. 선수가 <로스팅 디자인 노트>에 적은 대로 수행하는지와 관능평가에서 의도대로 잘 표현되는지를 평가한다.
  - ③ 관능 평가는 블라인드 평가로 진행된다.
  - ④ 관능 평가는 종이필터를 사용한 브루잉 방식으로 커피와 물의 비율을 1:15로 추출해 진행한다.
  - ⑤ 추출 시 분쇄도는 드립 추출에 적합한 범위(900~1,200um)로 한다.
  - ⑥ 추출 시 사용 장비
    - 드리퍼: HARIO V60
    - 그라인더: MAHLKONIG EK43
  - ⑦ 출품작에 대한 결점두는 물리적으로 선별해 평가하지 않으나, 관능평가



단계에서 감점 요인으로 작용할 수 있다.

⑧ 관능 평가

A. 척도별 최저 1점~최고 9점까지 채점한다.

- 1점: 거의 느껴지지 않음
- 2점: 미약함
- 3점: 매우 낮음
- 4점: 약간 낮음
- 5점: 평균
- 6점: 좋음
- 7점: 아주 좋음
- 8점: 뛰어남
- 9점: 아주 뛰어남

B. 평가 척도

- 아로마: 추출된 커피의 향을 말하는 것으로 강도, 복합성, 선명성 등을 평가한다.
- 맛의 명료성: 추출된 커피의 맛의 윤곽, 강도를 평가한다.
- 맛의 복합성: 맛의 종류가 다양하고 조화로운 정도를 평가한다.
- 맛의 균형감: 특정 맛이 과도하게 도드라지지 않고 다양한 맛의 정도가 고르게 표현되는 정도를 평가한다
- 촉감의 퀄리티: 추출된 커피의 볼륨감과 질감을 평가한다. 볼륨감은 바디와 무게감을 말하며, 질감(texture)은 끈끄러움, 부드러움에 해당하는 감각을 말한다. (예: "거친", "크리미", "실키", "라운드")
- 향과 맛의 지속성: 입에서 커피가 떠난 후에 남아있는 향과 맛의 정도를 말한다.
- 로스트 결점: 로스팅 과정에서 발생하는 여러 결점을 말하는 것으로 평가항목은 다음과 같다.
  - 덜 익은 맛 (underdevelopment)
  - 베이킹드 (baked)
  - 탄 맛 (burnt)
  - 거친 맛 (Rough)
  - 떼은 맛 (astringent)
  - 날카로운 신맛 (sour)
  - 찌린 향 (beany)

- 젓은 나무 (woody)
- 종이 향 (papery)
- 날카로운 촉감 (acrid)
- 재 같은 (ash)
- 고무 향 (rubber)
- 소독내 (medicinal)

⑨ <로스팅 디자인 노트> 평가

- 제출한 원두 로스팅 과정의 주요 이벤트 기록
- 열과 시간에 따른 로스팅 변화 이해도
- 디자인 양식에 작성된 관능의 특징과 심사 평가에서의 일치도

⑩ 제출한 로스팅 동영상과 프레젠테이션 평가

- 사용한 로스팅 머신의 원리와 특성에 관한 이해도
- 사용한 로스팅 머신의 차별점을 이해하고 적절하게 활용하는가?
- 사전에 작성된 '로스팅 프로파일 디자인'에 따라 진행하는가?
- 주요 포인트(투입온도/TP/Dry End/1차 크랙/배출)를 제대로 확인하고 심사위원에게 알리는가?
- 생두 투입 후 호퍼를 확인하는가?
- 로스팅 시작 전 생두를 호퍼에 담는 시기 (15초 이내)
- 로스팅 시작과 함께 타이머 작동하는가?
- 생두 투입 후 호퍼 게이트를 확인하는가?
- 에어플로우를 로스팅과 냉각에 따라 적절하게 조절하는가?
- 냉각을 적절하게 수행하는가?
- 샘플러를 필요에 따라 적절하게 사용하는가?
- 배출 후 화력을 끄는가?
- 배출 완료 후 배출구를 즉시 닫는가?
- 냉각 후 무게측정을 통해 생산효율을 점검하는가?
- 로스팅 동안 프로파일을 기록하는가?
- 로스팅 프로파일 계획과 진행 과정에서 주요 포인트를 수행하는 이유가 증명 가능한 사실에 근거한 것인가? (참고문헌, 논문 등 표기 가능)

## 8. 오리엔테이션

- 1) 대회 본선 참가 선수들은 주최 측이 지정한 날짜에 개최하는 온라인 오리엔테이션에 참가해야 한다.
- 2) 온라인 오리엔테이션 불참으로 인한 불이익의 책임은 선수 자신에게 있다.
- 3) 대회 진행 상황에 따라 온라인 오리엔테이션은 안내문 배포 등의 방법으로 대체할 수 있다.
- 4) 오리엔테이션에는 다음과 같은 내용이 포함된다
  - ① 동영상 시연 로스팅에 대한 주의사항
  - ② 질의 응답

<이상>