



2026 경춘선 공릉숲길 커피축제(Nowon Gongneung Forest Coffee Festival) 부대행사
세계커피대회(World Coffee Competition; WCC)

WCC 커피로스팅 대회 규정

World Coffee Roasting(WCR) Championship Rules & Regulations

주최/주관: 노원구 | 대회운영: 커피비평가협회(CCA)



목 차

- 1) 대회 개요
- 2) 참가 선수
- 3) 심사위원
- 4) 대회 진행
- 5) 심사 및 채점
- 6) 대회 생두 정보
- 7) 오리엔테이션



1. 대회 개요

- 1) 대회 목적: 지구온난화에 따른 아라비카 커피 생산의 급감으로 인해 더욱 주목받고 있는 **'베트남 파인 로부스타 (Fine Robusta)'** 커피의 특징과 가치를 이해하고, 베트남 고유의 테루아를 로스팅을 통해 향미로 표현한다.
 - ① 지정 생두인 베트남 파인 로부스타 커피의 향미를 로스팅으로 발현하고, 이를 올바르게 설명하는 과정을 통해 베트남 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.
 - ④ 로스팅 도구(로스터)는 제약이 없다.
- 2) 대회명: 2026년 WCC-World Coffee Roasting Championship
- 3) 주최/주관: 서울시 노원구청
- 4) 대회운영: 커피비평가협회(CCA)
- 5) 예선대회 접수: 2026년 4월 1일(수) ~ 5월 9일(토) 오후 6시까지
- 6) 참가비: 3만원(WCC 배지 증정)
- 7) 지정 커피 생두: **베트남 달랏 까우닷빈(Cau Dat Bean) 농장의 '파인 로부스타'**
- 8) 지정 커피 생두는 네이버 스토어(빈스커넥션)에서 구매해 사용할 수 있다.
- 9) 선수는 대회조직위원회가 지정한 생두만을 로스팅해 제출해야 한다.

※ 커피 생두를 지정하지 않을 경우, 비싼 생두를 구입해 사용하면 좋은 성적을 받을 수 있다는 잘못된 인식을 확산시키고, 아울러 그에 따른 비용부담이 크므로 이를 방지하기 위한 조치임.
- 10) 대회 진행관련 문의: 이메일(infocca@naver.com)
- 11) 예선 원두 제출 마감: 2026년 5월 13일(수) 오후 6시까지 도착
- 12) 원두 접수처: 서울시 금천구 서부샛길 648, 704호 (가산동, 대륭테크노타운6차), 커피비평가협회(Coffee Critics Association)
- 13) 예선 심사일: 2026년 5월 16일(토) 오전 10시부터
- 14) 예선 결과 발표: 2026년 5월 17일(일) 낮 12시 대회 공식 홈페이지
 - ① 결선 진출자는 예선 성적순 10명(결선에서는 예선 점수가 반영되지 않음)



15) 결선대회: 2026년 5월 25일(월) 오전 10시부터

16) 결선 대회장: 카페 '기차가 있는 풍경' 1층

17) 결선 결과 발표: 2026년 5월 27일(수) 오후 8시 대회 공식 홈페이지

18) 시상식 및 시연: 2026년 6월 13일(토) 또는 14일(일) 공릉역 특설무대

① 정확한 일시는 사전 통보(선수 전용 카카오톡방을 통해 공지)

② 1위~3위는 반드시 시상식에 참여해야 하며, 1위는 시상 당일 또는 익일 특설무대에서 펼쳐지는 수상자 시연에 반드시 참여해야 한다. 참여하지 않을 경우, 차점자로 우승자가 바뀔 수 있다.

19) 시상 : 1위~3위 상패 수여 / 4위~10위는 순위가 표기되지 않으며 PDF 입상 인증서 수여

2. 참가 선수

1) 참가자격

① 대한민국 국적을 가지고 있는 로스터 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) 자격제한

① 세계 커피 로스팅 챔피언십에서 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) 참가방법

① 참가신청: 대회 참가를 위해서는 대회 공식 홈페이지에서 등록신청양식을 작성한 후 접수 마감일까지 참가비를 입금하여야 한다.

② 참가비: 3만원(WCC배지 증정)

③ 입금계좌: 농협 301-0135-1509-01 / 예금주: 커피비평가협회

④ 신청서 작성 후 접수 마감일 전까지 참가비를 입금하지 않는 경우 신청이 취소된다.

⑤ 신청이 완료되면, 등록된 전화번호로 확인 문자가 발송된다.

⑥ 지정 생두: 빈스커넥션(<https://smartstore.naver.com/beansconnection>)에서 개별 구입할 수 있다.



⑦ 문의: infocca@naver.com

4) 환불

- ① 참가비 입금 후 환불을 원하는 경우 예선 대회 접수 마감 전까지 신청해야 한다.
- ② 예선 대회 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 브루잉, 로스팅, 테이스팅 분야 전문성을 차별적으로 보일 수 있는 자료를 커피비평가협회에 별도 제출할 수 있다.

2) 주의사항

- ① 심사위원은 항상 공정한 심사가 되도록 최선을 다한다.
- ② 심사기간동안 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 외 개인적이거나 불필요한 대화는 하지 않는다.

4. 대회 진행

- 1) 대회는 예선, 결선으로 나누어 진행한다.
- 2) 참가 선수는 지정된 공식 커피 생두만을 사용해야 하며, 그 외 다른 생두나 기타 재료를 사용하는 경우 심사에서 제외된다.
- 3) 산지의 특성이 로스팅을 통해 잘 드러나야 하고, 볶음 정도를 달리해 블렌딩을 할 때에는 그 이유를 논리적으로 설명하고 컵 프로파일을 통해 맛으로 드러나야 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 다음의 3가지를 제출해야 한다.

- 지정된 생두를 볶은 '출품작'
- 로스팅 계획과 진행 과정을 적은 '로스팅 디자인 노트'
- 로스팅 전 과정을 촬영한 동영상

② 지정된 생두를 볶은 '출품작'은 주최측에서 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)에서 서식을 다운로드해 작성한다. **(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 로스팅 전 과정이 보이도록 **한 화면을 일체 움직이지 말고 고정된 상태**로 촬영해야 한다.
- 영상이 너무 길 경우, 투입과 조작, 배출 장면이 보이도록 해서 5분 정도로 편집할 수 있다.
- 2번 이상 볶을 경우에는 1회만 촬영하고, 나머지는 설명만 하면 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 mp4**로 제작한다.
- 제작된 동영상의 파일명은 '**선수이름.mp4**'의 형태로 작성해 제출한다.
- 제작된 동영상은 이메일로 <infocca@naver.com>로 결선대회 원두 출품 마감일 전까지 제출해야 한다.
- 원두를 제출할 때, 영상을 USB에 담아 제출해도 된다. 다만 제출된 USB는 되돌려 주지 않는다.

8) <로스팅 디자인 노트> 작성법

- ① 출품번호, 성명
- ② 사용한 로스터(Machine) 종류
- ③ 로스팅 프로파일 기록: 투입, 저점, dry end, 1st crack, 2nd crack(필요시), 배출

- ④ 대회 지정 생두에 대한 특성을 파악하여 기술
- ⑤ 사용한 로스터의 특성과 로스팅 과정에 대한 기술
- ⑥ 위와 같이 로스팅 프로파일 디자인한 이유 (200자 이내)
 - 출품번호는 선수가 임의로 정하여 표기하되 **'알파벳 대문자+4자리 숫자'**의 형태를 준수해야 한다. 예를 들어 'B+3375'와 같은 방식이다. (선수가 부여하지 않은 경우, 대회조직위측이 임의로 지정한다.)
 - 밀봉포장 불량으로 배송과정에서 오염 발생시 심사에서 제외되며, 책임은 참가자에게 있다.
 - 예선 출품 전까지 대회 지정 생두의 추가 구매는 **'빈스커넥션 네이버스토어'**에서 구매할 수 있다. (smartstore.naver.com/beansconnection)
 - 예선 심사 결과는 공식 홈페이지와 등록된 연락처 문자 전송으로 공지된다.

9) 결선

- ① 결선은 예선 심사 결과에서 상위 10위에 속한 참가자들을 대상으로 한다
- ② 선수는 결선 대회 당일 무대에 오르기 전(30분~1시간전) **(1)볶은 원두(출품작) (2)로스팅 디자인 노트 (3)프레젠테이션용 ppt를 담은 USB(이메일로 미리 보내도 된다) 등 3가지를 심사위원에게 제출해야 한다.**
- ③ 출품작은 주최측에서 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)에서 서식을 내려받아 작성한 후 출품작과 함께 제출해야 한다.

5. 심사 및 채점

1) 예선 채점 비율

- ① 드립용 로스팅 완성도(50%), 로스팅 디자인 노트 평가(30%), 동영상 로스팅 과정 설명(20%)로 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 평가하는데 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 해서 추출해 진행한다.

⑤ 추출 시 분쇄도는 드립 추출에 적합한 범위(900~1,200um)로 한다.

3) 추출 시 사용 장비

① 드리퍼: HARIO V60

② 그라인더: MAHLKONIG EK43

4) 출품작에 대한 결점두는 물리적으로 선별해 평가하지 않으나, 관능평가 단계에서 감점 요인으로 작용할 수 있다.

5) 관능 평가

③ 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

6) 평가 척도

① 아로마: 추출된 커피의 향을 말하는 것으로 강도, 복합성, 선명성 등을 평가한다.

② 맛의 명료성: 추출된 커피의 맛의 윤곽, 강도를 평가한다.

③ 맛의 복합성: 맛의 종류가 다양하고 조화로운 정도를 평가한다.

④ 맛의 균형감: 특정 맛이 과도하게 도드라지지 않고 다양한 맛의 정도가 고르게 표현되는 정도를 평가한다

⑤ 촉감의 퀄리티: 추출된 커피의 볼륨감과 질감을 평가한다. 볼륨감은 바디와 무게감을 말하며, 질감(texture)은 걸끄러움, 부드러움에 해당하는 감각을 말한다.

(예: "거친", "크리미", "실키", "라운드")

⑥ 향과 맛의 지속성: 입에서 커피가 떠난 후에 남아있는 향과 맛의 정도를 말한다.

⑦ 로스트 결점: 로스팅 과정에서 발생하는 여러 결점을 말하는 것으로 평가항목은 다음과 같다.

- 덜 익은 맛 (underdevelopment)

- 베이크드 (baked)
- 탄 맛 (burnt)
- 거친 맛 (Rough)
- 떫은 맛 (astringent)
- 날카로운 신맛 (sour)
- 찌린 향 (beany)
- 젖은 나무 (woody)
- 종이 향 (papery)
- 날카로운 촉감 (acrid)
- 재 같은 (ash)
- 고무 향 (rubber)
- 소독내 (medicinal)

7) <로스팅 디자인 노트> 평가

- ① 제출한 원두 로스팅 과정의 주요 이벤트 기록
- ② 열과 시간에 따른 로스팅 변화 이해도
- ③ 디자인 양식에 작성된 관능의 특징과 심사 평가에서의 일치도

8) 제출한 로스팅 동영상과 프레젠테이션 평가

- ① 사용한 로스팅 머신의 원리와 특성에 관한 이해도
- ② 사용한 로스팅 머신의 차별점을 이해하고 적절하게 활용하는가?
- ③ 사전에 작성된 '로스팅 프로파일 디자인'에 따라 진행하는가?
- ④ 주요 포인트(투입온도/TP/Dry End/1차 크랙/배출)를 제대로 확인하고 심사위원에게 알리는가?
- ⑤ 생두 투입 후 호퍼를 확인하는가?
- ⑥ 로스팅 시작 전 생두를 호퍼에 담는 시기 (15초 이내)
- ⑦ 로스팅 시작과 함께 타이머 작동하는가?
- ⑧ 생두 투입 후 호퍼 게이트를 확인하는가?
- ⑨ 에어플로우를 로스팅과 냉각에 따라 적절하게 조절하는가?
- ⑩ 냉각을 적절하게 수행하는가?
- ⑪ 샘플러를 필요에 따라 적절하게 사용하는가?
- ⑫ 배출 후 화력을 끄는가?



- ⑬ 배출 완료 후 배출구를 즉시 닫는가?
- ⑭ 냉각 후 무게측정을 통해 생산효율을 점검하는가?
- ⑮ 로스팅 동안 프로파일을 기록하는가?
- ⑯ 로스팅 프로파일 계획과 진행 과정에서 주요 포인트를 수행하는 이유가 증명 가능한 사실에 근거한 것인가?
(참고문헌, 논문 등 표기 가능)

6. 대회 생두 정보

- 1) 지정 생두: 베트남 달랏 꺼우닷빈 (Cau Dat Bean) 농장의 파인 로부스타 (Fine Robusta)

7. 오리엔테이션

- 1) 대회 본선 참가 선수들은 주최측이 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>