



세계커피대회 베트남 커피 어워드

World Coffee Competition (WCC) Vietnam Coffee Award

WCC 커피짓기: 베트남 핀 필터 추출 대회 규정

World Coffee Jitgi(WCJ) Championship: Vietnamese Phin Filter Rules & Regulations

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

목 차

- 1) 대회 개요
- 2) 참가 선수
- 3) 심사위원
- 4) 대회 진행
- 5) 심사 및 채점
- 6) 문제발생 및 처리
- 7) 보건 및 안전지침
- 8) 선수질의
- 9) 2026 WCC 커피짓기 평가표

왜 커피짓기(Coffee Jitgi)인가?

커피 추출을 우리말로 '커피 짓기'라고 말하고 적으면, 더욱 깊고 고운 정서를 담을 수 있다. '짓다'는 단순히 '만드는 것'이 아니라 '정성을 기울인다'는 의미를 담고 있다. '밥 짓다'와 '약 짓다'처럼 생명과 관련된 작업에 사용되는 고귀한 단어이다.

커피를 만들 때 커피와 물의 비율, 물의 온도, 물의 세기, 접촉시간, 가루의 굵기 등과 같은 추출 변수만 고려하는 게 아니다. 커피 생두의 가공법, 로스팅 정도나 로스팅한 뒤 흐른 시간 등도 고려해 추출 변수들을 또 달리해야 한다. 커피를 만드는 데 필요한 이런 세심함은 '짓기'라는 용어가 올바르게 담아낼 수 있다.

1. 대회 개요

- 1) 주제: "베트남 핀 커피로 마음을 잇다."
- 2) 대회명: 세계커피대회(World Coffee Competition,WCC): 커피짓기(브루잉) 부문
 - 베트남 핀 필터(Vietnamese phin filter) 추출
- 3) 목적: 지정된 4종의 베트남산 커피와 연유, 설탕만으로 베트남 전통 커피 추출 도구인 핀 필터를 사용해 <연유커피>를 만든다.
 - ① 베트남 문화 체험과 교감: 베트남 전통 추출 도구인 핀(Phin)을 매개로 삼아 타국의 커피문화를 존중하는 태도를 함양한다. 베트남 전통 커피의 향미를 경험함으로써 베트남의 커피 문화와 커피애호가들의 정서를 깊이 있게 이해하고 마음을 잇는 소통의 장을 마련한다.
 - ② 산지 고유의 향미 극대화: 대회에서 지정된 베트남 산지의 커피(단일종 또는 블렌딩)만을 사용하여 해당 원두가 품고 있는 떼루아와 본연의 훌륭한 향미를 핀 필터와 연유의 조화 속에서 최대한 이끌어내고 표현하는 기술적 성취를 이룬다.
 - ③ 추출 도구 운용의 자율성과 창의성 존중: 대회의 본질인 핀(Phin) 필터를 사용하는 전제하에 필터의 재질이나 크기, 형태 및 추출 운용 방식(다중 추출 등)에 제약을 두지 않음으로써

선수들의 창의적인 추출 설계와 다양한 시도를 적극적으로 권장한다.

- ④ 추출의 일관성과 재현성의 확립: 중력에 기대어 천천히 추출되는 핀 필터의 특성상 미세한 변수 제어가 결과물의 큰 차이를 만들 수 있다. 대회를 통해 커피 추출에 있어 '일관성'과 '재현성'이 얼마나 중요한 가치인지를 널리 알린다. .
- ⑤ 커피 문화의 실용적 확장: 대회를 통해 얻게 되는 아이디어와 실용적인 정보를 소규모 카페 현장과 일반 커피 애호가들에게 제공함으로써 커피 문화의 발전을 도모한다.

4) 주최: 한국커피연합회(KCA)

5) 주관: 커피비평가협회(CCA)

6) 대회 규칙: 세계커피대회(WCC)의 규정을 따름

7) 예선대회 접수: 2026년 3월 19일(목) ~ 4월 9일(목) 밤 12시까지

① 예선대회: 2026년 4월 12일(일) 오전 10시부터

② 예선대회 장소: 커피비평가협회(CCA) / 서울 금천구 대륭테크노타운 6차 704호

③ 커피짓기 계획서 제출: 2026년 4월 11일(토) 낮 12시

- 제출처: 대회조직위 공용 이메일 <infocca@naver.com>

8) 결선대회: 2026년 4월 12일(일) 오후 4시부터

① 결선대회 장소: 예선대회 장소와 동일

② 진행: 순위결정전

9) 시상식: 2026년 4월 15일(수) 낮 12시

10) 시상식 장소: 코엑스 '서울커피엑스포' 메인 무대

11) 시상: 1위~3위 인증 상패 수여(결선진출자는 PDF 인증서)

2. 참가 선수

1) 자격

① 대한민국 국민을 포함한 전 세계 모든 커피 애호가면 누구나 참가 가능

② 다만, 해외 출국에 결격사유가 없어야 한다.

③ 선수는 신분을 확인할 수 있도록 유효한 주민등록증(운전면허증)이나 여권을 소지해야 한다.

2) 자격제한 및 이해관계 상충

① 참가 선수는 대회에 대한 비방과 욕설을 하거나 사실과 다른 내용 유포시 참가 자격이 박탈될 수 있다.

② 참가 선수가 기타 대회의 원활한 진행을 방해하는 경우 참가 자격이 박탈될 수 있다.

3) 참가방법

① 신청: 대회 참가를 위해서는 대회 공식 홈페이지에서 등록 신청 양식을 작성한 후 마감일까지 제출해야 한다.

② 참가비: 3만원(WCC 배지 증정)

③ 신청서를 기한내에 제출하지 않으면 신청이 취소된다.

④ 신청이 완료되면, 등록된 전화번호로 확인 문자와 고유의 참가번호가 발송된다.

⑤ 문의: 이메일(infocca@naver.com)

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, 바리스타 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 예선과 결선으로 나누어 진행한다.

2) 선수는 사전에 고지된 대회 시작 30분 전에 대회장에 도착해야 한다.

3) 커피 사용 규칙

- ① 참가 선수는 지정된 베트남산 커피만을 사용해야 한다.
- ② 커피를 지정하지 않을 경우, 공정성에 문제가 될 수 있다. 특히 비싼 커피를 구입해 대회에 나가면 유리할 것이라는 그릇된 인식을 갖게 되는 것을 사전에 방지하기 위한 조치이다.
- ③ 생두를 구입해 볶아도 되고, 볶은 원두를 구입해 사용할 수 있다.
- ④ 짓기대회는 선수로 하여금 주어진 커피가 지닌 개별적 특성을 향미적으로 잘 이끌어 내는지를 탐구하도록 하는 데 목적이 있다.
- ⑤ 지정 베트남산 커피는 대회 조직위가 위탁 운영하는 네이버 스마트스토어 빈스커넥션(<https://smartstore.naver.com/beansconnection>)에서 개별 구입할 수 있다.

4) 지정 커피

- ① 베트남 달랏 꺼우닷빈(CAU DAT BEAN) 농장에서 생산된 2025/26 뉴크롭 4종만을 사용해야 한다. 선수는 아래 4종 중 하나를 단일종(Single Origin)으로 사용하거나 자유롭게 블렌딩(Blending)하여 사용할 수 있다.

- CATIMOR WASH
- CATIMOR HONEY
- YELLOW BOURBON HONEY
- ROBUSTA Natural

5) 허용 식재료: 커피 원두, 연유(가당/무가당 무관), 설탕(정제당, 흑설탕, 비정제 원당 모두 허용)만 사용해야 한다. 연유 사용은 필수이며, 설탕 사용은 선택이다.

- **실격 주의:** 위 명시된 3가지 식재료 외의 다른 재료(예: 시럽, 향신료 등)를 사용할 경우 즉시 실격 처리된다. 음료는 반드시 '뜨거운 음료'로 제공되어야 하며, 얼음 사용은 엄격히 금지된다.

6) 추출 도구(Equipment)

- ① 지정 도구: 커피 추출 도구는 반드시 베트남 전통 핀(Phin) 필터여야 한다. 재질(스테인리스, 알루미늄, 도자기 등)은 무관하며, 선수가 사용하는 핀 필터의 용량과 개수에는 제한이 없다.
- ② 여과재 제한: 종이 필터, 천, 미세 철망 등 커피를 거르기 위한 추가적인 재료는 절대 사용할 수 없다. 오직 핀 필터의 기본 구성품(챔버, 프레스 디스크, 베이스, 뚜껑)만 허용된다. 위반 시 실격 처리된다.
- ③ 도구 준비: 선수는 시연에 필요한 모든 도구와 재료를 직접 지참해야 한다. 단, 핀 필터에 한하여 주최 측이 준비한 기물을 사용할 수도 있다.

7) 시연 및 시간 규정

- ① 준비 시간 (3분): 선수는 지정된 테이블에 기물과 재료를 세팅할 수 있다.
 - 허용되는 사전 작업: 원두 미리 분쇄하기, 잔에 연유 담아두기, 설탕 섞어두기(연유+설탕 혼합 포함), 물 끓이기.
 - 대회장에 있는 그라인더, 온수기, 물, 전기 포트를 사용할 수 있다.
 - 금지되는 작업: 커피 가루에 물을 붓는 행위 (적발 시 실격).
- ② 시연 시간 (7분): 시작 선언과 함께 7분 이내에 최소 300g의 완성된 연유 커피를 제조해 제출해야 한다. (테이블 지정된 곳에 추출된 커피를 올려 놓는 것으로 종료된다.)

8) 감점(Penalty) 기준

- ① 시간 초과 감점: 제한 시간(7분) 초과 시, 15초당 2점이 감점된다.

- ② 무게 미달 감점: 완성된 연유커피의 총량이 300g에 미달할 경우, 부족한 무게 10g당 2점이 감점된다.

9) 예선과 결선 진행(선수의 동작과 관련한 세부 내용 등)

- ① 선수는 시연 전에 <사전 제출용 커피짓기 계획서>를 제출해야 한다.
- ② 사용할 커피 생두(원두)에 대한 설명도 계획서에 적어 제출해야 한다.
- ③ 커피 한 잔에 향미를 잘 담아내기 위해 어떤 노력을 기울였는지에 대해 서술해야 한다.
- ④ 선수는 생두를 선택해도 되고, 볶은 원두를 구입해도 상관이 없다.
- ⑤ 로스팅 기술은 평가에 포함되지 않는다. 다만 최종 추출된 커피의 향미가 평가에 큰 영향을 끼치므로 로스팅에도 신경을 써야 한다.
- ⑥ 선수는 ▲지정된 4종 중 해당 생두 또는 볶은 원두를 선택한 이유 ▲2종 이상을 섞어 사용한 경우에는 블렌딩한 이유 ▲원하는 향미를 내기 위해 추출 변수를 어떻게 조절할 것인지 등을 반드시 적어야 한다.
- ⑦ 선수는 대기를 하면서 쟁반에 도구를 올려 놓을 수 있다.
- ⑧ 선수가 호명을 받아 추출 테이블 앞에 선 뒤, 심사위원장은 '준비 시작하겠습니다'라고 선언한다.
- ⑨ 선수는 마음의 준비가 되면 '타임' 또는 '시작' 등을 구두로 외친다. 초시계는 이때부터 작동하며, 선수는 3분간 테이블 세팅을 할 수 있다.
- ⑩ 심사위원은 테이블 세팅 3분이 지나면, 세팅 상태를 확인하고 '추출 시작하겠습니다'라고 선언한다.
- ⑪ 선수는 마음의 준비가 되면 '타임' 또는 '시작' 등을 구두로 외친다. 초시계는 이때부터 작동하며, 선수는 7분 안에 커피짓기를 수행해야 한다.
- ⑫ 선수는 추출을 수행하면서 구두로 자신의 동작에 대해 설명하는 프레젠테이션을 동시에

진행해야 한다.

- ⑬ 선수는 구두 설명시 원두 정보, 추출 기구, 물, 추출 레시피, 예상되는 결과물의 향미적 특성 등에 대해 설명하여야 한다.
- ⑭ 추출을 진행하면서 설명을 하지 않으면 감점 처리된다.
- ⑮ 선수가 주어진 7분을 넘기면, 15초 단위로 2점씩을 감점받는다. 예를 들어 17초를 넘겼으면 2점을 감점받고, 31초가 지나면 4점을 감점받는 방식이다.
- ⑯ 선수는 연유커피의 최종 추출량이 300g 이상 되도록 해야 한다. 부족 시 실격 처리된다.
- ⑰ 선수가 추출이 끝나면 서버를 테이블 위에 지정된 곳에 옮겨 놓는 것으로 시연이 완료된다. 이때 선수는 '타임' '완료했습니다' 등 의사를 구두로 표현한다. 선수의 외침이 없어도 서버가 지정된 곳에 올려지면 초시계는 멈춘다.
- ⑱ 예선과 결선에서 수율 등 추출 레시피는 선수 본인의 자율에 맡긴다. 다만 최종 컵의 향미를 고려하지 않으면 평가에서 좋은 점수를 받지 못함을 명심해야 한다.
- ⑲ 추출을 한 뒤 선수는 반드시 본인의 컵도 준비해 주었다가 자신이 추출한 커피를 시음하며 심사위원의 질문을 기다려야 한다.

10) 심사 및 채점

- ① 100점 만점으로 평가한다.
- ② 해당 커피를 선택한 이유, 향미를 잘 발현시키기 위해 추출 디자인을 어떻게 했는지 등에 대해 평가표에 준하여 평가한다.
- ③ 선수가 자신이 사용한 커피의 향미적 잠재력을 잘 설명할 수 있는지를 평가한다.
- ④ 선수가 사전에 제출한 <커피짓기 계획서>대로 수행하지 않은 경우에는 감점을 받을 수 있다. 그러나 계획을 수정한 이유가 심사위원들이 판단하기에 논리에 맞다면, 불이익을 받지 않을 수 있다.

⑤ 예선에서 상위 득점자 3~5명이 결선에 진출한다. 본선 진출 인원수는 대회 사정에 따라 달라질 수 있다.

⑥ 예선 결과는 선수들에게 문자로 전송되고, 지정일에 홈페이지에 공고된다.

- 이번 대회의 경우, 예선과 결선이 같은 날 진행된다.

⑦ 동점자의 경우, 시연 시간을 짧게 한 사람이 우선한다. 시간은 초 이하, 소수점 2자리까지 체크된다.

11) 문제 발생시 선수의 대응

① 선수는 제공된 도구의 문제 발생시 타임을 요구할 수 있다. 단, 개인이 소지한 도구로 인한 잘못된 감점 요인이 된다.

② 타임 요청 시 심사위원은 문제의 원인이 해소될 때까지 초시계의 작동을 중지한다.

③ 선수는 문제의 원인이 선수로 인한 것으로 확인되면 감점을 받을 수 있다.

12) 추가 정보

① 선수가 준비한 생두에 관한 정보는 정확하고 구체적일수록 높은 점수를 받는다.

② 선수는 향미를 최대한 발현시키기 위해 생두 선택과 볶은 원두 선택을 어떻게 했는지를 반드시 설명해야 한다. 로스팅을 본인이 직접 하지 않았더라도 자신이 준비한 커피에 대한 로스팅 프로파일을 설명하면 더욱 좋다. 로스팅 프로파일 설명의 핵심은 최종 컵의 향미와 연결시키는 정도이면 족하다. 어떻게 로스팅했는지를 말할 필요는 없다. 예를 들어, 어떤 방식으로 어느 정도 로스팅을 해서 커피가 지닌 이러저러한 매력이 잘 드러나게 했다는 식의 설명이다.

③ 선수는 커피의 향미를 최대한 잘 발현시키기 위해 추출 디자인을 어떻게 했는지를 반드시 설명해야 한다.

④ 선수는 대기장소에서 다른 선수와 대화를 해서는 안된다.

- ⑤ 선수는 다른 선수들의 추출 준비 구역(백스테이지)에 접근할 수 없다. 이 규칙을 위반한 선수는 실격 조치를 받는다.
- ⑥ 선수는 자신이 추출용 물을 가지고 대회에 나갈 수 있다.
- ⑦ 선수는 추출 테이블에서 준비를 하기 전 커피 원두를 미리 분쇄할 수 있다. 다만 너무 일찍 커피를 갈아 향미가 손실되는 부분은 선수가 감수할 일이다.
- ⑧ 대회장에서는 EK43 그라인더가 준비된다.
- ⑨ 선수가 로고가 표시된 도구와 용기를 가지고 온 경우, 경기 전에 대회조직위 측의 승인을 받아야 한다.
- ⑩ 선수는 <커피짓기 계획서>를 지정된 일자에 맞춰 대회조직위 공용 이메일<infocca@naver.com>으로 제출해야 한다. 시일을 맞추지 못하면 10점 감점을 받는다.
- ⑪ 대회 상황에 따라 결선 없이 예선에서 성적으로 순위를 결정할 수 있다. 다만, 이 경우에는 사전에 선수 전원의 동의를 구하여야 한다.
- ⑫ 최종 1위~3위는 4월 15일 코엑스에서 열리는 서울커피엑스포의 메인 무대에서 진행되는 행사에 참가해 추출 시연을 해야 한다. 구체적인 시간은 별도로 고지되며, 상황에 따라 우승자만 시연할 수도 있다. 이 경우, 대회조직위는 2위, 3위 선수에게 미리 통보해야 한다.

5. 심사 및 채점

- 1) 제출된 커피 추출물에 대한 평가는 블라인드 방식으로 진행하되 예산과 결선에 동일하게 적용한다.
- 2) 평가 척도 및 포인트
 - ① 원두가 지닌 향미를 해석한 방법
 - ② 커피가 지닌 향미를 잘 발현시키고 보존하기 위해 조치한 것

- ③ 추출 일관성을 위한 노력
- ④ 커피짓기 계획서의 완성도
- ⑤ 추출 도구에 대한 장점과 단점을 파악 후 장점을 살리기 위한 행위
- ⑥ 도구와 컵의 예열과 린싱
- ⑦ 추출 변수 조작에 대한 설명과 논리적 타당성

3) 심사위원 주의사항

- ① 심사 평가표에 반드시 자필 서명을 해야 한다.
- ② 선수들이 작성한 <커피짓기 계획서>와 실제 수행 여부, 변형한 경우에는 그 사유를 반드시 확인해야 한다.
- ③ 심사위원장은 심사위원의 점수 중에 다른 심사위원보다 유독 높거나 낮게 점수를 준 심사위원과 협의하여 점수를 조정할 수 있다.
- ④ 그럼에도 평균 점수에서 15%(100점 만점에 15점 차이)를 벗어나는 점수는 최종 합산에서 제외시킨다.
- ⑤ 상기에 열거되지 않은 일부 내용은 별도의 평가표에 준하여 평가되며 공정성 확보를 위해 모든 선수에게 동일한 질의를 하게 된다.

6. 문제발생 및 실격처리

1) 문제발생 시

- ① 선수는 대회조직위가 제공한 도구가 문제를 일으킬 경우 중지를 요구할 수 있다.
- ② 중지 요청 시 심사위원은 문제의 원인이 해소될 때까지 대회의 진행을 멈춘다.
- ③ 운영위원 및 심사위원은 문제의 원인을 점검하고 해소되면 다시 시작한다.
- ④ 필기도구는 기본적으로 선수가 준비해야 하나 문제 발생 시 요청할 수 있다.

- ⑤ 추출할 때 요란한 소리나 냄새 등으로 다른 선수의 추출을 심각하게 방해해 이의신청이 제기되었을 경우 심사위원은 진행을 중지하고 심의한다.
- ⑥ 선수에 의한 이의가 제기되지 않았더라도 진행에 심각한 방해가 발생하면 심사위원이 진행을 중지하고 운영위에 심의를 요청할 수 있다.

2) 실격 처리

- ① 준비와 짓기가 진행되는 10분 동안 선수 및 진행자는 어떠한 말도 하지 않는다.
- ② 이 시간에 선수가 말을 했을 경우 실격 처리되며, 진행자 등이 말을 했을 경우 이의를 제기할 수 있으며 이의가 받아들여지는 경우 처음부터 다시 진행된다. 단, 선수의 돌발 질문 및 타임 요청 시 이에 대한 진행자의 답변과 적절한 조치 행위는 해당되지 않는다.
- ③ 참가 선수는 향수, 화장품 등 향미 평가에 방해가 되는 냄새가 진하게 유발되는 제품을 사용해서는 안된다. 이를 어겼을 시 5분간 스스로 해결할 시간이 주어진다. 그러나 5분 이후에도 문제가 해결되지 않으면 실격 조치를 받을 수 있다.
- ④ 다른 팀이나 관중, 심사위원들에 대한 비난, 욕설을 해서는 안되며 적발 시 바로 실격 처리된다.
- ⑤ 대회 진행이나 다른 선수의 추출을 방해하는 경우 실격 처리될 수 있다.
- ⑥ 참가 선수가 사전에 고지된 시작 시간 10분 전에 무대 앞에서 준비하고 있지 않으면 실격 처리될 수 있다.

7. 보건 및 안전지침

모든 규정은 지역, 장소, 건강 안전 지침에 따라 변경될 수 있으나 규정 변경이 있을 경우 대회 개시 전, 대회조직위는 반드시 선수에게 이를 알려야 한다.



8. 선수질의

- ① 모든 선수는 커피짓기 부문 규정을 읽고 이해할 책임이 있다.
- ② 문의는 대회조직위 공식 이메일(infocca@naver.com)로 할 수 있다.

9. 2026 WCC 커피짓기 평가표

1) 기술(15점):

- 위생과 청결 ① ② ③ ④ ⑤
- 간결성-일관성(불필요한 동작 및 소음 여부) ① ② ③ ④ ⑤
- 도구 사용의 숙련도 ① ② ③ ④ ⑤

Comment:

2) 프레젠테이션 또는 문답(40점):

- 원두 선택의 논리 ① ② ③ ④ ⑤
- 산지 및 품종에 대한 이해 ① ② ③ ④ ⑤
- 커피짓기 계획의 타당성 ① ② ③ ④ ⑤
- 표현력-전달력 ① ② ③ ④ ⑤

Comment:

3) 향미(45점):

- 향미의 풍성함 ① ② ③ ④ ⑤
- 깨끗함과 균형감 ① ② ③ ④ ⑤
- 바디감과 질감 ① ② ③ ④ ⑤
- 커피짓기 계획서에 서술했던 것과 같이 실제 수행됐는지?
수정이 있었다면, 타당했는지? ()점 / 15점

Comment:

총점(100 점 만점):