

2025 세계커피대회(WCC; World Coffee Competition)-SF

제3회 세계커피콩축제(World Coffee Bean Festival) 부대행사

세계커피대회

World Coffee Competition(WCC)
powered by CCA



커피로스팅 부문 규정집

World Coffee Roasting(WCR) Championship

Rules & Regulations

■주최/주관: 해로토로국제환경문화사업단 ■대회운영:커피비평가협회(CCA)

■후원: 시흥시

* 주의!: 대회장에서 로스팅을 진행하지 않습니다.

- * 예선 진행법: 선수는 대회 홈페이지에서 <로스팅 디자인 노트(Roasting Design Note)>를 내려받아 작성한 뒤, 지정된 대회용 생두를 디자인 노트에 적은 내용에 따라 로스팅해야 합니다. 이때 선수는 자신이 로스팅하는 장면을 동영상으로 촬영해 제출해야 합니다. 따라서 선수가 대회조직위에 제출해야 하는 것은 1) 로스팅한 원두, 2) 로스팅 디자인 노트, 3)로스팅하는 장면을 촬영한 동영상(이메일을 통해 제출) 등 3가지입니다.
- * 예선 평가법: 선수가 제출한 원두가 <로스팅 디자인 노트>에 적힌 대로 수행된 결과물인지를 평가합니다. 로스팅 결과물의 향미가 좋다고 해도 <로스팅 디자인 노트>와 달리 로스팅한 것이라면 좋은 점수를 받을 수 없습니다.
- * 결선 진행법: 결선에 진출한 선수는 대회장 무대에 올라 프레젠테이션을 해야 합니다. 선수는 자신이 수행한 로스팅에 대해 설명해야 합니다. 프레젠테이션은 ppt를 활용해 5분간 진행합니다. 5분을 넘기는 순간, 프레젠테이션은 종료됩니다. 이어 선수는 심사위원의 질문에 답해야 합니다.

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) 대회목적

- ① 커피 로스팅에 관한 올바른 정보 제공
 - ② 소비자가 직접 좋은 커피 생두를 선별하고 로스팅하는 문화 조성
 - ③ 소상공인(로스터) 사업체의 경쟁력 향상을 통한 자활 및 자립 기반 구축
 - ④ 좋은 커피를 제공하기 위한 로스팅 기술의 발전 견인 및 지식 나눔
- 2) 대회명: 2025년 WCC-World Coffee Roasting Championship
- 3) 주최/주관: 해로토로국제환경문화사업단
- 4) 대회운영: 커피비평가협회(CCA)
- 5) 후원: 시흥시
- 6) 예선대회 접수: 2025년 9월 1일(월) ~ 2025년 9월 30일(화) 18시까지

7) 예선 원두 접수 마감일: 2025년 10월 12일(일) 18시까지 도착

(ㄱ) 예선대회 원두 접수 장소: 서울시 금천구 서부샛길 648, 704호 (가산동, 대륭테크노타운6차)

커피비평가협회(Coffee Critics Association)

- (ㄴ) 예선대회 심사일: 2025년 10월 14일(화) 오전 10시
- 8) 예선대회 결과 발표: 2025년 10월 15일(수) 오후 8시 대회공식 홈페이지 공지
- 9) 결선대회: 2025년 10월 29일(수) 오전 10시
- ① 결선대회 장소: 시흥ABC행복학습타운 지혜관(경기 시흥시 소래산길 11)
 - ② 선수 준비물: 출품작, 로스팅 디자인 노트, 프레젠테이션 PPT를 담은 USB
- 10) 결선대회 결과 발표: 2025년 10월 30일(목) 오후 8시 대회 공식 홈페이지
- 11) 시상식 및 시연: 2025년 11월 1일(토) 오후 6시 은계호수공원 특설 무대
- 12) 시상: 상위 3명 상패와 인증서/ 결선 진출 10명에게 입상 인증서(PDF 원본 형태로 제공)

2. 참가선수

- 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 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) 참가방법

- ① 참가신청: 대회 참가를 위해서는 대회 공식 홈페이지에서 등록신청양식을 작성한 후 접수 마감 일까지 참가비를 입금하여야 한다.
- ③ 참가비: 2만원(대회배지증정)
 - 입금계좌: **농협 301-0135-1509-01** / 예금주: 커피비평가협회>
- ③ 신청서 작성 후 접수 마감일 전까지 참가비를 입금하지 않는 경우 신청이 취소된다.
- ④ 신청이 완료되면, 등록된 전화번호로 확인 문자가 발송된다.
- ⑤ 지정 생두: 빈스커넥션(<https://smartstore.naver.com/beansconnection>)에서 개별 구입할 수 있다.
- ⑥ 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 것외 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 생두 4종 가운데 한 종을 골라 출품해도 되며, 여러 종을 블렌딩해도 된다.** 다만 산지의 특성이 로스팅을 통해 잘 드러나야하고, 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 1)지정된 생두를 볶은 '출품작', 2)로스팅 계획과 진행 과정을 적은 '로스팅 디자인 노트', 3)로스팅 전 과정을 촬영한 동영상 등 3 가지를 제출해야 한다.
 - 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%)**
 - i. 대회 지정 생두를 볶을 때 사용한 로스터의 조작 가능한 부분이 모두 보이도록 한다
 - ii. 동영상은 로스팅 전 과정이 보이도록 한 화면을 일체 움직이지 말고 고정한 상태로 끊김이 없어야 하며, 편집을 해서도 안 된다.
 - iii. 로스팅 과정에는 제출한 <로스팅 디자인 노트>에 입력된 요소들이 최대한 그대로 실행돼야 하며, 요소들이 모두 프레젠테이션에 포함되어야 한다.
 - iv. 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.

- v. 제출할 동영상의 해상도는 1080P(Full HD)로 촬영하고, 확장자는 mp4로 제작한다.
- vi. 제작된 동영상의 파일명은 '**선수이름.mp4**'의 형태로 작성해 제출한다.
- vii. 제작된 동영상은 이메일로 <infocca@naver.com>로 결선대회 원두 출품 마감일 전까지 제출해야 한다.

8) <로스팅 디자인 노트> 작성 법

- 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)
 - i. 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.)
 - ii. 밀봉포장 불량으로 배송과정에서 오염 발생시 심사에서 제외되며, 책임은 참가자에게 있다.
 - iii. 예선 출품 전까지 대회 지정 생두의 추가 구매는 "**빈스커넥션 네이버스토어**"에서 구매할 수 있다. (smartstore.naver.com/beansconnection)
 - iv. 예선 심사 결과는 공식 홈페이지와 등록된 연락처 문자 전송으로 공지된다.

9) 결선

- ② 결선은 예선 심사 결과에서 상위 10위에 속한 참가자들을 대상으로 한다
- ② 선수는 결선 대회 당일 무대에 오르기 전(30분~1시간전) (1)붉은 원두(출품작) (2)로스팅 디자인 노트 (3)프레젠테이션용 ppt를 담은 USB 등 3가지를 심사위원에게 제출해야 한다.
- ③ 출품작은 주최측에서 제공한 봉투에 대회 공식 지정 생두를 로스팅하여 **500g**을 담아 밀봉 포장 후 제출한다.
- ③ <**로스팅 디자인 노트**>는 대회 공식 사이트(www.ccacoffee.co.kr)에서 서식을 내려 받아 작성한 후 출품작과 함께 제출해야 한다.

5. 심사 및 채점

- ① 예선 채점 비율
 - 드립용 로스팅 완성도(50%), 로스팅 디자인 노트 평가(30%), 동영상 로스팅 과정 설명(20%)로 구성한다.
- ② 결선 채점 비율
 - 드립용 로스팅 완성도(30%), 로스팅 디자인 노트 평가 점수(20%), 프레젠테이션 평가 점수(50%)로 구성한다.
- ③ '출품작'을 평가하는데 색도는 수치로 지정하지 않는다. 선수가 <로스팅 디자인 노트>에 적은 대로 수행하는지와 관능평가에서 의도대로 잘 표현되는지를 평가한다.
- ④ 관능 평가는 블라인드 평가로 진행된다.
- ⑤ 관능 평가는 종이필터를 사용한 브루잉 방식으로 커피와 물의 비율을 1:15로 해서 추출해 진행한다.
- ⑥ 추출 시 분쇄도는 드립 추출에 적합한 범위(900~1,200um)로 한다.
- ⑦ 추출 시 사용 장비
 - A. 드리퍼: HARIO V60
 - B. 그라인더: MAHLKONIG EK43
- ⑧ 출품작에 대한 결점두는 물리적으로 선별해 평가하지 않으나, 관능평가 단계에서 감점 요인으로 작용할 수 있다.
- ⑨ 관능 평가
 - A. 척도 별 최저 1점~최고 9점까지 채점한다.
 - 1점: 거의 느껴지지 않음
 - 2점: 미약함
 - 3점: 매우 낫음
 - 4점: 약간 낫음
 - 5점: 평균
 - 6점: 좋음
 - 7점: 아주 좋음
 - 8점: 뛰어남
 - 9점: 아주 뛰어남
 - B. 평가 척도
 - i. 아로마: 추출된 커피의 향을 말하는 것으로 강도, 복합성, 선명성 등을 평가한다.

- ii. 맛의 명료성: 추출된 커피의 맛의 윤곽, 강도를 평가한다.
- iii. 맛의 복합성: 맛의 종류가 다양하고 조화로운 정도를 평가한다.
- iv. 맛의 균형감: 특정 맛이 과도하게 도드라지지 않고 다양한 맛의 정도가 고르게 표현되는 정도를 평가한다
- v. 촉감의 퀄리티: 추출된 커피의 볼륨감과 질감을 평가한다. 볼륨감은 바디와 무게감을 말하며, 질감(texture)은 깔끄러움, 부드러움에 해당하는 감각을 말한다. (예: "거친", "크리미", "실키", "라운드")
- vi. 향과 맛의 지속성: 입에서 커피가 떠난 후에 남아있는 향과 맛의 정도를 말한다.
- vii. 로스팅 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)
 - ◆ 찐 향 (beany)
 - ◆ 젖은 나무 (woody)
 - ◆ 종이 향 (papery)
 - ◆ 날카로운 촉감 (acrid)
 - ◆ 재 같은 (ash)
 - ◆ 고무 향 (rubber)
 - ◆ 소독내 (medicinal)

⑩ <로스팅 디자인 노트> 평가

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

⑪ 제출한 로스팅 동영상과 프레젠테이션 평가

- i. 사용한 로스팅 머신의 원리와 특성에 관한 이해도
- ii. 사용한 로스팅 머신의 차별점을 이해하고 적절하게 활용하는가?
- iii. 사전에 작성된 '로스팅 프로파일 디자인'에 따라 진행하는가?
- iv. 주요 포인트(투입온도/TP/Dry End/1차 크렉/배출)를 제대로 확인하고 심사위원에게 알리는가?

- v. 생두 투입 후 호퍼를 확인하는가?
- vi. 로스팅 시작 전 생두를 호퍼에 담는 시기 (15초 이내)
- vii. 로스팅 시작과 함께 타이머 작동하는가?
- viii. 생두 투입 후 호퍼 게이트를 확인하는가?
- ix. 에어플로우를 로스팅과 냉각에 따라 적절하게 조절하는가?
- x. 냉각을 적절하게 수행하는가?
- xi. 샘플러를 필요에 따라 적절하게 사용하는가?
- xii. 배출 후 화력을 끄는가?
- xiii. 배출 완료 후 배출구를 즉시 닫는가?
- xiv. 냉각 후 무게측정을 통해 생산효율을 점검하는가?
- xv. 로스팅 동안 프로파일을 기록하는가?
- xvi. 로스팅 프로파일 계획과 진행 과정에서 주요 포인트를 수행하는 이유가 증명 가능한 사실에 근거한 것인가? (참고문헌, 논문 등 표기 가능)

6. 지정 생두 3종: 블렌딩도 가능

- ① Ethiopia Guji Shakiso district, Tero village, Hunde Gudina farm G1(washed)/Heirloom
- ② Ethiopia Guji Uruga district, Burhanu Tekle farm G1(natural)/Heirloom
- ③ Kenya Nyeri Othaya Chinga AA/ SL28, SL34
- ④ Colombia Antioquia La luisa Supremo(washed)/ Caturra

7. 오리엔테이션

- 1) 대회 결선 참가 선수들은 주최측이 지정한 날짜에 개최하는 온라인 오리엔테이션에 참가해야 한다.
- 2) 온라인 오리엔테이션 불참으로 인한 불이익에 대해서는 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>