

RAISE THE BAR BARISTA COMPETITION

(prije natjecanja)

- Svaki će natjecatelj dobiti 1kg svakog Vergnano blenda kave (100% Arabica, 80/2 blend, 70/30 blend i 60/40 blend)
- Svaki natjecatelj mora osmisлити svoj savršeni recept (*grams in/ grams out*, vrijeme ekstrakcije) koji će koristiti tijekom natjecanja. Na primjer:
 - 15 grams *in*
 - 30 grams *out*
 - Vrijeme ekstrakcije: 25-27 sekundi (raspon od 3 sekunde će biti ocijenjen kao savršen rezultat)

(Početna postava)

- Natjecatelji će imati 12 minuta da postave i pripreme svoju radnu stanicu te dodatnih 10 minuta da kalibriraju mlinac
- Natjecatelji prezeniraju na **engleskom jeziku**

(Izvedba) Natjecatelji će imati 12 minuta da:

- Naprave 2 savršena *espressa*
- Naprave dva cappuccina s identičnim motivima nacrtanim Latte Art tehnikom
- Pripreme 2 identična koktela na bazi kave
- Odrade blind tasting („under-extracted, perfect espresso, over-extracted“)

**Latte Art motivi će biti dobiveni u trenutku natjecanja te će se odrediti preko Latte Art kola sreće (srce, leteće srce, tulipan, rosetta, labud)*

(Završna posta)

- **10 minuta za očistiti svoju radnu stanicu (ostaviti je onakvom kakvu su je našli)**

SASTAV ŽIRIJA – tehnički i senzorički sudci

Tehnički žiri

Tehnički žiri sastojat će se od dva člana, a svaki će procjenjivati sudionike na temelju njihovih sposobnosti da točno pripreme napitke te na temelju njihovog individualnog stila. Tehničke greške će se oduzeti od ukupnog rezultata.

Tehnički će žiri moći dodijeliti ocjene od 0 do 9 za čistoću i urednost radne stanice na početku i na kraju natjecanja, tehničko rukovanje aparatom i tehnike pripreme kave (eng. *technical gestures*) pri pripremi napitaka (uključujući čišćenje opreme, utiskivanje, doziranje, temperature, vrijeme itd.), a negativni bodovi će se dodijeliti u slučaju da se prekorači dogovoreni vremenski okvir te ako se koristi pogrešno vrijeme ekstrakcije.

Točna vremena ekstrakcije smatraju se između 20 i 30 sekundi (prema vlastitom receptu natjecatelja)

Bilješka 1: Tehnički će sudci osigurati da natjecatelj ne vidi tijekom kušanja na slijepo (eng. *blind tasting*) te će biti odgovorni za pripremu i serviranje *espressa* koji će se

ocjenjivati. Vrijeme natjecanja bit će zaustavljeno tijekom pripreme espressa te će se nastaviti kad natjecatelj krene s fazom testiranja napitaka.

Bilješka 2: Svako alkoholno piće mora sadržavati najmanje 2,5 cl espressa, koji se može mljeti i pripremati isključivo tijekom natjecanja te se ne smije pripremati unaprijed. Svako alkoholno piće mora sadržavati najmanje jedan alkohol iz portfelja Coca-Cole HBC Adria te se može servirati kao toplo ili ohlađeno piće. Recept smije sadržavati maksimalno osam sastojaka, od čega alkoholni sastojak mora biti iz CCH portfolija, te imati količinu napitka između 10 cl i 35 cl. Svi napitci moraju biti pripremljeni uživo na pozornici, a svi sastojci pripremljeni na radnoj stanici. Dozvoljeni su isključivo jestivi ukrasi te oni moraju biti prisutni na radnoj stanici prilikom inicijalne postave stanice.

CCH Portfolio:

- Finlandia vodka
- Bacardi Carta Blanca rum
- Bacardi Carta Negra rum
- Bacardi Carta Oro rum
- Bacardi Spiced rum
- Bacardi Anejo Cuatro
- Bacardi Reserva Ocho Gold
- Bacardi Gran Reserva Diez
- Bacardi Caribbean Spiced
- Bombay Sapphire gin
- Bombay Sapphire Sunset
- Bomay Sapphire Premier Cru
- Martini Bianco
- Martini Extra Dry
- Martini Fiero
- Martini Rosso
- Martini Riserva Speciale Ambrato
- Martini Riserva Speciale Rubino
- Martini Riserva Speciale Bitter
- Patron Silver

- Patron Reposado
- Patron Anejo
- Grey Goose
- St. Germain elderflower liqueur
- The Botanist gin
- Gin Mare
- El Jimador blanco
- El Jimador reposado
- Herradura Plata
- Herradura Reposado
- Camino Real blanco
- Camino Real reposado
- Brugal 1888
- Mount Gay Black Barrell
- Mount Gay XO
- Jack Daniel's Old No7
- Gentleman Jack
- Jack Daniel's Single Barrel
- Jack Daniel's Triple Mash
- Jack Daniel's Bonded
- Jack Daniel's Tennessee Apple
- Jack Daniel's Tennessee Honey
- Woodford Reserve bourbon
- Woodford Reserve Rye
- The Macallan 12YO Double Cask
- The Macallan 15YO Double Cask
- Remy Martin VSOP
- Remy Martin 1738
- Metaxa 12 stars
- Cointreau

- Chambord
- Zlatna Kajsija
- Zlatna Dunja
- Zlatna Vilijamovka
- Zlatna Šljiva

MIXERI

- Ginger beer – Three Cents Ginger Beer
- Tonik – Three Cents Tonic Water, Schweppes Tonic Water
- Soda – Two Cents Plain Soda, Three Cents Cherry Soda, Three Cents Fig Leaf Soda, Three Cents Pineapple Soda, Three Cents Pink Grapefruit Soda, Schweppes Pink Grapefruit, Römerquelle Emotion Lemongrass *
- Voda – Römerquelle Sparkling, Römerquelle Still, Olimpija
- Pjenušavo vino – Martini Prosecco Sparkling Wine, Martini Asti Sparkling Wine, Martini Prosecco Rose Sparkling Wine
- Druga gazirana pića – Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite

Senzorički (okusni) žiri

Senzorički žiri sastoji se od dva člana koji djeluju nezavisno te su odgovorni za ocjenjivanje napitaka i prezentacije svakoga natjecatelja. Senzorički žiri će ocjenjivati alkoholni koktel na bazi kave, dodjeljujući ocjenu od 1 do 9 na temelju raznih parametara, poput – izbalansiranost napitka, punina okusa, *aftertaste*, kreativnost, ujednačenosti dva koktela itd. Ocjena od 1 do 9 dodijelit će se i prezentaciji.

Bilješka: Kreativnost će se ocjenjivati na temelju korištenja inovativnih metoda poput infuzija, dimljenja, sferifikacije, emulzija i pjena. Ocjenjivat će se i kako te inovativne tehnike pojačavaju okus i kvalitetu koktela.

Na temelju zbroju ocjena različitih faza natjecanja, natjecatelj koji je dobio najviši rezultat bit će pozvan da sudjeluje u međunarodnom finalu. Natjecatelj će biti i službeno pozvan putem e-maila ili poziva. Paralelno s odabirom bariste s najvećim brojem bodova, rezerve koje će sudjelovati u finalu u slučaju da dobitnik neće moći. U slučaju izjednačenog broj bodova, rang će biti odabran na temelju ukupnog zbroja tehničkih evaluacija, na temelju senzoričke evaluacije te na kraju na temelju brzine natjecatelja. U slučaju da dobitnik neće moći sudjelovati na međunarodnom natjecanju, može se povući tako da organizatore obavijesti pisanim putem te će ga zamijeniti rezerva.

Međunarodno finale – TBD

Natjecatelj koji će imati najveći ukupni rezultat u nacionalnim natjecanjima, dobit će priliku sudjelovati na međunarodnom finalu koje će se održati krajem 2026. godine. uz prisutnost javnog bilježnika / predstavnika zaštite potrošača ili *public faith officerea*

koji je relevantan za teritorij (*članak 9 Presidential Decree 26 October 2001, no. 430*). Na taj će se datum dobitnici nacionalnih natjecanja međusobno natjecati da osvoje titulu VERGNANO BARISTA CHAMPION.

Sve informacije o međunarodnom finalu dostavit će se dobitniku nacionalnog natjecanja najmanje dva mjeseca prije održavanja finala.

Nagrada – 1. Mjesto

- Osigurano mjesto na Međunarodnom Vergnano World Cup natjecanju u Torinu, svi troškovi pokriveni
- Novčana nagrada od 5000 €

POZADINSKA MUZIKA

Svaki natjecatelj može osigurati vlastitu pozadinsku muziku za natjecanje te ju je potrebno dostaviti organizatorima na sljedeći način

- Raise the Bar Barista natjecanje – na dan natjecanja trebaju donijeti svoju muzičku pozadinu na USB-u
- Finale: potrebno je poslati audio materijal na marija.curavic@cchellenic.com **najmanje 10 dana prije natjecanja.**

ODGOVORNOST

Natjecatelj će biti odgovorni za sebe tijekom svih faza natjecanja. Prilikom registracije polaznici se izjašnjavaju da se slažu da se njihova fotografija smije koristiti u svrhu promoviranja natjecanja bez kompenzacije te se smije koristiti i nakon završetka natjecanja.

OPCIJE PRIVATNOSTI

Prikupljanje podataka natjecatelja bit će u skladu s GDPR-regulacijom.

The collection of participants' data will comply with the General Data Protection Regulation (GDPR), EU No. 2016/679. Punu politiku privatnosti možete pročitati na ovoj poveznici: <https://www.raisethebaradria.com/obavijest-o-zastiti-privatnosti-i-kolacicima/>
