



EXPO Café

Uruguay 2025

Reglamento del Campeonato 2025

Adición 2025: Sección 2.b., 2.c sobre el Flow Control Filter Cap

1. Formato del Evento

- La competencia es un torneo eliminatorio de múltiples rondas.
- En cada ronda, dos o más competidores preparan café simultáneamente utilizando una AeroPress.
- Cada competidor tiene cinco minutos para preparar, infundir y presentar su café.
- Tras la preparación, los cafés deben presentarse en vasos idénticos a un panel de jueces.
- Los jueces evaluarán a ciegas el sabor de cada café y harán una elección privada del mejor.
- A la cuenta sincronizada de tres, los jueces señalarán simultáneamente su café preferido.
- El ganador de cada ronda avanza a la siguiente etapa; los demás son eliminados.

2. Especificaciones y Restricciones del Método de Preparación

- Los competidores deben utilizar una AeroPress Original o AeroPress Clear genuina.
- Deben usarse todos los componentes principales: cámara, émbolo y tapa original o Flow Control Filter Cap.
- Se permite el uso del Flow Control Filter Cap en lugar de la tapa original, siempre que sea un producto original de AeroPress (no versiones alternativas).
- No se permiten otros modelos de AeroPress como Go, XL o Premium.
- Se permite el uso de trofeos oficiales y AeroPress pintadas a medida, siempre que provengan de una Original o Clear sin alterar.
- No se permite el uso de ningún otro método o dispositivo de preparación, incluyendo prensa francesa, pour-over, sifón, entre otros.

3. Filtros – Uso y Reglas

- Se permite cualquier tipo o marca de filtro, siempre que no reemplace la tapa original de AeroPress.
- Pueden ser de papel, metal, tela u otro material, siempre que sean neutros en sabor.
- El filtro debe encajar dentro de la tapa o Flow Control Filter Cap y ser el mecanismo principal de filtrado.

4. Accesorios y Herramientas Permitidas

- Se permiten accesorios como molinillos, hervidores, decantadores, balanzas, removedores, cucharas, cronómetros, termómetros, bases para preparar café, tamices, sopladores de aire, herramientas RDT y WDT, piedras de enfriamiento y difusores de agua.
- Todos los accesorios deben cumplir con las reglas estipuladas en 'Especificaciones del Método de Preparación' y no contradecir ninguna otra regla del campeonato.

5. Reglas de Preparación

- Solo se permiten café molido y agua como ingredientes.
- Si los organizadores han especificado y proporcionado un café de competencia, es el único que se puede utilizar.
- Si los organizadores han proporcionado agua, también será obligatoria su utilización.
- Se permite un máximo de 18g de café molido por receta.
- Se deben preparar al menos 150g de café infusionado.
- Se puede añadir agua de bypass a cualquier temperatura.
- El café que no se presente dentro de los 5 minutos no será evaluado.

6. Reglas sobre el Agua

- A menos que se proporcione agua de competencia, los participantes pueden llevar su propia agua.
- El agua debe tener sabor 'neutro', sin endulzar ni adulterar notablemente.
- El Juez Principal puede probar el agua y prohibir su uso si no cumple con el estándar.
- Se permite el uso de hielo y cualquier temperatura de agua para el bypass.
- Los mismos estándares se aplican al agua de preparación, bypass y hielo.

7. Proceso de Evaluación

- Cada ronda se juzga a ciegas mediante técnica de cata (cucharón, sorbo, escupida).
- Los nombres y países de los participantes están ocultos bajo las tazas.
- No hay hoja de puntuación formal; cada juez elige su café preferido.
- Las decisiones se toman de forma individual, sin discusión entre jueces.
- A la cuenta de tres, los jueces señalan simultáneamente su taza elegida.
- El presentador revela al ganador levantando la taza ganadora.

- En caso de empate (cada juez elige una taza distinta), el Juez Principal decide el ganador final.

8. Preparación Previa a la Competencia

Antes del tiempo en escenario, los competidores pueden:

- Precalentar el agua
- Escoger y pesar el café
- Armar la AeroPress y colocar el filtro

9. Tiempo de Preparación en Escenario

Una vez en el escenario, pero antes de que empiece el tiempo de competencia, los competidores pueden:

- Conectar el hervidor o equipo
- Colocar el equipo de preparación
- Precalentar el agua en el hervidor

No pueden:

- Enjuagar el filtro
- Precalentar o enfriar la AeroPress o vasos
- Colocar el café en el molinillo ni molerlo

10. Tiempo de Competencia

Dentro de los 5 minutos de competencia, deben:

- Precalentar o enfriar la AeroPress y vasos, si se desea
- Moler el café
- Preparar la receta
- Servir todo el café en el vaso de evaluación

11. Elegibilidad para Competencias Regionales y Nacionales

- Cualquier persona de cualquier edad puede participar.
- No se requiere residencia ni ciudadanía en el país en que se compite.
- No pueden competir quienes tengan cargos directivos o de liderazgo en la organización anfitriona.
- Tampoco quienes tengan participación accionaria o estén directamente involucrados en la organización del evento.

12. Elegibilidad para la Final Mundial

- Si el Campeón Nacional no puede viajar, el 2º puesto lo reemplaza.
- Si tampoco puede, se ofrece el lugar al 3º.
- No se transfiere más allá de eso, ni se acumula para temporadas futuras.

13. Ningún Ganador Puede Viajar

- Si el 1º, 2º y 3º puesto no pueden viajar, se entrega un premio económico al Campeón Nacional.
- Debe equivaler al 50% de los costos estimados de viaje.
- Por ejemplo: hotel (3 noches @ \$200) + pasaje (\$3.000) = \$3.600 → premio = \$1.800.
- Este premio debe ser aprobado por el Campeonato Mundial y entregado en máximo 7 días por transferencia o efectivo.
- Es un último recurso: se espera que los Campeones viajen y que los anfitriones los envíen.

14. Procedimiento para Quejas y Disputas

- Las quejas a nivel Regional o Nacional deben dirigirse al Anfitrión.
- Si no se resuelven, o si es en la Final Mundial, se debe escribir a hello@aero.press.
- No se responderán quejas enviadas por redes sociales o mensajes directos.