

Reglas de la competencia Aeropress 2026

1. Formato del evento

- a. La competencia consiste en un torneo de eliminación de múltiples rondas.
- b. En cada ronda, dos o más competidores prepararán café simultáneamente utilizando una AeroPress Coffee Maker.
- c. Los competidores tendrán cinco minutos para completar todo el proceso de preparación, extracción y presentación de su café.
- d. Una vez preparado, el café deberá presentarse en recipientes idénticos ante un panel de jueces.
- e. Los jueces realizarán una evaluación a ciegas basada en el sabor, haciendo una valoración privada para determinar cuál es la mejor preparación.
- f. En una cuenta sincronizada hasta tres, los jueces señalarán simultáneamente el café de su preferencia.
- g. El ganador de cada ronda avanzará a la siguiente etapa, mientras que los demás competidores quedarán eliminados.

2. Especificaciones y restricciones del método de preparación

- a. Los competidores solo pueden utilizar una AeroPress en competencia.
- b. La AeroPress debe ser una AeroPress Original o AeroPress Clear auténtica.
- c. Deben utilizarse todos los componentes principales: la cámara, el émbolo y la tapa de filtro original.
- d. No se permiten otras versiones de AeroPress, incluyendo, entre otras, Go, XL o Premium.
- e. No se permite el uso de ningún otro método de preparación de café en ninguna instancia de la competencia. Esto incluye, entre otros, prensa francesa, pour-over, zero bypass brewers, sifones u otros dispositivos alternativos.

3. Uso de filtros y lineamientos

- a. Se permite cualquier tipo o marca de filtro, siempre que no reemplace la tapa de filtro de AeroPress.
- b. Los filtros pueden ser de papel, metal, tela u otro material, siempre que sean neutros en sabor y no aporten sabor al café.
- c. El filtro debe colocarse dentro de la tapa de filtro y debe ser el mecanismo principal de filtrado.

4. Accesorios y herramientas de preparación

- a. Se permite el uso de accesorios como molinos, pavas, decantadores, balanzas, removedores, cucharas, temporizadores, termómetros, soportes, tamices, sopladores de aire, herramientas RDT (Ross Droplet Technique), herramientas WDT (Weiss Distribution Technique), piedras frías ("frosty balls") y herramientas de dispersión de agua.

- b. Todos los accesorios deben cumplir con las reglas establecidas en “Especificaciones y Restricciones del Método de Preparación” y no contradecir ninguna otra norma.
- c. Como mínimo, deberán contar con al menos tres (3) horas de acceso para práctica y familiarización.

5. Regulaciones de preparación

- a. Solo se permite café molido y agua como ingredientes.
- b. Si los organizadores especifican y proveen un café oficial de competencia, será el único permitido.
- c. Si los organizadores especifican y proveen un agua oficial de competencia, será la única permitida.
- d. Se permite un máximo de 20 g de café molido por receta.
- e. Los competidores deben preparar un mínimo de 150 g de café final.
- f. Se puede agregar agua bypass a cualquier temperatura.
- g. El café que no sea presentado dentro del límite de 5 minutos no será evaluado.

6. Regulaciones del agua

- a. El organizador provee agua oficial para el evento. Sólo puede utilizarse esa.

7. Proceso de evaluación

- a. Cada ronda se juzga mediante técnica de cata a ciegas (cuchara, sorbo y descarte).
- b. Los nombres de los competidores estarán marcados en la parte inferior de las tazas para permanecer ocultos.
- c. No existe una hoja de puntuación formal. Los jueces simplemente eligen el café que prefieren.
- d. Cada juez decide de forma independiente, sin discutir con otros jueces.
- e. A la cuenta de tres, señalarán simultáneamente su taza elegida.
- f. El juez principal revelará al ganador levantando la taza ganadora.
- g. En caso de empate total (todos los jueces eligen tazas diferentes), el juez principal probará todas las muestras y decidirá al ganador. Esta decisión es definitiva.

8. Preparación previa a la competencia

- a. Antes de subir al escenario, los competidores pueden:
 - Precalentar agua
 - Seleccionar granos
 - Pesar dosis de café
 - Ensamblar la AeroPress
 - Colocar el filtro en la tapa

9. Tiempo de montaje

a. Una vez en el escenario, antes de iniciar el tiempo oficial, los competidores podrán:

- Enchufar pava u otros equipos
- Colocar el equipamiento en posición
- Precalentar agua en la pava
- Realizar cualquier acción permitida en “Preparación Previa”

b. No podrán:

- Enjuagar el filtro
- Precalentar o enfriar AeroPress o recipientes
- Colocar café en el molino ni molerlo

10. Tiempo de competencia

a. Dentro de los 5 minutos oficiales, los competidores deberán:

- Precalentar o enfriar AeroPress y recipientes (si así lo desean)
- Moler el café
- Preparar la receta
- Verter todo el café final en el recipiente de evaluación

b. Está estrictamente prohibida cualquier acción o técnica que interfiera con otro competidor, ya sea intencional o accidentalmente. Esto incluye:

- Soplar residuos hacia el área de otro competidor
- Golpear o mover una mesa compartida afectando a otro
- Invadir el espacio asignado o bloquear acceso a equipo, agua o movimientos necesarios

c. Los competidores pueden probar su propio café en cualquier momento durante el tiempo de competencia.

11. CÓDIGO DE CONDUCTA

a. Se espera comportamiento profesional, espíritu deportivo y respeto hacia jueces y competidores.

b. No se permite:

- Recibir coaching externo durante el tiempo de competencia
- Cuestionar decisiones del jurado durante la ronda
- Ingresar al área de jueces
- Tiempo de tolerancia a la hora de presentarse: máximo 5 minutos. Si no se presenta, queda descalificado.

c. El incumplimiento puede derivar en penalización o descalificación.

12. REGISTRO Y USO DE IMAGEN

La organización podrá registrar fotografías y videos del evento para uso promocional.