



## PROPOZICE K SOUTĚŽI TEA MASTERS CUP 2016

### KATEGORIE – DEGUSTACE ČAJE



1. Pořadatel soutěže: Czech Teatenders – odborná sekce České barmanské asociace
2. Datum konání: 22. 5. 2016
3. Místo konání: Hotel Voroněž \*\*\*\*, Křížkovského 458/47, Brno
4. Garant soutěže: Jiří Boháč, [bohac.jiri@gmail.com](mailto:bohac.jiri@gmail.com), 777 901 980
5. Počet komisařů: 1
6. Časový limit: 5 min.
7. Vybavení zajištěné organizátorem:
  - o Degustační stůl
  - o Sada testerů
  - o Soutěžní čaje
  - o Lžičky
8. Vybavení zajištěné soutěžícím:
  - o Psací potřeby
9. Časový harmonogram soutěže:
  - o 8:00 – 9:00 registrace – losování pořadí
  - o 9:00 slavnostní zahájení soutěže
  - o 9:30 – 10:00 seznámení soutěžících se soutěžními čaji
  - o 10:00 1. skupina soutěžících
  - o 21:00 slavnostní vyhlášení vítězů TEA MASTERS CUP 2016
10. Obecná pravidla:

*Teatender* soutěžící v této kategorii musí prokázat dovednost degustace tím, že je schopen identifikovat vzorky jednotlivých nápojů. Kategorie může mít jeden ze dvou formátů:

- o **identifikace jednodruhových čajů**

Soutěž ve formátu identifikace jednotlivých druhů čajů se skládá ze dvou fází:

- o předběžná degustační fáze
- o konečná finální degustace

Během předběžné degustační fáze budou soutěžící ochutnávat deset různých vzorků čaje, označených původem (země, region, plantáže) a datem sklizně. Soutěžící si musí zapamatovat jejich chuťové a aromatické charakteristiky. V případě potřeby si mohou *Teatenderi* zapsat tuto informaci do svých osobních degustačních poznámek.

Všech deset vzorků čaje určených k degustaci v této fázi soutěže musí být stejného typu, tedy s podobnou úrovní oxidace a bez jakýchkoliv látek určených k aromatizaci.

Čaje pro přípravnou fázi soutěže jsou připraveny zástupci organizačního týmu (dobrovolníků) na základě jednotných podmínek (voda, teplota, čas, vybavení) určených hlavním komisařem.

V konečné fázi, soutěžící musí určit pět vzorků čaje vybraných náhodně hlavním komisařem z deseti vzorků prezentovaných v průběhu předběžné fáze. Každý z pěti vzorků soutěžních čajů připraví členové organizačního týmu pod dohledem hlavního komisaře v místě mimo dosah soutěžících. Množství čaje musí být dostatečné pro simultánní pečlivou degustaci všemi soutěžícími. Připravené čaje jsou každému soutěžícímu předloženy v pěti samostatných nádobách (konvičkách, slévátkách, miskách) s pěti jednotlivými čaji. Nálev je vyluhovaný a cezený. Každá nádoba je označena identifikačním kódem, který je soutěžícímu neznámý.

Když je *Teatender* připraven zahájit degustaci, dá komisaři znamení: "Připraven!" a zástupce organizačního výboru spustí časovač. Časový limit pro degustaci je stanoven na 5 minut. V případě, že *Teatender* dokončí degustaci dříve, tedy za méně než 5 minut, zvedne ruku a zástupce organizačního výboru zastaví časovač.

Bezprostředně poté jsou *Teatenderem* předány záznamy degustace a výsledky soutěžícího společně s časem jsou uchovány. Jakékoli změny provedené *Teatenderem* po zastavení časomíry jsou nepřípustné.

Za každý správně označený čajový vzorek je *Teatenderovi* udělen 1 bod. Soutěžící s největším počtem bodů se stává vítězem.

V případě rovnosti skóre (několik soutěžících mají stejný počet bodů), vyhrává *Teatender*, který dokončil identifikaci v nejkratším časovém úseku.

Pokud mají dva nebo více *Teatenderů* zcela shodné výsledky (počet bodů a času v sekundách), pak mezi nimi rozhodne nové kolo ve stejném formátu, jako kolo předchozí tak dlouho, dokud není určen vítěz.

Aby bylo zajištěno přesné časování, musí být každý *Teatender* měřen samostatným zástupcem organizačního výboru.

Jiří Boháč – vedoucí sekce Czech Teatenders

