

## 10ª COPA BARISTA REGULAMENTO

### 1. PARTICIPANTES

- 1.1. A 10ª Copa Barista é destinada à participação de baristas atuantes no mercado de cafés.
- 1.2. As vagas são limitadas para **20 participantes**.
- 1.3. Não é necessário que o barista tenha vínculo com alguma empresa ou cafeteria, logo, pode ser autônomo.

### 2. INSCRIÇÃO

- 2.1 **As inscrições devem ser realizadas a partir das 10 horas do dia 18 de maio de 2026 e se encerram às 20 horas do mesmo dia, por meio de preenchimento de formulário de inscrição, que será publicado no site do São Paulo Coffee Festival, dentro da página de Copa Barista (<https://www.saopaulocoffeefestival.com.br/O-que-acontece/Competicoes>).** As inscrições serão consideradas válidas conforme a ordem de recebimento dos formulários enviados. Os 20 (vinte) primeiros inscritos terão sua participação confirmada como concorrentes. Os demais participantes comporão lista de espera, obedecendo rigorosamente à ordem de envio das inscrições.
- 2.2 As inscrições podem ser prorrogadas até que as vagas sejam preenchidas.
- 2.3 **Após contato da equipe organizadora no dia 19 de maio para a confirmação da inscrição, o participante deverá pagar uma taxa no valor de R\$ 140,00 (cento e quarenta reais) até às 18 horas do dia 20 de maio.** A forma de pagamento será informada pela equipe organizadora no contato.
- 2.4 Caso o barista inscrito não pague a taxa de inscrição no tempo determinado, a vaga será automaticamente destinada ao próximo barista da lista de espera.
- 2.5 Os baristas oficialmente confirmados receberão uma validação por e-mail e a lista completa será publicada para o público no site da Espresso ([www.revistaespresso.com.br](http://www.revistaespresso.com.br)) e do São Paulo Coffee Festival.

### 3. COMPETIÇÃO

- 3.1 A Copa Barista será realizada de **26 a 28 de junho de 2026**, na Bienal de São Paulo, no Parque do Ibirapuera, durante o São Paulo Coffee Festival.

- 3.2 A prova tem cinco etapas: classificatórias, oitavas de final, quartas de final, semifinais, disputa de terceiro e quarto lugar e final.
- 3.3 Os baristas serão divididos em chaves, por meio de sorteio antecipado.
- 3.4 Em cada chave, 2 (dois) baristas se apresentam simultaneamente, em duelo, e só um segue na disputa.
- 3.5 Das etapas, 8 competidores disputam a fase classificatória, enquanto 12 participantes iniciam a partir das oitavas de final, como cabeças de chave.
- 3.6 As vagas para cabeças-de-chave serão distribuídas entre ex-participantes (prioridade de campeões, semifinalistas e quadrifinalistas) das nove primeiras edições da Copa Barista que estiverem inscritos na edição de 2026. Caso o número de cabeças-de-chave não atinja os 12 necessários, a organização realizará sorteio para definir outros entre os inscritos. Caso o número de cabeças-de-chave exceda as 12 vagas, a seleção será por ordem de inscrição.
- 3.7 Todo o chaveamento será definido por sorteio e divulgado nas redes sociais da Espresso no dia 10 de junho de 2026.

### 3.8 **CLASSIFICATÓRIA**

- 3.8.1 Para a disputa desta etapa, haverá quatro chaves e 8 baristas.
- 3.8.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as oitavas de final.

### 3.9 **OITAVAS DE FINAL**

- 3.9.1 Para a disputa desta etapa, haverá oito chaves e 16 baristas.
- 3.9.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as quartas de final.

### 3.10 **QUARTAS DE FINAL**

- 3.10.1 Para a disputa desta etapa, haverá quatro chaves e 8 baristas.
- 3.10.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para as semifinais.

### 3.11 **SEMIFINAIS**

- 3.11.1 Para a disputa desta etapa, haverá duas chaves e quatro baristas.
- 3.11.2 O barista que obtiver a maior nota em cada chave segue para a final.
- 3.11.3 Os outros dois baristas disputam o terceiro e quarto lugar em uma nova chave.

### 3.12 **DISPUTA DE TERCEIRO LUGAR**

- 3.12.1 Para a disputa desta etapa, haverá uma chave com dois baristas.
- 3.12.2 O barista que obtiver a maior nota ganha é o terceiro colocado.

### 3.13 **FINAL**

3.13.1 Para a disputa desta etapa, haverá uma chave com dois baristas.

3.13.2 O barista que obtiver a maior nota será o campeão da competição, enquanto que o barista com nota menor será o vice-campeão.

#### 4. PREMIAÇÃO

##### 4.1. PRIMEIRO COLOCADO

O primeiro colocado receberá premiação em dinheiro no valor de R\$ 6.500 (seis mil e quinhentos reais) e um cupom de vale-compras na Café Store ([www.cafestore.com.br](http://www.cafestore.com.br)) no valor de R\$ 500 (quinhentos reais). **O campeão da Copa Barista 2026 também representará o Brasil na competição Fiamma World Barista Open 2026, que será realizada de 10 a 12 de setembro na fábrica da Fiamma, na cidade de Aveiro, em Portugal. As despesas da viagem (transporte, alimentação, estadia e seguro saúde) serão TOTALMENTE custeadas pela Fiamma.**

##### 4.2. SEGUNDO COLOCADO

O segundo colocado receberá premiação em dinheiro no valor de R\$ 3.250 (três mil, duzentos e cinquenta reais) e um cupom de vale-compras na Café Store ([www.cafestore.com.br](http://www.cafestore.com.br)) no valor de R\$ 450 (quatrocentos e cinquenta reais).

##### 4.3. TERCEIRO COLOCADO

O terceiro colocado receberá premiação em dinheiro no valor de R\$ 1.250 (mil duzentos e cinquenta reais) e um cupom de vale-compras na Café Store ([www.cafestore.com.br](http://www.cafestore.com.br)) no valor de R\$ 350 (trezentos e cinquenta reais).

#### 5. FORMATO

5.1. Os baristas se enfrentam diretamente, um contra o outro, em formato de duelo.

5.2. Cada um estará em diferentes estações (A e B), que serão devidamente sorteadas antes de cada confronto.

5.3. **Durante 12 minutos, cada barista deverá servir aos dois juízes sensoriais: duas xícaras de café filtrado, dois espressos e duas xícaras de cappuccino.**

5.4. O barista terá 6 minutos, antes do início da apresentação, para preparar a sua estação de trabalho, sozinho, a partir do momento em que sair da sala de preparo com o seu material. **Durante o preparo de 6 minutos, não é permitido que terceiros ajudem o competidor sob pena de perda de 10 pontos. Nesta etapa é permitido que o barista esquite a água e esquite o filtro de papel.**

5.5. O barista terá 4 minutos, ao término da apresentação, para retirar seus objetos e limpar a estação de

trabalho. Nesta fase ele pode ter a ajuda de uma pessoa adicional.

- 5.6. Dois juízes sensoriais e dois técnicos avaliarão os competidores.
- 5.7. Ao servir as bebidas, o barista poderá falar brevemente com os juízes sensoriais sobre os três preparos que entregará para estes. Não poderá falar com o juiz técnico.
- 5.8. O barista não poderá montar uma mesa para os juízes. A bancada dos juízes estará pronta com água e guardanapos.
- 5.9. É opcional a entrega de cardápio aos juízes.
- 5.10. **O barista precisa servir aos dois juízes sensoriais simultaneamente a mesma bebida.**
- 5.11. **É OBRIGATÓRIO seguir esta ordem para servir as bebidas: duas xícaras de café filtrado, dois espressos e duas xícaras de cappuccino.**
- 5.12. **Para as regras acima (5.10 e 5.11), em caso de descumprimento, o barista sofrerá perda de 6 pontos na nota técnica.**
- 5.13. Ao sinal do mestre de cerimônia, a competição começará ao mesmo tempo para os dois baristas.
- 5.14. Ao término da apresentação, cada barista deve levantar o braço sinalizando ao juiz que finalizou.
- 5.15. A contagem do tempo será feita por meio de um cronômetro visível aos participantes e ao público em geral.
- 5.16. Não é permitido ao barista sair da área de apresentação durante os minutos de sua apresentação e nem pedir ajuda de ninguém para trazer qualquer item faltante. Se o barista sair da estação durante sua apresentação, gerará a perda de 10 pontos. Caso alguém ajude o competidor, este perderá 15 pontos.

## 6. AVALIAÇÃO

- 6.1. As notas serão individuais, dadas por cada um dos dois juízes sensoriais para cada uma das bebidas servidas, e uma única nota dada pelo juiz técnico da sua estação.
- 6.2. Ao final de toda a apresentação, os juízes sensoriais escolhem qual a sua bebida predileta dentre os dois competidores e dentro de cada categoria. O voto individual será dado em frente ao público assim que solicitado pelo mestre de cerimônias. O voto será por avaliação comparativa entre a bebida de um barista contra o outro, portanto, o juiz votará na estação A ou na estação B. Um voto para o melhor café filtrado dentre os dois baristas, um voto para o melhor espresso dentre os dois baristas e um voto para o melhor cappuccino dentre os dois baristas. Cada voto de cada juiz sensorial somará 5 pontos ao competidor. A pontuação máxima para as bebidas será 30 (trinta) (15 pontos de cada juiz) e a pontuação mínima 0 (zero).

- 6.3. O juiz sensorial anotar\u00e1 em sua ficha de avalia\u00e7\u00e3o, apenas como refer\u00eancia pessoal, as notas: inaceit\u00e1vel, aceit\u00e1vel, razo\u00e1vel, bom, muito bom, excelente e extraordin\u00e1ria, para controle pr\u00f3prio. Ele fica livre para fazer quaisquer anota\u00e7\u00f5es para balizar sua escolha. Ele votar\u00e1 entre as esta\u00e7\u00f5es A e B, sendo 1 (um) voto para cada bebida.
- 6.4. O juiz t\u00e9cnico dar\u00e1 uma nota \u00fanica de 0 (zero) a 10 (dez) para a performance t\u00e9cnica do barista avaliado. A nota dada ser\u00e1 igualmente somada \u00e0s outras notas recebidas pelo competidor. A pontua\u00e7\u00e3o m\u00e1xima ser\u00e1 10 (dez) e a pontua\u00e7\u00e3o m\u00ednima 0 (zero).
- 6.5. O barista que terminar primeiro a apresenta\u00e7\u00e3o recebe 1 (um) ponto a mais na pontua\u00e7\u00e3o final.
- 6.6. O barista que ultrapassar os 12 minutos destinados \u00e0 apresenta\u00e7\u00e3o perder\u00e1 6 (seis) pontos em sua nota final a cada 1 minuto ultrapassado. A partir de 3 minutos ultrapassados, o barista \u00e9 desclassificado.
- 6.7. Havendo empate de pontos, o crit\u00e9rio de desempate \u00e9 a nota t\u00e9cnica. Permanecendo ainda o empate, o desempate \u00e9 a nota do espresso, do filtrado e do cappuccino, respectivamente. Permanecendo o empate, ganha o barista que terminou primeiro. Se ainda persistir o empate, ocorrer\u00e1 sorteio.
- 6.8. A pontua\u00e7\u00e3o m\u00e1xima poss\u00edvel da competi\u00e7\u00e3o para o barista \u00e9 de 41 pontos (30 pontos de sensorial, 10 pontos de t\u00e9cnico e 1 ponto pelo tempo de apresenta\u00e7\u00e3o)

## 6.9. M\u00c9TODO FILTRADO

- 6.9.1. O caf\u00e9 filtrado consiste em extrair uma bebida com passagem de \u00e1gua pelo p\u00f3 de caf\u00e9 utilizando-se de um m\u00e9todo de preparo manual. **O barista poder\u00e1 escolher qual m\u00e9todo filtrado deseja usar. A caneca, ta\u00e7a ou x\u00edcara \u00e9 de livre escolha do barista, ou seja, cada competidor leva as suas. \u00c9 obrigat\u00f3ria a moagem do caf\u00e9 no momento do preparo. **O descumprimento dessa regra gera perda de 6 pontos ao barista.****
- 6.9.2. A utiliza\u00e7\u00e3o de outros m\u00e9todos que n\u00e3o sejam filtrados acarretar\u00e1 na desclassifica\u00e7\u00e3o do competidor.
- 6.9.3. A bebida deve ser quente e, no mesmo preparo, deve-se extrair caf\u00e9 para duas x\u00edcaras/canecas. Nenhum outro aditivo de qualquer tipo ser\u00e1 permitido al\u00e9m do caf\u00e9.
- 6.9.4. \u00c9 obrigat\u00f3rio que o m\u00e9todo seja manual e n\u00e3o pode envolver a\u00e7\u00e3o mec\u00e2nica alimentada por for\u00e7as suplementares (ou seja, eletricidade). \u00c9 permitida a\u00e7\u00e3o mec\u00e2nica alimentada por a\u00e7\u00e3o manual do barista (ou seja, m\u00e3o e/ou a\u00e7\u00e3o de bra\u00e7o), por gravidade, ou criada pelo pr\u00f3prio ato de prepara\u00e7\u00e3o do caf\u00e9 (press\u00e3o).
- 6.9.5. O barista dever\u00e1 utilizar seu pr\u00f3prio moedor (\u00fanica exce\u00e7\u00e3o caso queira utilizar o moedor da m\u00e1quina de espresso) e sua pr\u00f3pria chaleira. Ambos podem estar ligados \u00e0 energia. Lembrando que, no caso da \u00e1gua, o barista dever\u00e1 utilizar \u00e1gua pr\u00f3pria.

- 6.9.6. Cada uma das duas bebidas deve ter o mesmo volume de entrega, variando de 80 a 200 ml.
- 6.9.7. Os dois juízes sensoriais avaliam: aroma, sabor (balanço), acidez, corpo e aftertaste.
- 6.9.8. **O juiz técnico avalia: limpeza no preparo, técnica de extração, proporção entre bebidas, uso correto do método e desperdício.**

## 6.10. ESPRESSO

- 6.10.1. O espresso é a bebida extraída na máquina de espresso, resultando em um shot de 25 a 35 ml. A xícara a ser usada é livre e deve comportar até 80 ml, ou seja, cada competidor leva as suas. O porta-filtro para a extração do espresso deve ser o original da máquina oficial. Não é permitido o uso de outro porta-filtro externo à máquina para o preparo do espresso. O uso ocasionará a desclassificação. Para compactação do café pode ser utilizado o acessório próprio do barista: tamper, nivelador etc.
- 6.10.2. O barista deverá preparar e entregar **duas porções idênticas** do espresso para os dois juízes sensoriais simultaneamente em xícaras de sua escolha.
- 6.10.3. Os dois juízes sensoriais avaliam: cor da crema, consistência e persistência da crema, sabor (balanço), corpo e aftertaste.
- 6.10.4. **O juiz técnico avalia: técnica de extração do espresso, proporção entre bebidas, utilização correta de moinho e máquina, flush, limpeza da cesta, extração sem vazamento e desperdício.**

## 6.11. CAPPUCCINO

- 6.11.1. O cappuccino é uma bebida preparada somente com leite e café, na proporção de uma dose de espresso (podendo ser simples ou duplo), uma parte de leite e uma parte de espuma. O barista deve entregar ao juiz o cappuccino (mínimo de 150 ml), não sendo obrigatório o latte art, logo, a forma do desenho é de livre escolha, caso o faça. As xícaras não precisam apresentar desenho idêntico visualmente. O par de xícaras a ser usado é livre e deve ser levado pelo competidor.
- 6.11.2. **Os dois juízes sensoriais avaliam: consistência e persistência da espuma, sabor (balanço), temperatura, visual e contraste.**
- 6.11.3. **O juiz técnico avalia: técnica de extração do espresso, proporção entre bebidas, utilização correta de moinho e máquina, flush, limpeza da cesta, extração sem vazamentos, desperdício de café e de leite (aceitando até 1 dedo de desperdício de leite), e vaporização (flush antes e depois).**
- 6.11.4. **O barista deverá usar OBRIGATORIAMENTE o leite da marca NAVEIA fornecido pela organização durante os dias de competição.**

**ATENÇÃO: As bebidas preparadas na apresentação do barista NÃO PODEM ser oferecidas ao público (nem depois de finalizada a apresentação).**

## 7. INSUMOS

### 7.1. CAFÉ

7.1.1. O barista pode utilizar de 1 (um) até 3 (três) cafés diferentes. Exemplo: um café para o método filtrado, um para o espresso e um para o cappuccino. Porém, o uso de vários cafés não é obrigatório e fica a critério do barista. **O barista é responsável por levar o seu próprio café.**

### 7.2. MOINHO EXTRA

7.2.1. Moinhos extras devem ser providenciados pelo barista para uso exclusivo no preparo do método filtrado. A organização fornecerá um moinho para espresso que não poderá ser retirado da bancada. O barista pode regular o moinho no tempo de preparação. **É obrigatória a moagem do café durante a apresentação. Não é permitido levar o café já moído para nenhum preparo.**

### 7.3. ÁGUA

7.3.1. **A água quente para o método filtrado deverá ser de responsabilidade do competidor, que deverá levar sua água e sua própria chaleira para aquecimento da mesma.**

7.3.2. Portanto, é mandatário o barista levar a sua própria água, que poderá ser provada pelos juízes técnicos durante o tempo de preparação.

7.3.3. Não é permitido usar a água misturada a qualquer outra substância. O uso de misturas ocasionará a desclassificação. Na sua própria água, o único processo permitido será a mineralização da mesma, que deverá ser realizado momentos antes da apresentação, com a presença de um juiz técnico, que deverá ser informado disso. Caso contrário o competidor será desclassificado.

7.3.4. **O barista deverá levar o seu próprio equipamento para esquentar a água.**

### 7.4. LEITE

7.4.1. **Durante a competição, o barista deverá usar OBRIGATORIAMENTE o leite da marca NAVEIA, que será fornecido pela organização.**

7.4.2. A organização não é responsável pelo leite utilizado durante os treinos antes da competição.

## 8. INFRAESTRUTURA

## 8.1. MÁQUINA DE ESPRESSO E MOINHO DE BANCADA

- 8.1.1. **O barista precisa usar OBRIGATORIAMENTE a máquina de espresso e o moinho oficiais dispostos na estação.**
- 8.1.2. A máquina de espresso oficial da 10ª Copa Barista será modelo **Fiamma Compass Multiboiler**.
- 8.1.3. O moinho usado durante a apresentação, oferecido pelo patrocinador Fiamma, será o **Moinho Remidag MST-64P EV**.

### **ATENÇÃO:**

- 8.1.4. Durante a apresentação, caso um barista tenha problema com a sua máquina de espresso ou com o moinho da organização, ele deve sinalizar ao juiz técnico para que a contagem do tempo seja interrompida. Uma vez solucionado o problema, a contagem é retomada. Caso o problema não possa ser resolvido naquele momento, o juiz responsável interromperá o duelo dos dois baristas, e esta bateria deverá ser reprogramada assim que o problema for resolvido. Em outros casos, como queda de energia geral/parcial do pavilhão e outras situações que possam gerar problemas técnicos a qualquer barista, **ambos os baristas serão informados para interromper o duelo da chave, que será reprogramada, começando do início novamente.**

## 8.2. SALA DE TREINAMENTO

- 8.2.1. Os baristas terão uma sala para treinar de acordo com o horário de treinamento a ser informado.
- 8.2.2. Além de máquinas de espressos e moinhos iguais aos que serão usados na estação, a sala contará com geladeira, pia e lata de lixo. **Não é permitido, em hipótese alguma, a retirada dos equipamentos oficiais da sala de treinamento.**
- 8.2.3. Os horários de treinamento são definidos com base no horário de apresentação de cada barista. A preferência será dada aos competidores que se apresentarem nos horários subsequentes.
- 8.2.4. Os competidores são responsáveis pela limpeza de seu próprio material e pela manutenção da sala limpa durante toda a competição.
- 8.2.5. **A organização não se responsabiliza pela quebra ou perda de qualquer material do competidor.**
- 8.2.6. A sala de treinamento é reservada aos baristas e a **um auxiliar** por competidor.

## 8.3. ITENS OFERECIDOS PELA ORGANIZAÇÃO

- 8.3.1. Máquina de espresso fixa na bancada
- 8.3.2. Moinho de café da máquina de espresso fixo na bancada

- 8.3.3. Porta-filtros oficiais da máquina são de uso obrigatório
- 8.3.4. Gaveta/caixa de borra
- 8.3.5. Lata de lixo
- 8.3.6. Tomadas 110V e 220V
- 8.3.7. Leite oficial: NAVEIA

#### **8.4. ITENS QUE O BARISTA DEVE PROVIDENCIAR**

- 8.4.1. Café
- 8.4.2. Tamper
- 8.4.3. **Método filtrado**
- 8.4.4. Moinho extra para método filtrado
- 8.4.5. Água para método filtrado
- 8.4.6. Chaleira para método filtrado
- 8.4.7. Copos de shot
- 8.4.8. Pitchers (leiteiras)
- 8.4.9. Toalhas/panos de limpeza
- 8.4.10. Xícaras, copos e pires para o filtrado, espresso e cappuccino
- 8.4.11. Colheres
- 8.4.12. Bandeja para servir os juízes
- 8.4.13. Outros equipamentos e acessórios que necessite para sua apresentação

***IMPORTANTE: Em caso de alteração ou atualização de alguma regra, os participantes serão devidamente informados.***