



CAMPEONATO MUNDIAL DE ESCANCIADO SIDRA DE ASTURIAS CIDER POURING WORLD CHAMPIONSHIP CIDER OF ASTURIAS

El próximo **18 de abril de 2023** se celebrará en el **Salón Gourmets, Ifema Madrid**, el Campeonato Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias. El campeonato contará con 24 escanciadores, 16 serán los primeros clasificados del campeonato regional de Asturias 2022, 2 serán invitados por la organización y 6, entre todos los aspirantes, serán seleccionados por el jurado de la competición y por AESA (Asociación de escanciadores de Sidra de Asturias).

Los aspirantes tendrán que enviar un vídeo y rellenar una ficha de inscripción con los datos personales y la sidrería a la que pertenecen en la página web del Salón Gourmets, en el siguiente [enlace](#).

El vídeo deberá contener el escanciado completo de una botella de sidra y los seis culetes. Al finalizar dicho vídeo, se debe ver el cuerpo completo del escanciador, así como sus extremidades para valorar el estilo y sin cortes, se acercará la cámara a los vasos para apreciar las cantidades. Una vez cerrada la selección de los 24 profesionales los 8 primeros clasificados serán cabezas de serie , entrando directamente en los octavos de final y el resto de los 16 concursantes se enfrentarán para pasar a los octavos de final.

Las eliminatorias serán directas a una botella y la gran final para optar al título de Campeón Mundial de Escanciado / Sidra de Asturias será al mejor de 3 botellas.

COMITÉ DE EVALUACIÓN DE CANDIDATOS

Saúl Moro, presidente de AESA y coordinador del Campeonato Regional de Escanciadores.

Abraham Castellanos, presidente del jurado del Campeonato Regional de Escanciadores.

Loreto García, campeona nacional de escanciadores del año 2005 y actual jurado del Campeonato Regional de Escanciadores.

On **April 18, 2023** will be held at the **Salon Gourmets, IFEMA Madrid**, the Cider Pouring World Championship / Cider of Asturias. The championship will have 24 cider pouring competitors: 16 will be the first ones regional championship of Asturias 2022, 2 invited by the organisation and 6, among all the aspirants, will be selected by the jury and by AESA (Association of Cider Pourers of Asturias).

Contenders will have to send a video and fill in a registration form with their personal details and the cider bar to which they belong on the website of the Salon Gourmets, at the following [link](#).

The video must contain the complete pouring of a bottle of cider and the six culines. At the end of the video, the complete body of the cider pourer must be seen, as well as its extremities, to evaluate the style and without cuts, approaching the camera to the glasses to appreciate the quantities. Once the selection of the 24 professionals is closed, the first 8 classified will be seeded , entering directly into the round of 16 and the other 16 contestants will face each other to also move on to the round of 16.

The qualifying round will be direct to a bottle and the grand final for the title of World Pouring Championship / Cider of Asturias will be the best of 3 bottles

CANDIDATES EVALUATION COMMITTEE

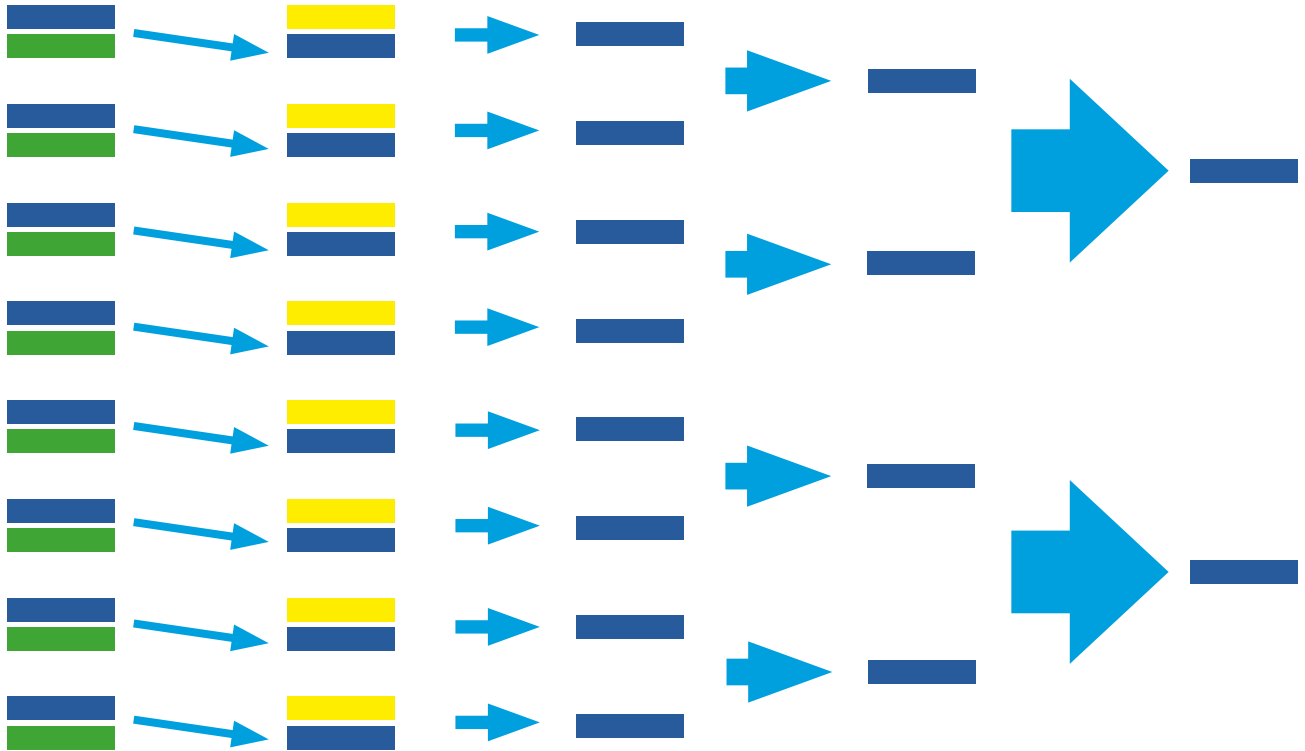
Saúl Moro, president of AESA and coordinator of the Regional Cider Pouring Championship.

Abraham Castellanos, president of the jury of the Regional Cider Pouring Championship.

Loreto García, national champion of cider pouring in 2005 and current jury of the Regional Cider Pouring Championship.



DIECISEISAVOS	OCTAVOS	CUARTOS	SEMIFINALES	GRAN FINAL
ROUND OF 24	ROUND OF 16	QUARTER FINALS	SEMIFINALS	BIG FINAL



JURADO

El Jurado estará compuesto por el Jurado Oficial del Campeonato regional y dos personas invitadas de reconocimiento nacional, que valorarán y juzgarán el machaque de la sidra durante el escanciado y la recepción de los vasos. Así mismo, el presidente de AESA y coordinador del Campeonato Regional estará presente para coordinar y cooperar en todo lo necesario, así como para actuar de copresentador y dar las explicaciones oportunas.

PARTE TÉCNICA DEL CAMPEONATO

Las reglas serán las siguientes:

6 culetes de 100 ml que corresponden a 10 puntos cada culete.

70 segundos de tiempo que corresponden a 5 puntos.

30 puntos máximo al estilo, que lo otorgará un jurado formado por dos escanciadores profesionales de reconocida trayectoria.

5 puntos máximo para el machaque y la recepción de vasos, que otorgará el jurado mediático.

Nota: El estilo se basará y valorará según los criterios del [Campeonato Regional de Escanciadores](#), que a su vez se basa en el Decálogo del Escanciador.

JURY

The Jury will be composed of the Official Jury of the Regional Championship and two nationally recognised guests, who will assess and judge the mashing of the cider during the pouring and the receipt of the glasses. Also, the president of AESA and coordinator of the Regional Championship will be present to coordinate and cooperate in everything necessary, as well as to act as co-presenter and give the appropriate explanations.

TECHNICAL PART OF THE CHAMPIONSHIP

The rules will be as follows:

6 culines of 100ml corresponding to 10 points for each culín.

70 seconds of time corresponding to 5 points.

30 points maximum for the style, which will be awarded by a jury formed by two professional cider pouring of recognised trajectory.

5 points maximum for the mashing and the receipt of glasses, which will be awarded by the media jury.

Note: The style will be based on and evaluated according to the criteria of the [Regional Cider Pouring Championship](#), which in turn is based on the Cider Pouter Decalogue.



SISTEMA DE PUNTUACIÓN

Los concursos de escanciadores se basan en puntuar a una serie de participantes, que voluntariamente se presentan a escanciar una botella de sidra en una competición entre varios participantes, con arreglo a estas normas y bases y de obligado cumplimiento.

Las normas se basan en el llamado Decálogo del Escanciador, en el que se definen fundamentalmente el estilo para escanciar una botella de sidra que optimice el sabor y propiedades de ésta. Posteriormente, se han añadido unas nuevas condiciones como son el tiempo de escanciado y la cantidad de sidra escanciada.

A LA HORA DE VALORAR A CADA CONCURSANTE SE TENDRÁN EN CUENTA LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- a. El tiempo de escanciado:** la valoración de este aspecto se realizará registrando el tiempo empleado por los participantes en el escanciado de los seis culetes que componen una botella de sidra. Las puntuaciones, que se asignarán en función de los tiempos de escanciado, se adjuntan más adelante en este documento.
- b. Cantidad de sidra escanciada:** la valoración de este aspecto se realizará midiendo el volumen de sidra escanciada en cada uno de los seis culetes. Las puntuaciones, que se asignarán en función del volumen de sidra, se adjuntan más adelante.
- c. Estilo del escanciador:** Este aspecto será valorado por tres miembros del jurado y se tendrá en cuenta la técnica general del escanciado de cada concursante que se define en el “decálogo del escanciador”. Ver ficha de actuación del jurado.

FICHA DE ACTUACIÓN DEL JURADO EN EL CAMPEONATO MUNDIAL DE ESCANCIADO / SIDRA DE ASTURIAS

Un máximo de 3 personas compondrá el jurado. Cada uno juzgará 3 aspectos principales en el apartado de **Estilo y originalidad**, que se basarán siempre en el Decálogo del Escanciador de Sidra Oficial de Asturias. Los 3 aspectos serán valorados hacia el vaso, la botella y la postura.

El jurado otorgará 30 puntos entre los dos jurados profesionales y 5 puntos del jurado mediático.

Los errores del escanciador serán penalizados de la siguiente manera:

SCORING SYSTEM

The cider pouring competitions are based on scoring a series of participants, who voluntarily present themselves to pour a bottle of cider in a competition among several participants, according to rules and regulations of mandatory compliance.

The rules are based on the so-called Cider Pouter Decalogue, which basically defines the pouring style of a bottle of cider that optimises its flavour and properties. Subsequently, new conditions have been added, such as the pouring time and the amount of cider poured.

THE FOLLOWING FACTORS WILL BE TAKEN INTO ACCOUNT FOR THE EVALUATION OF EACH CONTESTANT:

- a. Pouring time:** The evaluation of this factor will be made recording the time spent by the participants pouring the six culines that make up a bottle of cider. The scores, which will be assigned according to the pouring times, will be attached later in this document.
- b. Quantity of cider poured:** The evaluation of this aspect will be made by measuring the volume of cider poured in each of the six culines. The scores, assigned according to the volume of cider, will be attached later on.
- c. Cider pouring style:** This factor will be evaluated by three members of the jury taking into account the general pouring technique of each contestant as defined in the Cider Pouter Decalogue. Read the jury performance file.

WORLD POURING CHAMPIONSHIP / CIDER OF ASTURIAS JURY PERFORMANCE FILE

The jury will be composed by no more than 3 people. Each one will judge 3 main aspects in the section of Style and originality, which will always be based on the Decalogue of the Cider Pouter Decalogue of Asturias. The 3 aspects will be evaluated towards the glass, the bottle and the posture.

The jury will award 30 points between the two professional juries and 5 points from the media jury.

Mistakes made by the cider pouring contestant will be penalised as follows:



JURADO Nº 1: EL MACHAQUE Y LA RECEPCIÓN DEL VASO

El jurado nº 1 sólo se fijará en los errores cometidos por el escanciador con respecto al machaque y la forma de posar los vasos. También será el encargado de medir los culetes.

Marcará con una "X" en la casilla correspondiente del cuadro de puntuaciones los errores en cada culete de sidra. Cada error descontará 0,5 puntos del total de 5 puntos máximo que puede otorgar este jurado nº 1. Los errores y el cuadro de puntuaciones son los siguientes:

- **Entrega del vaso**, se debe dejar sobre la mesa de forma suave. Sin tirarlo contra los demás vasos ni forzar el derrame de líquido fuera del mismo a propósito.
- **Machacar la sidra**, no chocar sidra con sidra.

JURY NO. 1: THE MASHING AND THE RECEIPT OF THE GLASS.

Jury No. 1 will only look at the mistakes made by the cider pouring contestant regarding the mashing and the way the glasses are settled down. He/she will also be in charge of measuring the culines.

He/she will mark with an "X" in the corresponding box of the score chart the mistakes made in each cider culín. Each one will deduct 0.5 points from the total of 5 points maximum that can be awarded by this jury No. 1. The mistakes and the scoring table are those shown below:

Handing over the glass, it must be left on the table smoothly, without throwing it against the other glasses or forcing the liquid to spill out of the glass on purpose.

Mashing the cider, do not mash cider with cider.

1º CULETE CULÍN	MACHACAR MASHING
MEDIDA MEASURE	ENTREGA HANDING

2º CULETE CULÍN	MACHACAR CRUSHING
MEDIDA MEASURE	ENTREGA HANDING

3º CULETE CULÍN	MACHACAR CRUSHING
MEDIDA MEASURE	ENTREGA HANDING

4º CULETE CULÍN	MACHACAR CRUSHING
MEDIDA MEASURE	ENTREGA HANDING

5º CULETE CULÍN	MACHACAR CRUSHING
MEDIDA MEASURE	ENTREGA HANDING

6º CULETE CULÍN	MACHACAR CRUSHING
MEDIDA MEASURE	ENTREGA HANDING



JURADO Nº 2: LA BOTELLA Y EL VASO

El jurado nº 2 sólo se fijará en los errores cometidos por el escanciador con respecto a la botella y el vaso.

Marcará con una “X” en la casilla correspondiente del cuadro de puntuaciones los errores en cada culete de sidra. Cada error descontará 0,5 puntos del total de 20 puntos máximo que puede otorgar este jurado nº 2. Los errores y el cuadro de puntuaciones son los siguientes:

- **Sujeción de la botella:** la botella siempre se sujeta de la mitad de ésta hacia atrás, con el dedo meñique en el culo de la botella.
- **Etiqueta de la botella:** la etiqueta siempre debe verse durante el escanciado, quedando ésta entre los dedos de la mano mientras se escancia.
- **Corte:** el corte es el ligero movimiento que se realiza al concluir el escanciado de cada culete de sidra, éste debe ser un movimiento seco y elegante.
- **Chorro:** el chorro de sidra durante el escanciado ha de ser continuo, debe golpear en el borde del vaso, y no debe caer nunca en el suelo, ni zigzaguear en el vaso, a excepción del primer culete, en el cual es inevitable un ligero zigzag producido por la entrada del aire en la botella. El chorro debe de ser perpendicular al suelo y no debe de crear ninguna curva al ser escanciado.
- **Colocación del vaso:** el vaso se coge con tres dedos, pulgar e índice en las paredes del vaso, y el dedo corazón en la base. Se coloca con el brazo estirado en el centro del cuerpo, con un ángulo de inclinación de aproximadamente 30 grados.
- **Movimientos de vaso:** el vaso no puede moverse nunca, ni lateralmente, ni verticalmente. Tampoco se puede modificar su inclinación. Debe permanecer en el centro del cuerpo mientras dure el escanciado.

JURY NO. 2: THE BOTTLE AND THE GLASS

Jury No. 2 will only look at the mistakes made by the cider pouring contestant regarding the bottle and the glass.

He/she will mark with an “X” in the corresponding box of the score chart the mistakes made in each cider culín. Each one will deduct 0.5 points from the total of 20 points maximum that can be awarded by this jury No. 2. The mistakes and the scoring table are as follows:

- **Holding of the bottle:** the bottle is always held from the middle towards the back with the little finger on the bottom.
- **Bottle label:** the label should always be visible during pouring, remaining between the fingers of the hand while pouring.
- **Cut:** the cut is the slight movement made at the end of the pouring of each culín of cider, this should be a dry and elegant movement.
- **Spurt:** the cider spurt during pouring should be continuous, should hit the rim of the glass, and should never fall on the floor or zigzag in the glass, with the exception of the first culín, where a slight zigzag produced by the entry of air into the bottle is inevitable. The spurt should be perpendicular to the ground and should not create any curve when poured.
- **Placing of the glass:** the glass is held with three fingers, thumb and index finger on the walls of the glass, and the middle finger on the base. It is placed with the arm stretched in the center of the body, with an inclination angle of approximately 30 degrees.
- **Glass movements:** the glass can never be moved, neither laterally nor vertically. Its indication can neither be modified. It must remain in the center of the body during the pouring.

SUJETAR HOLDING	ETIQUETA LABEL	COLOCAR VASO PLACING OF THE GLASS
CORTE CUT	CHORRO SPURT	MOVER VASO PLACING OF THE GLASS

SUJETAR HOLDING	ETIQUETA LABEL	COLOCAR VASO PLACING OF THE GLASS
CORTE CUT	CHORRO SPURT	MOVER VASO PLACING OF THE GLASS



JURADO Nº 3: LA POSTURA

El jurado nº 3 sólo se fijará en los errores cometidos por el escanciador con respecto a la postura.

Marcará con una “X” en la casilla correspondiente del cuadro de puntuaciones los errores en cada culete de sidra. Cada error descontará 0,5 puntos del total de 10 puntos máximo que puede otorgar este jurado nº 3. Los errores y el cuadro de puntuaciones son los siguientes:

- **Sujeción del corcho:** debe sujetarse siempre en una de las 2 manos.
- **Sujeción del vaso y la botella:** los brazos han de estar estirados, sin doblar el que sujeta la botella. Las muñecas no deben doblarse tampoco. Deben de seguir en armonía con la línea del brazo.
- **Mirada durante el escanciado:** debe estar fija siempre en el vaso.
- **Cortes del chorro durante el escanciado:** el chorro durante el escanciado ha de ser siempre continuo.

JURY NO. 3: POSTURE

Jury No. 3 will only look at the mistakes made by the cider pouring contestant regarding the posture.

He/she will mark with an “X” in the corresponding box of the score chart the mistakes made in each cider cúlín. Each one will deduct 0.5 points from the total of 10 maximum points that can be awarded by this jury No. 3. The mistakes and the scoring table are as follows:

- **Holding of the spurt:** it should always be held in one of the 2 hands.
- **Holding of the glass and the bottle:** the arms must be stretched, without bending the one holding the bottle. The wrists should not be bent either. They must be in harmony with the line of the arm.
- **Look during pouring:** Eyes should always be staring the glass.
- **Cut of the spurt during pouring:** the spurt during pouring must always be continuous.

CORCHO CORK	BRAZO ARM
MIRADA LOOK	CHORRO SPURT

CORCHO CORK	BRAZO ARM
MIRADA LOOK	CHORRO SPURT

CORCHO CORK	BRAZO ARM
MIRADA LOOK	CHORRO SPURT

CORCHO CORK	BRAZO ARM
MIRADA LOOK	CHORRO SPURT

CORCHO CORK	BRAZO ARM
MIRADA LOOK	CHORRO SPURT

CORCHO CORK	BRAZO ARM
MIRADA LOOK	CHORRO SPURT

36 SALÓN GOURMETS

L 17, M 18, X 19
10:00-19:00 h
Mon 17, Tue 18, Wed 19
10 am-7 pm

J 20
10:00-17:00 h
Thu 20
10 am-5 pm

Abril
2023
April
2023



TABLA DE MEDIDA

La botella de sidra debe de repartirse en 6 culetes de 100ml cada uno. La puntuación de un culete de 100ml será de 10 puntos. Cada 2 ml que el escanciador se pase o se quede corto, se restarán 0,2 puntos. Quedarán descalificados los participantes que no lleguen a dar el mínimo o sobrepasen la medida máxima establecida, es decir, la medida mínima es 50 ml y la máxima 150ml.

Así mismo, se deberá dejar en la botella menos de 30 ml de sobrante de sidra. Si se sobrepasan los 30 ml se penalizará con 5 puntos menos.

TABLA DE TIEMPOS

Para obtener la máxima puntuación en relación con el tiempo, se ha de escanciar la botella de sidra en 70 segundos obteniendo así 5 puntos.

Los candidatos dispondrán en la web de Gourmets de tres vídeos demostrativos y explicativos sobre la forma de valorar el jurado y los detalles a tener en cuenta.

De tal manera que la botella perfecta sería de 100 puntos:

MEASUREMENT TABLE

The bottle of cider must be divided into 6 culines of 100ml each. The score for a 100ml culines will be 10 points. Every 2 ml that the cider pouring contestant goes over or under, will be subtracted 0.2 points. Participants will be disqualified if they do not reach the minimum or exceed the maximum measure established, i.e., the minimum measure is 50 ml and the maximum 150ml.

In addition, less than 30 ml of cider must be left in the bottle. If the 30 ml is exceeded, a penalty of 5 points less will be applied.

TIME TABLE

To obtain the maximum score in relation to time, the bottle of cider must be poured in 70 seconds, thus obtaining 5 points.

Candidates will have access to three demonstrative and explanatory videos on the official Gourmets website, explaining how the jury will judge and the important facts to be taken into account.

In such a way that the perfect bottle would be 100 points:

TABLA DE TIEMPOS TIME TABLE	
SEGUNDOS SECONDS	PUNTUACIÓN SCORING
91	2.9
90	3.0
89	3.1
88	3.2
87	3.3
86	3.4
85	3.5
84	3.6
83	3.7
82	3.8
81	3.9
80	4.0
79	4.1
78	4.2
77	4.3
76	4.4

TABLA DE MEDIDAS MEASUREMENT TABLE	
MEDIDAS MEASUREMENTS	PUNTUACIÓN SCORING
142	5.8
140	6.0
138	6.2
136	6.4
134	6.6
132	6.8
130	7.0
128	7.2
126	7.4
124	7.6
122	7.8
120	8.0
118	8.2
116	8.4
114	8.6
112	8.8

36 SALÓN GOURMETS

L 17, M 18, X 19
10:00-19:00 h

Mon 17, Tue 18, Wed 19
10 am-7 pm

J 20
10:00-17:00 h

Thu 20
10 am-5 pm

Abril
2023

April
2023



75	4.5
74	4.6
73	4.7
72	4.8
71	4.9
70	5
69	4.9
68	4.8
67	4.7
66	4.6
65	4.5
64	4.4
63	4.3
62	4.2
61	4.1
60	4.0
59	3.9
58	3.8
57	3.7
56	3.6
55	3.5
54	3.4
53	3.3
52	3.2
51	3.1
50	3.0
49	2.9
48	2.8
47	2.7
46	2.6
45	2.5

110	9.0
108	9.2
106	9.4
104	9.6
102	9.8
100	10
98	9.8
96	9.6
94	9.4
92	9.2
90	9.0
88	8.8
86	8.6
84	8.4
82	8.2
80	8.0
78	7.8
76	7.6
74	7.4
72	7.2
70	7.0
68	6.8
66	6.6
64	6.4
62	6.2
60	6.0
58	5.8
56	5.6
54	5.4
52	5.2
50	5.0



Todas las eliminatorias se realizarán de dos en dos escanciadores sobre el escenario por temas operativos, el jurado será por tanto doble. Entre rondas, al inicio y al final de cada una, se aprovechará para realizar diferentes masterclass sobre el escanciado. Además, se explicará cómo se sirve y se consume correctamente la sidra de Asturias y se hablará del reconocimiento por parte de la UNESCO de la cultura sidrera patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Every qualifying round will be carried out in pairs on the stage for operational reasons, and the jury will therefore be double. Between rounds, at the beginning and at the end of each one, different masterclass on cider pouring will be held. In addition, it will be explained how Cider of Asturias is served and consumed correctly and the recognition by UNESCO of the cider culture as Intangible Cultural Heritage of Humanity will be discussed.

COMPOSICIÓN DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN DEL CAMPEONATO MUNDIAL

Abraham Castellanos, presidente del jurado del Campeonato Regional de Escanciadores.

Nicolás Expósito, campeón nacional de escanciadores de sidra en el año 1995 y actual jurado del Campeonato Regional.

Loreto García, campeona nacional de escanciadores de sidra en el año 2005 y actual jurado del Campeonato Regional.

Aladino Ardura, campeón nacional de escanciadores de sidra en el año 1997 y actual jurado del Campeonato Regional.

WORLD CHAMPIONSHIP EVALUATION COMMITTEE COMPOSITION

Abraham Castellanos, president of the Regional Pouring Championship jury.

Nicolás Expósito, national champion of cider pouring in 1995 and current jury of the Regional Championship.

Loreto García, national champion of cider pouring in 2005 and current jury of the Regional Championship.

Aladino Ardura, national champion of cider pouring in 1997 and current jury of the Regional Championship.