



Hopinar: Corso BarthHaas Hop Flavorist 2

Nella seconda parte del nostro leggendario Corso sull'Hop Flavorist, impegnerai il tuo tempo e la tua attenzione sui temi dell'incrocio genetico dei luppoli, coltivazione, botanica, sviluppo dei trend e delle varietà del momento insieme con la Dott.ssa Christina Schönberger.

Unisciti a noi in un viaggio virtuale nei luppoleti in USA e Germania. Avrai l'occasione di allenare i tuoi sensi in un intenso programma sensoriale con 12 differenti categorie aromatiche e con luppolo vero.

Contenuto del corso:

- Botanica del luppolo
- Storia dell'incrocio genetico
- Esamina critica delle categorie "landraces", "varietà da amaro ed aroma"
- Coltivazione del luppolo ed effetti sul sapore
- Training sensoriale approfondito con campioni aromatici e luppolo in pellet
- Test sensoriale: riconoscimento di campioni aromatici e varietà di luppolo

Date & orari:

22.02.2022 - 23.02.2022

Giorno 1: 13:00 - 18:00 CET

Giorno 2: 13:00 - 17:00 CET

Relatori:

Dott.ssa. Christina Schönberger

La Dott.ssa Schönberger è uno dei massimi esperti sensoriali dell'industria birraria internazionale. Ha fatto il suo dottorato sugli aromi non volatili nelle birre a bassa fermentazione e ha scritto numerose pubblicazioni scientifiche e capitoli di libri sull'analisi sensoriale del luppolo e della birra.

Lavora in BarthHaas dal 2005 ed insieme a Georg Drexler, dirige il dipartimento "Brewing Solutions", che si occupa di consulenza tecnica per i birrifici. La dottoressa Schönberger è stata determinante nello sviluppo di "Hopsessed", lo schema BarthHaas per l'analisi sensoriale dell'aroma di luppolo. È anche co-fondatrice della HopsAcademy, che dal 2011 offre seminari per birrai e appassionati di luppolo e birra in tutto il mondo. Dal 2018, è anche responsabile della "Concept Brewery", un birrificio pilota all'interno del Campus BarthHaas.



BarthHaas®
**HOPS
ACADEMY**

Sylvia Kopp

Scrivere, degustare ed ispirare - Sylvia Kopp vive i suoi talenti con entusiasmo. Dal 2007 lavora come autrice, conferenziera ed insegnante sui temi dell'analisi sensoriale della birra e come riconoscerli nei vari stili birrai. È particolarmente interessata al cambiamento mondiale della cultura della birra. Il suo libro, "Das Craft Bier Buch - Die neue Bierkultur" (Gestalten Verlag, inglese: "Barley & Hops", italiano: "Luppolo & Malto"), descrive il percorso della birra da prodotto di massa a prelibatezza in modo toccante e penetrante. Kopp scrive regolarmente rapporti per Brauwelt, tra gli altri. Dal 2019 lavora per BarthHaas come relatore alla HopsAcademy.

Benefit:

Riceverai un pacchetto simpaticamente confezionato con, tra le altre cose:

- Circa 30 campioni aromatici per il tuo training sensoriale
- Diversi campioni di luppolo
- Ruota degli aromi
- Bevanda del BarthHaas Campus
- Blocco A5 BarthHaas con una matita dell'HopsAcademy
- Materiale del corso in PDF
- Certificato di partecipazione

Lingua del Corso:

Inglese

Le domande possono essere fatte anche in tedesco in qualsiasi momento.

Tutti i materiali del corso sono disponibili in tedesco su richiesta.

Prezzo:

€ 399.00 a persona, IVA inclusa.

Pacchetto Master:

Prenotazione online del pacchetto "Hop Flavorist", tutti i corsi da 1 a 5, al prezzo totale di € 1.596,00.

E' bene sapere che:

Per partecipare al corso "Hop Flavorist 2" è necessario aver terminato con successo il corso "Hop Flavorist 1".



BarthHaas®

HOPS ACADEMY

Il termine ultimo per la registrazione è 10 giorni prima dell'evento, i posti sono limitati. Per un processo agevole, si consiglia di utilizzare Google Chrome. Riceverai il link di accesso all'evento online, circa 1 settimana prima dell'evento stesso.