



BarthHaas[®]
**HOPS
ACADEMY**

Hopinar: Corso BarthHaas Hop Flavorist 4

La quarta parte del nostro corso riguarda le regioni di coltivazione del luppolo nel mondo e l'influenza del clima, del suolo e del clima sulla qualità del luppolo.

Ti insegneremo a riconoscere le diverse regioni di coltivazione di una varietà di luppolo e a documentare i risultati della degustazione con il nostro software sensoriale.

Contenuto del corso:

- Metodi e zone di coltivazione del luppolo in tutto il mondo
- Clima, tempo atmosferico, suolo, tempo di raccolta e l'influenza sulla qualità del luppolo
- Training sensoriale con diverse linee di un'unica varietà di luppolo provenienti da diverse regioni di coltivazione
- Test sensoriale: riconoscere le varietà e le zone di coltivazione

Date & Orari:

12.04.2022 - 13.04.2022

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.

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



BarthHaas®
**HOPS
ACADEMY**

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 sapientemente confezionato con, tra le altre cose:

- Serie di campioni di una varietà di luppolo ciascuno proveniente da diverse aree di coltivazione.
- Blocco e penna BarthHaas
- Ruota degli aromi
- Bevanda del campus BarthHaas
- 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.

È bene sapere che:

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.