



BarthHaas®  
**HOPS  
ACADEMY**

## **Hopinar: Corso BarthHaas Hop Flavorist 5**

Ora è il momento di andare al sodo: nel quinto corso online, potrai mettere alla prova le tue conoscenze e competenze. Ma l'esame teorico e sensoriale è solo una parte del corso finale: Con l'aiuto del nostro software sensoriale e di campioni di aroma e amaro ad intensità graduata, determineremo i valori della tua soglia di percezione e creeremo il tuo profilo di assaggiatore. Dopo aver superato l'esame e aver ricevuto il tuo profilo degustativo, sarai un vero Hop Flavorist Master!

### Contenuto del Corso:

- Esame teorico e sensoriale
- Determinazione dei valori di soglia individuali di: aroma e amaro
- Creazione di un profilo dell'assaggiatore

### Date & orari:

31.05.2022 - 01.06.2022

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 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,*



BarthHaas®  
**HOPS  
ACADEMY**

*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:

- Vari campioni per la determinazione della soglia di percezione
- Blocco e penna BarthHaas
- Ruota degli aromi
- Bevanda del campus BarthHaas
- Materiale del corso in PDF
- Certificato di partecipazione al termine del corso

**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:**

Per partecipare al corso "Hop Flavorist 5" è necessario aver terminato con successo le parti 1-4.

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.