

HOPSESSED

DAS BARTH-HAAS GROUP VERKOSTUNGSSCHEMA

HOLZIG AROMATISCH

Tabak, Cognac, Barrique, Leder, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz, Zeder, Pinie, Erde

z. B. in der Hopfensorte

RELAX

VEGETAL

Sellerieknolle, Stangensellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocke, Knoblauch, Bärlauch

z. B. in der Hopfensorte

SUMMIT®

ROTE BEEREN

Cassis, Heidelbeere, Himbeere, Brombeere, Erdbeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Walderdbeere, Preiselbeere

z. B. in der Hopfensorte

MONROE

ZITRUS

Grapefruit, Orange, Zitrone, Limette, Bergamotte, Zitronengras, Ingwer, Mandarine

z. B. in der Hopfensorte

MANDARINA BAVARIA

SAHNE KARAMELL

Butter, Schokolade, Joghurt, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee, Tonkabohne, Vanille

z. B. in der Hopfensorte

TRISKEL

SÜSSE FRÜCHTE

Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Litschi, Trockenobst, Pflaume, Ananas, Kirsche, Kiwi, Mango, Guave

z. B. in der Hopfensorte

MOSAIC®

KRAUTIG

Liebstöckel, Majoran, Estragon, Dill, Petersilie, Basilikum, Fenchel, Koriander, Rosmarin, Thymian, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Mate Tee, Salbei

z. B. in der Hopfensorte

SAAZER

MENTHOL

Minze, Melisse, Kampfer, Menthol, Weinhefe

z. B. in der Hopfensorte

POLARIS

BLUMIG

Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie, Nelke, Lilie, Flieder, Lavendel

z. B. in der Hopfensorte

ELLA™

GRÜN GRASIG

Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika, frisch geschnittenes Gras, Heu, Brennessel, Gurke

z. B. in der Hopfensorte

HERKULES

WÜRZIG

Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Anis, Lakritz, Fenchelsamen, Nelke, Zimt, Lebkuchen, Koriandersamen, Muskatnuss

z. B. in der Hopfensorte

TAURUS

GRÜNE FRÜCHTE

Birne, Apfel, Quitte, Stachelbeere, Weißweitraube

z. B. in der Hopfensorte

HALLERTAU BLANC

WARUM BRAUCHEN WIR EIN EINHEITLICHES VERKOSTUNGSSCHEMA?

Hopfen ist die Seele des Bieres. In den letzten 10 Jahren hat sich die Verwendung des Hopfens in der Brauerei grundlegend verändert. Davor war ein zartes bis moderates Hopfenaroma der Standard, welches durch Hopfengaben während der Kochung erzielt wurde. Heute wird mit sehr großen Hopfenmengen während der Kochung, aber auch bei der Kalthopfung gearbeitet. Dies bedingt die Notwendigkeit einer auf Hopfen basierenden sensorischen Sprache. Mit Hilfe von Parfümeuren und Sommeliers haben wir ein Verkostungsschema entwickelt, das sich speziell auf Hopfen und hopfenintensive Biere anwenden lässt. Dieses besteht aus 12 Kategorien, welche wiederum in spezifische Aromaeindrücke unterteilt sind. Die Ergebnisse aus der Anwendung dieses Schemas werden als abgegrenzte und vergleichbare Aromaprofile der jeweiligen Hopfensorte bzw. des Biers dargestellt. Dieses Verkostungsschema hat zum Ziel, eine gemeinsame sensorische Sprache über Hopfen zu sprechen, so dass Vergleiche von Hopfensorten und hopfenintensiven Bieren einfacher darstellbar sind.