

BARTH-HAAS/HOPS ACADEMY

All there is to know about hops!

HOP FLAVOURIST COURSE

LEVEL 2 – THE SOMMELIER



Wie und mit welchen Hilfsmitteln kann man Hopfenaroma im Rohhopfen und im Bier beschreiben? Mit dem **HOP FLAVOURIST COURSE** werden wir Ihnen die Sprache des Hopfens näher bringen und Ihnen helfen, zum Thema Hopfen und Hopfenaroma ein sensorisches Gedächtnis anzulegen und zu trainieren.

Der **HOP FLAVOURIST COURSE** besteht aus fünf unterschiedlichen Levels. So können Sie selbst entscheiden, wie tief Sie in die Erkennung und Beschreibung von Hopfenaromen und Hopfensorten eintauchen möchten.

Melden Sie sich jetzt an für unseren **HOP FLAVOURIST COURSE Level 2 – The Sommelier**

Am 22.-23. Oktober 2019 in Nürnberg

Anmeldung unter: www.barthhaasgroup.com/de/hops-academy#termine

Fragen an: Brewingsolutions@johbarth.de

HOP FLAVOURIST COURSE

LEVEL 2 – THE SOMMELIER

Vertiefung der Hopfensprache und Hopfensensorik

Tag 1 9:00 bis 16:30 Uhr

Hopfen im Brauprozess: Aromentransfer, Entstehung und
Veränderung von Aromastoffen

Sensorik-Intensivtraining zur Vertiefung der Kategorien der
Barth-Haas Verkostungssprache

Tag 2 9:00 bis 16:00 Uhr

Anbau und Vermarktung der weltweit wichtigsten
Hopfensorten

Sensorik-Intensivtraining: Neben dem Kategorisieren und
Identifizieren von Aromaprofilen wird das Wiedererkennen
von 8 wichtigen Hopfensorten trainiert

Ort: Barth Haas Campus, Freiligrathstr. 7/9, 90482 Nürnberg

Kosten 850€ inkl MwSt

Anmeldung:

www.barthhaasgroup.de