

HOP FLAVOURIST COURSE

////////////////// LIVELLO 1 – THE CONNAISSEUR ////////////////////



20.-21.2.2019

Questo corso ti insegnerà tutto sul sapore del luppolo. Il luppolo è l'anima della birra e ci sono più di 250 diverse varietà di luppolo in tutto il mondo, ognuna con sapori unici. Ogni anno gli istituti di coltivazione del luppolo e i coltivatori privati lanciano nuove varietà per il mondo della birra con nuovi ed entusiasmanti sapori.

La Dott.ssa Christina Schönberger della ditta BARTH-HAAS è uno dei massimi esperti nel mondo del luppolo che in questo corso t'insegnerà il linguaggio del luppolo e come puoi descrivere i diversi sapori del luppolo che trovi nel luppolo stesso e nella birra. Alleneremo la memoria sensoriale e la esanderemo con tutto ciò che c'è da sapere sul sapore del luppolo. Questo corso è diviso in cinque livelli che ti permettono di decidere quanto vuoi approfondire a descrivere e identificare i sapori e le varietà del luppolo. Ogni livello è un corso di due giorni con un totale di 14 ore di formazione e allenamento sensoriale.

Se avete domande, si prega di contattare: gioieni@arte-bier.de

HOP FLAVOURIST COURSE

////// LIVELLO 1 – THE CONNAISSEUR //////////////////////////////////////

Giorno 1, 09:00 - 16:30

90 min.: Nozioni base del luppolo (coltivazione del luppolo, raccolta del luppolo, lavorazione del luppolo)

60 minuti: come funziona la percezione del gusto

30 minuti: il linguaggio del sapore del luppolo

Lavoro sensoriale: descrizione, categorizzazione e identificazione

Giorno 2, 09:00 - 16:00

50 min.: Varietà di luppolo in tutto il mondo

Test: Categorizzazione / identificazione dei sapori del primo giorno

Lavoro sensoriale: descrizione, categorizzazione e identificazione

50 min.: Esempi per il calcolo della luppolatura late e dry hopping

Test: Categorizzazione / Identificazione delle varietà di luppolo

Degustazione di 40 min. con birre single hop: Profilatura degli aromi

Locazione

Collina dei Poeti

Via Gavine, 97,

I - 47822 Santarcangelo di Romagna RN

Costo del Seminario

€ 750,00 (+ applicazione IVA 19% tedesca per soggetti privati)

Nel costo è incluso: Tutto il materiale didattico per la formazione, il pranzo dei due giorni del seminario, una cena nella serata del seminario. Sono escluse le spese di viaggio e di pernottamento.

ARTE-BIER si riserva il diritto dell'annullamento e del cambiamento del programma fino a due settimane prima del seminario. La somma di € 750,00 è da saldarsi contro ricevimento della fattura due settimane prima dell'inizio del corso. In caso di disdetta fino a due settimane prima del seminario non sarà applicata nessuna penale. In caso di ritiro del partecipante entro quindici giorni dall'inizio del corso sarà applicata la quota intera.

Iscrizioni: Le iscrizioni sono aperte entro e non oltre tre settimane prima dall'inizio del seminario. Contattateci presso : Doemens/Arte-Bier /Tel: +39- 347.49.16.388/ Fax:+39-0541.1833218 / mail: gioieni@arte-bier.de