



## Hopinar: Corso BarthHaas Hop Flavorist 1

La Dott.ssa Christina Schönberger ed il suo team vi condurranno in un emozionante viaggio di 2 giorni nel mondo della scienza sensoriale del luppolo. Impara quale ruolo giocano i sensi e gli aromi nella birra. Scopri di più sull'analisi del luppolo, sulle sostanze aromatiche e sulla fisiologia della percezione. Immergiti con noi nell' "Hopsessed" - il linguaggio del luppolo - e allena i tuoi sensi in un intenso training sensoriale con aromi naturali e luppolo vero.

### Contenuti del Corso:

- Sostanze aromatiche e loro proprietà
- Lettura e comprensione delle analisi del luppolo
- Fisiologia della percezione del gusto
- Introduzione allo schema di degustazione BarthHaas „Hopsessed“
- Training sensoriale con campioni di differenti aromi e pellet di luppolo
- Test sensoriale: riconoscere i campioni di aroma e le varietà di luppolo

### Date & Orari:

30.11.2021 - 01.12.2021 **COMPLETO!**

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.*



BarthHaas®  
**HOPS  
ACADEMY**

**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, 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:

- 30-40 campioni aromatici per il tuo training sensoriale
- Almeno 6 diversi campioni di luppolo
- Aroma di luppolo (Kit standard)
- Ruota degli aromi
- Quaderno "Every Beer tells a Story"
- Bevanda del BarthHaas Campus
- 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.

**E' bene sapere che:**

La partecipazione al corso "Hop Flavorist 1" è un prerequisito per le parti 2-4.



BarthHaas®

# **HOPS ACADEMY**

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.