

Corso BarthHaas Hop Flavorist 2

Nella seconda parte del nostro leggendario Corso sull'Hop Flavorist, impegnerai il tuo tempo e la tua attenzione sui temi dell'incrocio genetico dei luppoli, coltivazione, botanica, sviluppo dei trend e delle varietà del momento insieme con la Dott.ssa Christina Schönberger. Unisciti a noi in un viaggio virtuale nei luppoleti in USA e Germania. Avrai l'occasione di allenare i tuoi sensi in un intenso programma sensoriale con 12 differenti categorie aromatiche e con luppolo vero.

Contenuto del corso:

- Botanica del luppolo
- Storia dell'incrocio genetico
- Esamina critica delle categorie "landraces", "varietà da amaro ed aroma"
- Coltivazione del luppolo ed effetti sul sapore
- Training sensoriale approfondito con campioni aromatici e luppolo in pellet
- Test sensoriale: riconoscimento di campioni aromatici e varietà di luppolo

Date & Orari:

10.10.2023 dalle ore 12:00 alle ore 16:30

11.10.2023 dalle ore 12:00 alle ore 16:30

Relatori:

Dott.ssa. Christina Schönberger, Sig. Enrico Prenni

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. La Dottoressa è coadiuvata dal Tecnico Barth-Haas il Sig. Enrico Prenni che ha conseguito una laurea in Tecnologie Birrarie ed è un ingegnere ambientale qualificato. Enrico ha diversi anni di esperienza sia nella scienza della birra che nella produzione di birra.



Benefit:

Riceverai un pacchetto simpaticamente confezionato con, tra le altre cose:

- Circa 30 campioni aromatici per il tuo training sensoriale
- Diversi campioni di luppolo
- Ruota degli aromi
- Bevanda del BarthHaas Campus
- Blocco A5 BarthHaas con una matita dell'HopsAcademy
- Materiale del corso in PDF
- Certificato di partecipazione
- **1 Credit point nel percorso IMB**

Lingua del Corso:

- **Italiano**

Prezzo:

- **Online:** € 450,00 a persona

E' bene sapere che:

La partecipazione al corso "Hop Flavorist 2" è necessario aver terminato con successo il corso "Hop Flavorist 1. Il termine ultimo per la registrazione è 20 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.

Iscrizioni

- Direttamente su email: gioieni@arte-bier.de