



BarthHaas®  
**HOPS  
ACADEMY**

## **Hopinar: Corso BarthHaas Hop Flavorist 3**

Il corso "Hop Flavorist 3" riguarda l'utilizzo dei luppoli durante il processo di birrificazione e come l'aroma viene trasferito alla birra. Andremo ad aggiungere uno strumento tecnico al nostro training sensoriale: prenderete confidenza con il nostro software, che ci permetterà, in tempo reale, di comparare i risultati delle prove sensoriali.

### Contenuto del corso:

- I luppoli nel processo di birrificazione – genesi e trasformazione delle sostanze aromatiche
- Prodotti a base di luppolo e loro effetti su flavor e aroma in birra
- Introduzione al nostro software sensoriale
- Training sensoriale con luppolo in pellet e birra
- Prove sensoriali con luppolo in pellet e birre

### Date & orari:

22.03.2022 – 23.03.2022

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:

- Blocco e penna BarthHaas
- Bevanda del Campus BarthHaas
- Diversi campioni di luppolo e birra
- Ruota degli aromi
- 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.

**È bene sapere che:**

Per partecipare al corso "Hop Flavorist 3" è necessario aver terminato con successo la Parte 1. Dato che sarà svolto un training sensoriale molto approfondito, è caldamente consigliato aver concluso con successo il corso "Hop Flavorist 2".

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.