

Offen gesagt: Dass wir 2014 bereits den dritten Band unseres Hopfenaromabuches veröffentlichen würden, damit hatte kaum jemand im Herbst 2011 gerechnet. Unseren "Hopheads" haben die wundervollen emotionalen Beschreibungen der verschiedenen Hopfensorten Lust auf mehr gemacht! Lust auf mehr Hopfen, auf mehr Sorten, auf neue Kombinationen, um wohlschmeckende Biere brauen zu können. Immer mehr kreative Köpfe in den Brauereien entdecken Bier und seine Zutaten neu – und es freut uns als weltweit größter Dienstleister rund um den Hopfen natürlich, dass unser Produkt dabei eine immer wichtigere Rolle spielt. Diese Brauer schaffen weltweit eine neue Bierkultur, bei der das Geschmackserlebnis und der pure Genuss im Vordergrund stehen.

Rund 200 Hopfensorten gibt es weltweit, aber für den Brauprozess steht (noch?) lediglich eine überschaubare Zahl von Hopfensorten in größeren Mengen zur Verfügung. Ziel der Hopfenaromabücher ist es, über die technischen Details der einzelnen Hopfensorten hinaus die sensorischen Informationen zusammenzustellen, die für kreative Biere erforderlich sind. Band III erfasst über 38 weitere Hopfensorten aus neun verschiedenen Anbauländern.

Was im zweiten Band noch Neuland war, ist inzwischen aus einer gesamtheitlichen Betrachtung nicht mehr wegzudenken: der Anbauvergleich. Wie unterschiedlich entwickeln sich die gleichen Hopfensorten in unterschiedlichen Anbaugebieten? In diesem Band vergleichen wir die Sorten Perle, Brewers Gold und Cascade. Cascade sogar aus sechs unterschiedlichen Anbaugebieten. Im Band III des Hopfenaromabuches können Sie die Unterschiede entdecken!

Zu unserem bewährten Hopfenaroma-Team gehörten wie schon beim ersten Band wieder die beiden Bier-Sommelier-Weltmeister Karl Schiffner und Sebastian Priller-Riegele sowie der Parfumeur Frank Rittler. Ihnen und den Experten von Joh. Barth & Sohn gilt ein besonderer Dank.

Ich lade Sie ein, mit uns die dritte Etappe unserer Reise in die vielfältige und unvergleichliche Welt der Hopfenaromen zu gehen! Lassen Sie sich überraschen von den vielfältigen Eindrücken des Hopfens!

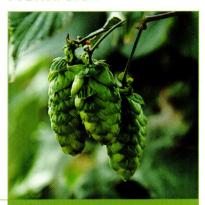
Stephan J. Barth





Bouclier

Frankreich



Im Französischen bedeutet Bouclier Schild. Diese Zuchtsorte steht seit 2005 richtungsweisend für Hopfenanbau im Elsass. Sie wurde aus der Sorte Strisselspalter und einer englischen männlichen Sorte (aus Wye, Kent) gezüchtet. Ihre Vorfahren sind Wye Challenger, Early Bird Golding und Northern Brewer, was die Mischung aus englischen und französischen

Aromen erklärt.

Die französische Zuchtsorte Bouclier ist im Kaltauszug geprägt durch Teearomen und blumigen Lavendel, mildweiche Komponenten von Sahnekaramell sowie durch würzig-krautiges Aroma. Im Rohhopfen bekräftigen grüner Apfel, Weintrauben, würziger Anis und Knoblauch das Gesamtbild.

Menthol 19
Blumig 8 Tee
Süße Früchte Rote Beeren Würzig/ krautig Grüne Früchte Grüne Früchte Grüne Früchte
Holzig Vegetal aromatisch Sahnekaramell
■ Bouclier (Kaltauszug*) ■ Bouclier (Rohhopfen)

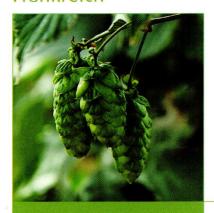
Deskriptor	Darunter werden folgende Aromen zusammengefasst:
Menthol	Minze, Melisse, Salbei, metallisch, Kampfer, Kiefer
Tee	Grüner Tee, Kamillentee, Schwarzer Tee
Grüne Früchte	Birne, Quitte, Apfel, Stachelbeere, Weinhefe, ätherisch, Weintrauben
Zitrus	Grapefruit, Orange, Limette, Zitrone, Bergamotte, Zitronengras, Ingwer, Mandarine
Grün	Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika, Brennnessel, Thuja, Basilikum, Petersilie
Vegetal	Sellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocken, Knoblauch, Bärlauch
Sahnekaramell	Butter, Schokolade, Joghurt, Lebkuchen, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee, Vanille
Holzig aromatisch	Tabak, Cognac, Barrique, Heu, Leder, Tonka, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz
Würzig/krautig	Liebstöckel, Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Majoran, Estragon, Dill, Anis, Muskatnuss, Lakritz, Fenchel, Thymian, Rosmarin, Gewürznelke
Rote Beeren	Cassis, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren, Preiselbeeren
Süße Früchte	Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Litschi, Trockenobst, Pflaume, Ananas, weiße Gummibärchen, Kirsche, Kiwi, Mango
Blumig	Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie, Nelken, Flieder, Lavendel

^{*} Für den Kaltauszug wurden 2 gr Pellets auf 200 ml Wasser (20 °C) für 30 min gelöst und im Anschluss evaluiert, um ansatzweise die Aromaveränderung beim Hopfenstopfen zu simulieren.



Bouclier

Frankreich



Im Französischen bedeutet Bouclier Schild. Diese Zuchtsorte steht seit 2005 richtungsweisend für Hopfenanbau im Elsass. Sie wurde aus der Sorte Strisselspalter und einer englischen männlichen Sorte (aus Wye, Kent) gezüchtet. Ihre Vorfahren sind Wye Challenger, Early Bird Golding und Northern Brewer, was die Mischung aus englischen und französischen Aromen erklärt.

Die französische Zuchtsorte Bouclier ist im Kaltauszug geprägt durch Teearomen und blumigen Lavendel, mildweiche Komponenten von Sahnekaramell sowie durch würzig-krautiges Aroma. Im Rohhopfen bekräftigen grüner Apfel, Weintrauben, würziger Anis und Knoblauch das Gesamtbild.

Analysenwerte	
Kategorie	Aroma
Anbaugebiet	Frankreich
Abstammung	Kreuzung zwischen Strisselspalter und einer männlichen englischen Sorte
Alphasäuren*	7,9 - 8,5 %
Betasäuren	2,4 - 3,3 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Gesamtöl	1,1 - 1,6 ml/100g
Myrcen	0,38 % des Gesamtöls
Linalool	0,5 % des Gesamtöls

Die Analysenwerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzer und Alterungsgrad variieren.

Thro parsäplichen Gaschmackseindrücke können Sie hier formulieren.

^{*} Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.



Vital

Tschechien



Vital wurde speziell für pharmazeutische und biomedizinische Zwecke gezüchtet und weist einen erhöhten Gehalt an Xanthohumol und DMX auf. Seinen Ursprung hat dieser Aromahopfen in Agnus.

Die würzigen Aromen im Rohhopfen von Vital erinnern an Lakritz mit vegetalen Noten von Sellerie. Zudem bestimmen Zitrusfrüchte, insbesondere Grapefruit sowie süßes Trockenobst und Pflaume das Geschmacksprofil in besonderer Weise. Im Kaltauszug bereichern blumiger Lavendel, frischer Ingwer, holziger Tabak sowie würziges Lakritz das Aromaspektrum in interessanter Weise. Aber auch sahnige Lebkuchenelemente und als hervorstechendes Aroma Melisse umspielen den Gaumen bei dieser Hopfensorte.

	Menthol
Blumig	8 Tee
Süße Früchte Rote Beeren Würzig/ krautig	Grüne Früchte Zitrus Grün
Holzig aromatisch	Vegetal
D Vital (Kaltauszug*)	Vital (Rohhopfen)

witter (K	altauszug) • Vital (kollilopiell)
Deskriptor	Darunter werden folgende Aromen zusammengefasst:
Menthol	Minze, Melisse, Salbei, metallisch, Kampfer, Kiefer
Tee	Grüner Tee, Kamillentee, Schwarzer Tee
Grüne Früchte	Birne, Quitte, Apfel, Stachelbeere, Weinhefe, ätherisch, Weintrauben
Zitrus	Grapefruit, Orange, Limette, Zitrone, Bergamotte, Zitronengras, Ingwer, Mandarine
Grün	Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika, Brennnessel, Thuja, Basilikum, Petersilie
Vegetal	Sellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocken, Knoblauch, Bärlauch
Sahnekaramell	Butter, Schokolade, Joghurt, Lebkuchen, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee, Vanille
Holzig aromatisch	Tabak, Cognac, Barrique, Heu, Leder, Tonka, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz
Würzig/krautig	Liebstöckel, Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Majoran, Estragon, Dill, Anis, Muskatnuss, Lakritz, Fenchel, Thymian, Rosmarin, Gewürznelke
Rote Beeren	Cassis, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren, Preiselbeeren
Süße Früchte	Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Litschi, Trockenobst, Pflaume, Ananas, weiße Gummibärchen, Kirsche, Kíwi, Mango
Blumig	Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie, Nelken, Flieder, Lavendel

^{*} Für den Kaltauszug wurden 2 gr Pellets auf 200 ml Wasser (20 °C) für 30 min gelöst und im Anschluss evaluiert, um ansatzweise die Aromaveränderung beim Hopfenstopfen zu simulieren.

Vital

Tschechien



Vital wurde speziell für pharmazeutische und biomedizinische Zwecke gezüchtet und weist einen erhöhten Gehalt an Xanthohumol und DMX auf. Seinen Ursprung hat dieser Aromahopfen in Agnus.

Die würzigen Aromen im Rohhopfen von Vital erinnern an von Sellerie. Zudem bestimmen Zitrusfrüchte, insbesondere Grapefruit sowie süßes Trockenobst und Pflaume das Geschmacksprofil in besonderer Weise. Im Kaltauszug bereichern blumiger Lavendel, frischer Ingwer, holziger Tabak sowie würziges Lakritz das Aromaspektrum in interessanter Weise. Aber auch sahnige Lebkuchenelemente und als hervorstechendes Aroma Melisse umspielen den Gaumen bei dieser Hopfensorte.

Analysenwerte	
Kategorie	Bitter
Anbaugebiet	Tschechien
Abstammung	Züchtungsmaterial mit Ursprung in Agnus
Alphasäuren*	12,0 - 16,0 %
Betasäuren	6,0 - 10,0 %
Gesamtpolyphenole	3,5 - 4,5 %
Gesamtöl	1,5 - 2,5 ml/100g
Myrcen	40,0 - 60,0 % des Gesamtöls
Linalool	0,5 - 0,9 % des Gesamtöls

Die Analysenwerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzer und Alterungsgrad variieren.

Ihre persönlichen Geschmackseindrücke können Sie hier formulieren:				

^{*} Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.

Schwarztee Grapefruit Litschi Kamillenblüte Preiselbeere

Golden Star

Japan



Golden Star wurde 1965 von Sapporo Breweries Ltd. als Alternative zur ältesten japanischen Hopfensorte (Shinsyu Wase) gezüchtet. Der Aromahopfen ist genetisch der Sorte Shinsyu Wase sehr ähnlich und aufgrund seiner hohen Erträge und seiner Resistenz gegen Mehltau sehr beliebt bei japanischen Pflanzern.

Beim Golden Star gehen im Rohhopfen Zitronengras, Limette, Grapefruit und Sahnekaramell mit blumiger Kamillenblüte, süßem Pfirsich und fruchtigen Himbeeren und Preiselbeeren eine perfekte Verbindung ein, ergänzt von holzig-aromatischen Elementen wie Weihrauch und Barrique. Im Kaltauszug finden sich ähnliche Komponenten wieder, kombiniert mit ausgeprägten Schwarzteenoten und süßer Litschi.

Menthol
Blumig 8 Tee
6
Süße Früchte
Rote Beeren Zitrus
Würzig/ krautig
Holzig Vegetal aromatisch Sahnekaramell
□ Golden Star (Kaltauszug*) ■ Golden Star (Rohhopfen)

w dolder	1 Star (karrauszug) Golden Star (konnopien)
Deskriptor	Darunter werden folgende Aromen zusammengefasst:
Menthol	Minze, Melisse, Salbei, metallisch, Kampfer, Kiefer
Tee	Grüner Tee, Kamillentee, Schwarzer Tee
Grüne Früchte	Birne, Quitte, Apfel, Stachelbeere, Weinhefe, ätherisch, Weintrauben
Zitrus	Grapefruit, Orange, Limette, Zitrone, Bergamotte, Zitronengras, Ingwer, Mandarine
Grün	Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika, Brennnessel, Thuja, Basilikum, Petersilie
Vegetal	Sellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocken, Knoblauch, Bärlauch
Sahnekaramell	Butter, Schokolade, Joghurt, Lebkuchen, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee, Vanille
Holzig aromatisch	Tabak, Cognac, Barrique, Heu, Leder, Tonka, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz
Würzig/krautig	Liebstöckel, Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Majoran, Estragon, Dill, Anis, Muskatnuss, Lakritz, Fenchel, Thymian, Rosmarin, Gewürznelke
Rote Beeren	Cassis, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren, Preiselbeeren
Süße Früchte	Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Litschi, Trockenobst, Pflaume, Ananas, weiße Gummibärchen, Kirsche, Kiwi, Mango
Blumig	Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie, Nelken, Flieder, Lavendel

^{*} Für den Kaltauszug wurden 2 gr Pellets auf 200 ml Wasser (20 °C) für 30 min gelöst und im Anschluss evaluiert, um ansatzweise die Aromaveränderung beim Hopfenstopfen zu simulieren.



Golden Star

Japan



Golden Star wurde 1965 von Sapporo Breweries Ltd. als Alternative zur ältesten japanischen Hopfensorte (Shinsyu Wase) gezüchtet. Der Aromahopfen ist genetisch der Sorte Shinsyu Wase sehr ähnlich und aufgrund seiner hohen Erträge und seiner Resistenz gegen Mehltau sehr beliebt bei japanischen Pflanzern.

Beim Golden Star gehen im Rohhopfen Zitronengras, Limette, Grapefruit und Sahnekaramell mit blumiger Kamillenblüte, süßem Pfirsich und fruchtigen Himbeeren und Preiselbeeren eine perfekte Verbindung ein, ergänzt von holzig-aromatischen Elementen wie Weihrauch und Barrique. Im Kaltauszug finden sich ähnliche Komponenten wieder, kombiniert mit ausgeprägten Schwarzteenoten und süßer Litschi.

Analysenwerte	
Kategorie	keine Daten
Anbaugebiet	Japan
Abstammung	mutierter Klon von Shinsyu Wase
Alphasäuren*	6,0 - 7,5 %
Betasäuren	5,0 - 7,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Gesamtöl	0,3 - 0,8 ml/100g
Myrcen	32,0 - 46,0 % des Gesamtöls
Linalool	1,0 - 1,3 % des Gesamtöls

Die Analysenwerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzer und Alterungsgrad variieren.

hre persönlichen Geschmackseindrücke können Sie hier formulieren:				

^{*} Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.