



Avda. de la Plata nº 34
46013 Valencia
luis.peset@comv.es
963355110 ext. 102

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

"Es más fácil comenzar el día cuando sabes que terminará con una buena cerveza entre amigos."

Las Catas del Hipócrates

Queridos colegas hipocráticos:

El próximo día 3 de noviembre de 2017 (viernes) a las **20:00 horas** en nuestra sede del COMV, **CATA / PRESENTACIÓN CERVECERÍA:**



[Enlace Cervecería](#)

Antiga Artesana es una microcervecería artesana ubicada en la localidad de Catarroja.

Antiga nace fruto de la pasión por la cerveza de su maestro cervecer, Antonio Burguet.

Como muchos aficionados a la cerveza, Antonio se inició en la elaboración de cerveza en su casa, a nivel particular, comenzando pronto a diseñar sus propias recetas.

En esas primeras elaboraciones ya se dejaba entrever el espíritu del que después se impregnaría Antiga: la búsqueda de cervezas especiales, particulares, con un toque personal y carácter propio. Y, sobre todo, la búsqueda de la excelencia en el acabado final del producto.

Tanto es así que, a finales de 2013, Antonio consiguió el primer premio en el concurso Homebrew Valencia, por una cerveza estilo Heferweizen.

La pasión por el mundo cervecero y la experiencia en su elaboración fueron creciendo, hasta el punto de llegar a plantearse una dedicación más exclusiva y profesional. El resultado de ello se vio reflejado en septiembre de 2015 con el nacimiento de Antiga Artesana.

El alma de Antiga Artesana lo componen sus tres socios fundadores: Antonio Burguet, Inmaculada Vela y Pedro Blasco.

Antiga inició su andadura lanzando en poco tiempo cuatro variedades al mercado (Ale Conner, 19 Golpes, XIII Hombres y La Pica en Flandes), a las que posteriormente se le añadiría una quinta variedad – Manumisión – y que conforman su actual oferta de cerveza.

No obstante, seguimos trabajando en nuevas recetas y está previsto que en breve salgan nuevas variedades al mercado.

Antiga Artesana se ubica en la localidad de Catarroja. Bañada por el parque natural de la Albufera, Catarroja respira un aire mediterráneo donde la innovación y la gastronomía forman parte de la esencia que nos caracteriza.

Finalmente, nos gustaría destacar en esta breve presentación otro de los principios con los que nace Antiga: transmitir nuestra pasión por la buena cerveza y promocionar la cultura cervecera y la cerveza artesana. Es por eso que, aparte de fabricar cerveza, hacemos frecuentemente catas en fábrica y realizamos actos como el que queremos compartir con Uds. y el Club Hipócrates, con el fin de fomentar la cultura de la buena cerveza.

- LA CATA SERÁ PRESENTADA POR: *D. Antonio Burguet*, maestro cervecero y socio fundador.



LAS CERVEZAS QUE SE VAN A PRESENTAR SON:

1- CERVEZA 19 GOLPES

Clasificación: Cerveza de trigo Alemana.

Graduación: 4,5º

IBUS: 15-18

Descripción: Cerveza de trigo, color pálido, muy suave y refrescante, con toques ácidos y especiados gracias al cilantro y naranja amarga, chispeante por su mayor carbonatación y nuestro toque personal de lúpulos exclusivos.

Premios: Mención de honor Lúpulo de Oro 2017.



2- CERVEZA ALE CONNER

Clasificación: Cerveza Pale de estilo inglés.

Graduación: 5°

IBUS: 20-24

Descripción: Cerveza de estilo Pale. Las maltas utilizadas le confieren un tono ambarino rojizo con notas de caramelo, toffe y pasas, la cepa de levadura de alta fermentación destaca por aportar matices afrutados. Aromática, con cuerpo, sabor suave y amargor muy balanceado.

Premios: Mención de honor Lúpulo de Oro 2017.



3- CERVEZA LA PICA EN FLANDES

Clasificación: Cerveza Hopy Blonde Ale.

Graduación: 6°

IBUS: 25-30

Descripción: Cerveza de estilo belga, con color dorado claro y transparente. El lúpulo americano citra es la estrella de la cerveza, combinado perfectamente con la selección de maltas y levaduras y ofreciendo un potente abanico de aromas y sabores cítricos. Espuma blanca y persistente. Sorprendentemente aromática, con un toque de naranja y cilantro ayudan a retener en la boca el amargor del lúpulo y aportar complejidad.

Premios: Mención de honor Lúpulo de Oro 2016.

Medalla Bronce World Beer Challenge 2017.

Mención de honor Lúpulo de Oro 2017.



4- CERVEZA XIII HOMBRES

Clasificación: Cerveza tipo American IPA

Graduación: 7,2°

IBUS: 65-70

Descripción: De color profundo y suavidad aterciopelada gracias al centeno. Aromas herbales y pináceos, matices acaramelados aportados por las maltas tostadas, con amargor pronunciado y persistente, sin astringencia. Sorprendentemente aromática, con un toque de naranja y cilantro ayudan a retener en la boca el amargor del lúpulo y aportar complejidad.



5- CERVEZA MANUMISSION

Clasificación: Cerveza tipo Porter

Graduación: 5,5º



Descripción: Cerveza negra tipo Porter, con aromas a chocolate y café proporcionados por las maltas, perfectamente combinados con un toque de algarroba, espuma tostada y consistente, amargor suave y balanceado

Durante la cata de cerveza se servirá Bretzel, pan típico Alemán.

- CENA (OPCIONAL). SE ADJUNTA MENÚ.

Primer Plato:

- Ensalada Alemana.

Segundo Plato:

- Codillo al horno.

Postre:

- Apple strudel
- Café o infusiones y coca.

- INSCRIPCIÓN

Informamos a nuestros socios la necesidad de confirmar la asistencia a la Cata y en su caso y de forma explícita, a la cena posterior y opcional. Dado que en algunas ocasiones se produce un desfase entre las personas que reservan cena y los que realmente se quedan, apelamos a la responsabilidad de cada uno, para beneficio de todos. En caso de imposibilidad de asistencia, comunicarlo con plazo suficiente para informar a la Empresa de Hostelería.

Podéis realizar la inscripción, tanto por correo electrónico (luis.peset@comv.es) como por teléfono 963355110 - Ext.102 Luis. La Cata es gratuita y la Cena tiene un coste de **15 €** (el pago de la cena se formalizará en el Club Médico después de la Cata).

El Último día de inscripción para la cata será el 31 de octubre, martes, hasta las 13.30 h.

Deseando que esta actividad sea de vuestro agrado, recibid un cordial saludo.

D. Manuel Yarza Cañellas
Club Cultural y Gastronómico Hipócrates