



1

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

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

“El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza” (Seneca)

LAS CATAS DEL HIPÓCRATES

Queridos colegas hipocráticos:

El próximo día 24 de noviembre de 2017 (viernes) a las 20:00 horas en nuestra sede del COMV, **CATA / PRESENTACIÓN:**

BODEGAS
HISPANOSUIZAS

LA BODEGA

Hubo un tiempo en que tres almas gemelas compartieron un sueño después de media vida en el mundo del vino: elaborar los vinos que querían hacer, comenzando en la cepa y terminando en la etiqueta. Entre los caprichos del vino de autor para iniciados, el vino elaborado según las dictadas de la moda y el mercado, hay una tercera vía que *Marc Grin, Pablo Ossorio y Rafael Navarro* han querido explorar con una apuesta personalísima a la que han dado el nombre de *Bodegas Hispano+Suizas* por el origen de sus socios.

ENLACE BODEGA



Con la independencia que les da una contrastada experiencia y teniendo las tres patas del banco de un buen producto: viticultura tradicional, enología innovadora y exportación inteligente, *Rafael, Pablo y Marc* han tenido las manos libres para componer una pequeña obra maestra.

Se trata de hacer vinos de alta gama y asequibles para los cada vez más abundantes amantes del buen vino. El objetivo es ambicioso: hacer *Obras Maestras*, distintas pero entendibles por el cliente, porque un buen vino para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento. Ese es el sueño de *Bodegas Hispano+Suizas* que ahora empieza a plasmarse.

EQUIPO HUMANO:

[ENLACE EQUIPO HUMANO](#)

Marc Grin – *Bodeguero*, de formación Publicista y Relaciones Pùblicas es la persona que se encarga del diseño de la imagen corporativa de la Bodega. En la actualidad se ocupa de la exportación de la Bodega combinandolo con el trabajo de Area Manager en Bodegas Murviedro.

Rafael Navarro – *Viticultor y Enólogo*, asesora tres Bodegas de la D.O.P. Utiel-Requena y es un auténtico precursor de la viticultura de precisión en la región, donde siempre se ha sabido combinar la modernidad con la introducción de nuevas variedades como la Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Petit Verdot y la viticultura más tradicional comprometida con la tierra y su entorno.

Pablo Ossorio – *Enólogo de Hispano+Suizas*, es una apuesta personal que compagina como director técnico se su propia compañía enológica. Se graduó como número uno de su promoción en la Escuela de Enología de Requena, trabajó para varias Bodegas en España pero también en Italia o Argentina donde pudo poner en práctica sus conocimientos académicos y descubrir nuevas técnicas de vinificación.

LA VIÑA:

[ENLACE VIÑA](#)

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio de los cuales, 46 están alrededor de la bodega y 15 más se encuentran a 500 metros de las instalaciones. Las Variedades plantadas son Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franch, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Petit Verdot.

SUS VINOS:

[ENLACE VINO Y CAVAS](#)



Improptu Blanco



Improptu Rose



Quod Superius



Bassus



Bassus Dulce



Bassus Finca Casilla Herrera



Tantum Ergo



Tantum Ergo Pinot Noir



Tantum Ergo Vintage



Bobos Finca Casa la Borracha

- LA CATA SERÁ PRESENTADA POR:

Pablo Ossorio, enólogo de Bodegas Hispano+Suizas, nacido en Ponferrada (León) en octubre del año 1972.

- Mejor enólogo del año 2008 de la Comunidad Valenciana otorgado por la Asociación Valencia de Enólogos.
- Premio Nacional Magistral Teacher Baco de Enología. Madrid.
- Mejor enólogo puntuado de España en la Guía Nacional SEVI de Vinos de España 2012.
- Medalla de Oro al mérito vitivinícola por la DOP Valencia
- Segundo personaje del mundo de Vino en España 2015. Premios nacionales Verema 2015 y tercero en el 2016.

- LOS VINOS QUE SE VAN A PRESENTAR SON:

1- TANTUM ERGO BRUT NATURE – Vino Espumoso Blanco Método Tradicional D.O. Cava.

Variedad: Chardonnay y Pinot Noir. *Color:* amarillo dorado intenso. *Aroma:* de intensidad muy alta, recordando aromas de fruta blanca madura, con matices de bollería y frutos secos con un ligero fondo de vainilla. *Sabor:* potente, cremoso, con mucha amplitud y complejidad en boca que le da un final muy largo y una acidez equilibrada.

2- TANTUM ERGO ROSE BRUT NATURE - Vino Espumoso Rosado Método Tradicional D.O. Cava. *Variedad:* Pinot Noir 100%. *Color:* rosado pálido. *Aroma:* potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada. *Sabor:* amplio, con tacto cremoso, recordando la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

3- IMPROMPTU – Vino Blanco de Guarda, D.O. Utiel-Requena. *Variedad:* Sauvignon Blanc 100%. *Color:* amarillo con reflejos verdosos. *Aroma:* de intensidad muy alta, mineral, recordando aromas de fruta fresca tropical y compota. *Sabor:* con buen peso de fruta en boca, untuoso, denso, buena acidez final y muy largo en boca.

- 4- IMPROMTU ROSE** - Vino Rosado de Guarda, D.O.P. Valencia. *Variedad:* Pinot Noir 100%. *Color:* elegante rosa salmón pálido. *Aroma:* de intensidad alta con recuerdos a fruta roja y tropical con ligero fondo de vainilla sutil. *Sabor:* intenso, con buen volumen en boca y muy buena acidez, dejando un recuerdo de fruta roja con ligero toque láctico en el postgusto final.
- 5- BASSUS** — Vino Tinto D.O. Utiel – Requena. *Variedad:* Pinot Noir 100%. *Color:* rojo cereza de capa media con reflejos violáceos. *Aroma:* de intensidad alta, combinando aromas de roble francés con fruta madura tipo cereza, cassis, regaliz.... *Sabor:* lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura y un fondo de toffe que lo hace muy largo y complejo en boca.
- 6- BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA** - Vino Tinto D.O. Utiel – Requena. *Variedad:* este vino está hecho exclusivamente a partir de la variedad bobal, seleccionadas de viejas viñas de baja producción cultivadas durante más de 70 años, en los mismos terrenos donde se encuentra Bodegas Hispano+Suizas. *Color:* rojo intenso con reflejos violáceos y fondo ligeramente teja. *Aroma:* complejo, combinando aromas de roble con fruta madura sobre un fondo tostado balsámico. *Sabor:* lleno, graso y con paso de boca majestuoso, combinando el equilibrio del tanino elegante, con buen peso de fruta y un final muy noble con recuerdos al tostado ligero de la madera y una buena acidez.

- CENA (OPCIONAL). SE ADJUNTA MENÚ.

Entradas:

- Ensalada Médium (para 4 comensales).
(Canónigos, mézclum, cherries, bacon, frutos secos, tostones, queso fresco...)
- Revuelto de setas, ajitos tiernos y morcilla de Burgos.

Plato principal:

- Bacalao Donostiarra

Postre:

- Helado de Turrón con caramelo.
- 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 22 de noviembre, miércoles, 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*