



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

## CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

En Valencia, octubre de 2018

*"En la vida hay que tomarse todo con calma, menos la cerveza, porque se calienta".*

### LA OKTOBERFEST VISITA EL CLUB HIPÓCRATES

Querido colegas hipocráticos:

Como en los últimos cuatro años nuestro Club inicia el nuevo curso gastronómico con la más famosa de todas las Fiestas cerveceras a nivel mundial, "la Oktoberfest" que se celebra durante este mes de octubre en todo el mundo.

Para esta celebración contamos con la Empresa BIRRA&BLUES, que tan buen sabor de boca nos dejó en el año 2016.



[Enlace página web](#)

Cervecedores artesanales desde el año 2011, donde unieron sus dos pasiones: el arte cervecero y el blues. Desde entonces elaboran una cerveza artesanal y natural sin añadidos artificiales, colorantes o conservantes. El resultado es una cerveza con aroma y sabor de una calidad excelente reconocida con varios premios nacionales e internacionales.

Han trabajado mucho para llegar al punto en el que están, pero lograrlo con la ayuda y la fuerza que les transmite su equipo ha hecho de la consecución de este sueño un camino más fácil. Se han convertido en pioneros en la fabricación de cerveza artesanal en la Comunidad Valenciana casi sin darse cuenta.

Su proceso de creación se ha desarrollado viajando, expandiendo sus horizontes, conociendo nuevas culturas y recolectando las mejores semillas de todo el mundo. Han conseguido realizar composiciones con una armonía única que los distingue.

¿Quieres saber todo sobre BIRRA&BLUES?

¡VISITA LA FÁBRICA!

Durante la visita realizareis un recorrido por las instalaciones de la fábrica donde te explicaran el proceso cervecero desde el comienzo de la elaboración, los diferentes estilos de cerveza que elaboran y una comparativa entre ellas de una manera muy visual y activa.

La visita termina con una degustación de alguna de las variedades que elaboran, probando la combinación de maltas, especias, frutas y el mejor lúpulo nacional y extranjero. Si te quedas con ganas de más, podrás comprar cualquiera de sus variantes a ¡precio de fabrica!

¡FERMENTAMOS SUEÑOS!

La Cata tendrá lugar próximo día **26 de octubre de 2018** (viernes) a las 19.30 horas en nuestra sede del COMV, proponiendo para esta cata, con el sello del Club Hipócrates y la experiencia de BIRRA&BLUES, las siguientes cervezas:

**Amber (Rubia con cuerpo)** – La piña asada al horno de leña es la clave de esta creación artesana, original interpretación del estilo Amber Ale tradicional. Premiada con una plata en el Concurso Internacional de Lyon de 2016, a los tres tipos de Malta de Cebada y el Lúpulo Inglés empleados en su elaboración, se le suman los azúcares en forma de fructosa caramelizada aportándole un aroma particular y un sabor dulzón. Marida con carnes estofadas, fiambres y algunos postres con base de fruta.

**Red Ipa (Tostada muy lupulada y amarga)** – Esta cerveza es nueva y se va a hacer la presentación oficial en el Colegio.

**Doble Ipa (Rubia amarga)** – Elaborada con tres tipos diferentes de lúpulos cultivados en España. Con un aspecto rubio intenso, se caracteriza por un fuerte amargor y unos aromáticos florales con reminiscencias frutales a cítricos como el pomelo y la mandarina. Marida a la perfección con filetes ahumados, carne de cordero y pollo. El queso azul es excelente acompañante también para esta cerveza. Para los postres se puede optar por tartas de zanahoria y de queso.

**Black Blues (Negra belga envejecida con roble francés)** – Inspirada en el estilo de Abadía Belga esta cerveza la elaboramos con un dry woodign de roble francés. Los toques de vainilla y los aromáticos que surjan de este proceso, le aportan un toque que la distingue de las clásicas cervezas de este estilo. Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Lyon y Plata en la Dublín Craft Beer Cup de 2016, esta elaborada con cuatro tipos de malta de cebada, avena y dos lúpulos. Combina con carnes rojas, caza, salmón y postres cremosos.

LA CATA SERÁ PRESENTADA POR:

David Frá, director comercial y Casto Giagnorio, maestro cervecero.

CENA TÍPICA ALEMANA.

El menú que a continuación detallamos, será armonizado con un barril de cerveza **Rubia o Tostada**, fácil de beber.

**Entradas:**

- Ensalada de Patata al estilo alemán

**Plato principal:**

- Codillo de cerdo con manzana asada.

**Postre:**

- Helado de mango al Kiwi

Café o infusiones con mini porción de Apple Strudel

**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, comunicadlo con plazo suficiente para informar a la Empresa de Hostelería.

Podéis realizar la confirmación tanto por correo electrónico (**luis.peset@comv.es**) como por teléfono 963355110 - Ext.102 Luis. El evento tiene un coste de **15 €** (el pago se formalizará en el Club Médico después de la Cata).

El último día de inscripción para la cata será el 24 de octubre, miércoles, hasta las 13.30 h.

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

*D. Francisco Fos Rozalén  
Presidente del Club Cultural y Gastronómico Hipócrates*