



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

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

"Para conservar la salud y cobrarla si se pierde, conviene alargar en todo y en todas maneras el uso del beber vino, por ser, con moderación, el mejor vehículo del alimento y la más eficaz medicina"

Don Francisco de Quevedo y Villegas

Las Catas del Hipócrates

Queridos colegas hipocráticos:

El próximo día 25 de enero de 2019 (viernes) a las **19:15 horas** en nuestra sede del COMV, CONFERENCIA / CATA de la FUNDACIÓN FIVIN:



La Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición - FIVIN es una entidad sin ánimo lucro dedicada a la investigación de los efectos beneficiosos del consumo moderado de vino sobre la salud.

La principal misión de FIVIN es comunicar a la comunidad médica todos aquellos estudios, contrastados científicamente y de forma objetiva, que demuestran que el vino posee diversos componentes que aportan beneficios para la salud, especialmente, para prevenir enfermedades cardiovasculares.

Todos los estudios que impulsa o promueve FIVIN están avalados y reconocidos por un comité científico formado por médicos e investigadores de reconocido prestigio. Estas investigaciones médicas y científicas contribuyen a que la sociedad obtenga una mayor información sobre los buenos hábitos alimentarios y puedan reducir el riesgo de sufrir enfermedades graves como un infarto de miocardio, un accidente vascular cerebral, una diabetes o incluso una demencia.

A las 7:30 horas en la Sala Chulia Campos: Breve conferencia sobre “Los beneficios del consumo moderado de vino sobre la salud” a cargo del Dr. Guzmán Ortúño, Asesor Científico de Fivin.

A las 8:00 horas en la Cafetería del Colegio: Cata de Tres vinos, cortesía de la Familia Torres.

- Sons de Prades.** Vino Blanco, cosecha 2015, D.O. Conca de Barberà, Variedad Chardonnay. Vino de color pajizo con reflejos dorados. En nariz, frescos aromas florales (retama) y frutales (piña madura). En boca, sabroso, con delicada materia y un limpio final seco.

[FICHA DE CATA](#)

- Celeste.** Vino Tinto, cosecha 2015, D.O. Ribera del Duero, Variedad Tempranillo. Vino color cereza con reflejos granate. En nariz, delicioso y voluptuoso aroma de frutos negros (arándanos), muy maduros, con finas notas de café torrefacto y frutos secos (ciruelas pasas). En boca, denso, carnoso, con una sensualidad sabrosa que tiene una persistencia impresionante.

[FICHA DE CATA](#)

- Purgatori.** Vino Tinto, cosecha 2013, D.O. Costers del Segre, Variedades Cariñena, garnacha, syrah. Vino color cereza oscuro. En nariz, intenso aroma de fruta madura (moras, arándanos) con finas notas ahumadas y lácticas (toffee). En boca, elegante, con un tanino de fino tejido que culmina en un final bien redondeado por la crianza. Persistente, a la vez que sutil.

[FICHA DE CATA](#)

A las 9:00 horas, cena hipocrática con el siguiente menú:

- Alcachofas al vino
- Codillo al horno
- Pudding de manzana

Café, 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 23 de enero, miércoles, hasta las 13.30 h.

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

*D. Francisco Fos Rozalen
Presidente Club Gastronómico Hipócrates*