



Avda. de la Plata nº 34
46013 Valencia
luis.peset@comv.es
963355110 ext. 1102

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

En Valencia, mayo de 2019

ENOTURISMO

Estimados Colegas Hipocráticos:

El próximo día 8 de junio de 2019 (sábado) retomamos la actividad del Turismo Enológico (enoturismo) visitando la zona vitivinícola de D.O. Utiel-Requena donde visitaremos la Bodega "Las Mercedes del Cabriel" propiedad del Dr. José León Feliu



LAS MERCEDES DEL CABRIEL

LA BODEGA

Está ubicada entre viñedos en Villagordo del Cabriel, en pleno parque natural de las hoces del Cabriel. Se trata de un edificio modernista construido en 1896 por el arquitecto valenciano Demetrio Ribes, autor entre otros proyectos, de la Estación del Norte de Valencia y Madrid.

El edificio modernista, que aún conserva las cerámicas de Nolla, presenta en su interior una nave central bajo cota «0» y dos naves laterales, como una basílica, con anchos muros que aíslan y convierten su interior en un espacio único para crear un gran vino, con una temperatura y humedad perfectas.

Un lugar que invita a conservar el vino con esmero, asegurando las mejores condiciones de crianza y proporcionándole una morada acorde a su condición de caldo excepcional. La producción, con un máximo de 9.000 botellas, oscila a merced de las contingencias de cada cosecha, y se elabora de forma tradicional, utilizando la gravedad como única fuerza de transporte. Tradición y modernidad se fusionan para obtener este vino de Bobal único y escaso.

HISTORIA

Año 1800. - Allá por principios del siglo XIX, los frailes de un convento convirtieron sus sótanos en una bodega con 33 ánforas de barro de 63 arrobas de capacidad cada una, sumando un total de 36.000 litros. Nace así la primera bodega en estas tierras de profundas raíces.

Año 1896. - En 1896, la familia Oria de Rueda construye de la mano del prestigioso arquitecto valenciano Demetrio Ribes, la que será la primera gran bodega de la familia, una casa-bodega estilo "Chateaux" llamada "Bodega de las Mercedes" en homenaje a su esposa y a la hija del fundador. Una bodega vanguardista para su tiempo, que ya entonces funcionaba por gravedad, utilizando depósitos subterráneos de hormigón y manteniendo la composición molecular del vino. Dándole a este un carácter muy diferenciado, y obteniendo numerosos premios en Suiza, Bélgica e Inglaterra.

Año 2015. - Finalmente y tras un largo paréntesis, desde 1936 hasta 2016, **Las Mercedes** comienza su andadura en el siglo XXI. Tradición y modernidad se fusionan para crear un reducido número de botellas. Cada añada elaboran un máximo de **9.000** botellas de un sorprendente vino de Bobal. Compromiso de cuerpo y alma en la búsqueda de una causa común, un vino escaso que refleja de donde viene. Un vino que se hace de la variedad, de la añada y de la mano del hombre. Un patrimonio, un equipo y una cultura. Producción muy limitada, calidad excepcional.



BOBAL, AL LÍMITE

Nuestra tierra, su uva, vuestra vino

NUESTRO EQUIPO de profesionales está liderado por **Jose Hidalgo**, uno de los mejores enólogos de España y sin duda el que mejor ha sabido entender esta variedad de Bobal.

LA UVA cepas viejas de Bobal crecen en estos pagos desde hace más de 80 años. La poda muy cuidadosa, unos rendimientos muy limitados, una agricultura natural escogiendo de forma manual cada racimo, y nuevamente realizando una doble selección manual en bodega. Viticultura de precisión y la mejor uva requerida para elaborar los grandes vinos.

CRIANZA Nuestra bodega, alberga barricas de diversas tonelerías de roble francés, de los mejores bosques de Limousin y Allier, que, reemplazadas cada tres años, aportan al vino el bouquet y la complejidad necesaria para convertir esta variedad de Bobal en un vino excepcional y singular.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

- 10:00 h. Salida en autobús desde el Colegio de Médicos a Villagordo del Cabriel.

- 12:00 h. Visita bodega. Cata del vino **Las Mercedes 2016**

Una minuciosa selección de uvas y la **crianza en roble francés de 18 meses** definen el carácter de este **vino pletorico**, en el que destaca la perfecta conjunción entre los frescos frutillos silvestres, ligeramente compotados, y las especias dulces; el balsámico aroma de las hierbas de monte y el eco umbrío del terruño. Amplio y sabroso, discurre por la boca con suave y sensual persistencia.

- 14:00 h. Comida en el Restaurante El Tollo de Utiel.

- 17:00 h. Regreso a Valencia.



MENÚ RESTAURANTE EL TOLLO

ENTRANTES

Habitas con longaniza

Jamón y Queso con pan a la catalana

Tomate trinchado con atún y piparras

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz al horno

Ó

Carrillera de cerdo al vino bobal

Ó

Chuletas de cordero con embutido (morcilla, longaniza y chorizo)

POSTRE

Bandejas de fruta variada y preparada de temporada

Pan, bebida y café o infusiones

INSCRIPCIÓN

La inscripción se formalizará mediante el pago de 20 € por persona, directamente en el Dto. de Contabilidad del Colegio o por Transferencia Bancaria a la Cta. ES79-0186-0095-08-0512990384 del COMV bajo el concepto “enoturismo” enviando en este último caso, copia de la transferencia con nombre de los inscritos y plato principal a elegir, al siguiente correo electrónico (luis.peset@comv.es).

El último día de inscripción **será el 5 de junio**, miércoles, hasta las 13:00 h. Plazas limitadas por riguroso orden de inscripción.

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

Francisco Fos Rozalen
Presidente del Club Cultural y Gastronómico Hipócrates