VALLE DE ELDA

La gala del 24º edición del Premio Bocopa se consolida y reúne a 850 personas en Alicante

27/11/2015



El premiado con los miembros de Bodegas Bocopa

Tras 23 años en el Castillo de Santa Bárbara de Alicante, la gala anual del Premio Bocopa se ha trasladado al Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA). Como cada año, se celebró el último jueves de noviembre con gran éxito y reunió a más de 850 personas, lo que demuestra su consolidación en la provincia. Durante el acto se presentó su tinto "Laundum Roble", su nueva apuesta por un vino mediterráneo de calidad.

El acto contó con la presencia de la Consellera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, Elena Cebrián; el secretario autonómico de Agricultura y Desarrollo Rural, Francisco Rodríguez; el jefe de la dirección de Agricultura y Pesca del Ministerio, Vicente Valero Costa; y el diputado de Presidencia, Carlos Castillo, entre otros.

Durante la gala los presentes fueron partícipes "para convertirse en los primeros en degustar las nuevas añadas de nuestros vinos", como indicó el director de Bocopa, Gaspar Tomás, quien añadió que estos vinos "llevarán el nombre de nuestra tierra, Alicante, por toda España, país en el que se consume el 60% de la producción, mientras que el resto se exporta fuera de nuestras fronteras, a los cinco continentes, concretamente a países como Japón, China, Estados Unidos, Canadá y a toda Europa".

Cabe recordar que los vinos de Bocopa han obtenido un total de 56 medallas a lo largo de 2015: 19 medallas de Oro, 30 de Plata, 5 de Bronce y 2 menciones honoríficas.

El premio Bocopa recayó en la tertulia "Los cafés del Meliá" de Benidorm, quienes idearon y participaron en la creación del vino "Señorío de Benidorm" por parte de Bocopa. Esta tertulia nació en el año 2009 y una de las

personas más implicadas en su realización fue Mario Ayús Rubio.

Apuesta de vino tinto mediterráneo

Durante la gala, Bodegas Bocopa presentó su nuevo vino tinto "Laundum Roble", cuya botella tiene un diseño único, en forma de columna clásica. Este vino ha sido elaborado a partir de las uvas Monastrell y Syrah, viñedos mediterráneos que buscan explotar la latinidad del origen romano de la marca Laudum. Este es un vino único en el mundo dado su origen, proceso de elaboración y bouquet final. La selección de la vid, que proviene de viñedos de agricultura ecológica, se ha hecho en la propia viña, con una fermentación de baja temperatura para extraerle los aromas de los varietales, con un tanino goloso y cremoso. Bocopa ha creado este caldo con un objetivo: "Ser el vino tinto del Mediterráneo, nuestro sueño en el mundo del vino, representando a Alicante".

