

## El Auditorio de la Diputación de Alicante acoge los XXVI premios Bocopa

V. M. F. VALÈNCIA

El Auditorio de la Diputación de Alicante acogió en la noche de ayer, miércoles, la XXVI edición del premio Bocopa, galardón que este año ha recaído en los representantes de los viticultores de las cinco bodegas de producción que forman parte de bodegas Bocopa como reconocimiento a su labor de defensa de la viticultura alicantina.

Para los responsables de la entidad alicantina la velada de anoche también sirvió para conmemorar el trigésimo aniversario de la compañía, fundada en 1987 con el objetivo de canalizar el trabajo de diversas cooperativas de la zona y potenciar la comercialización de vino embotellado como medio para mejorar las rentas de las cosechas de los viticultores asociados. Para conmemorar la efeméride, los responsables de Bocopa presentaron durante el transcurso del evento una edición especial de una de sus elaboraciones más representativas, el Laudum Fondillón cosecha 1987.

Los asistentes tuvieron también la oportunidad de catar la nueva cosecha de sus vinos jóvenes (Marina Alta y Terreta Rosé), así como las últimas añadas de sus espumosos (Marina Espumante), tintos (Laudum) y vinos de postre (DulceNegra).

## Belda consolida su apuesta por los crianzas valencianos

▶ LOS NUEVOS VINOS DE LA BODEGA DE FONTANARS DELS ALFORINS, **BASADOS EN EL COUPAGE DE VARIETALES LOCALES Y FORÁNEAS**, HAN TENIDO UNA MAGNÍFICA ACOGIDA EN EL MERCADO

V. MORCILLO VALENCIA

Daniel Belda y Rouge de Belda son las nuevas propuestas de la bodega Daniel Belda para esta campaña. Se trata de dos vinos que representan la apuesta por los crianzas de perfil mediterráneo de una bodega con casi un siglo de historia que ha encontrado en el enólogo Daniel Belda, tercera generación de esta saga de vinateros, la figura que necesitaba para dotar de personalidad propia a un proyecto que ejemplariza el potencial de una zona, la del Clariano, paradigma de los tintos con crianza valencianos.

Las dos nuevas etiquetas han tenido una extraordinaria acogida en los mercados y en poco menos de un mes ya se están reforzando pedidos en CentroEuropa y en el ámbito local, donde «el consumidor ya sabe de la calidad y buen hacer de Dani y esperaba propuestas como éstas, de perfil más moderno pero respetando el origen», según afirman desde la bodega.

Daniel Belda y Rouge de Belda son una nueva prueba del buen hacer del enólogo valenciano. Se trata de dos etiquetas con las que la bodega quiere recuperar el sobrenombre de «El Crianza Valenciano» justo en un momento en el que los vinos de carácter medite-



Daniel Belda.  
LEVANTE-EMV

rráneo tienen mayor penetración entre los consumidores del ámbito nacional. Ambos vinos se elaboran a partir de un coupage de tres variedades de uva y un minucioso y estudiado trabajo de crianza en barrica de roble. Daniel Belda crianza está elaborado a partir del coupage de tres uvas tradicionales en la zona (Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo) que descansa ocho meses en barricas de roble. Por su parte, Rouge de Belda es un vino protagonizado por uvas de origen francés (Merlot, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir) con una crianza en barricas de roble francés.

Ambas referencias conforman, junto con los blancos Verdil y Chardonnay FB, la nueva realidad de la bodega



Ambas referencias conforman, junto con los blancos Verdil y Chardonnay Fermentado en Barrica (que estrenan nueva añada) la nueva realidad de una bodega que sigue apostando por democratizar el consumo de vino de calidad apostando por vinos de alta expresión a precios contenidos.

## Los cavas de Dominio de la Vega, en el XVIII ciclo de catas de Hipercor

V. M. F. VALÈNCIA

La bodega requenense Dominio de la Vega acerca algunos de sus mejores cavas este próximo sábado 16 de diciembre a partir de las 11 horas a la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz con motivo de la celebración del XVIII Ciclo de Catas de Hipercor. La bodega, responsable de algunos de los mejores espumosos valencianos, presentará tres de sus cavas más interesantes (DV Expression Brut Reserva, DV Authentique Brut Nature Reserva y DV Brut Reserva Especial) en una actividad que estará dirigida por el enólogo de la compañía, Daniel Expósito.

El Ciclo de Catas de Hipercor es una veterana iniciativa impulsada desde el citado centro comercial que tiene como objetivo promocionar los vinos valencianos. Cuenta con la colaboración de la Conselleria de Agricultura y los consejos reguladores de las tres denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana. En la presente edición, la iniciativa reúne a un total de veinte bodegas valencianas, que durante otros tantos sábados (hasta el 28 de abril de 2018, cuando se clausura el ciclo) acercarán a consumidores y aficionados al mundo del vino una selección de sus mejores vinos y cavas.

## [MOMENTOS CON BERONIA]

## Un crianza riojano en Simón Boccanegra

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

El sello Beronia es uno de los más reconocidos en el mundo del vino. La bodega riojana, gestionada por el grupo González Byass, ha completado una más que interesante colección de vinos reconocidos en todo el mun-

do con referencias que se han situado entre las mejor valoradas por consumidores y profesionales. El reserva, elevado a la categoría de mejor tinto de España por la International Wine Challenge es, junto al

crianza, la mejor tarjeta de presentación para una bodega acostumbrada a marcar tendencias en el mundo del vino.

En Valencia son muchos los establecimientos que incluyen en su carta de vinos algunas de las referencias de este mítico sello. Sus cualidades orgánicas y

nomía de cada restaurante es su mejor virtud, algo que saben bien en Simón Boccanegra (c/ Francisco Sempere, 8 de Valencia), donde sus especialidades alcanzan toda su plenitud cuando se degustan junto a una buena copa de Beronia crianza, un tinto de Tempranillo, Graciano y Mazuelo con aromas de fruta roja madura, regaliz y notas especiadas que resume la excelencia de los vinos riojanos.

Simón Boccanegra es un restaurante ubicado en el barrio de Ruzafa que basa su propuesta cu-



linaria en pastas, pizzas, carnes y las auténticas salchichas alemanas. Aunque el local es de reciente apertura, sus responsables cuentan con más de dos décadas de experiencia en la cervicería «Delirium». Un lugar con encanto para compartir los mejores #MomentosBeronia.

*Beronia*

su versatilidad a la hora de acompañar la gastro-

