SAINT VINCENT SV WINE

IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

ENERO 2012

BODEGAS BOCOPA

BOCOPA se constituye en 1.987 al plantearse como una vía de supervivencia tras un prolongado periodo de crisis en el sector vitivinícola; las cooperativas que ahora son los socios agricultores atravesaban momentos difíciles por varios motivos: la mayoría de ellas estaban fuertemente descapitalizadas, carecían de productos definidos y conocidos por los consumidores, sus ventas eran estrictamente locales, era una época de arranques y de desmoralización generalizada. Todo ello genera una política de guerras de precios entre las cooperativas en un intento de poder vender sus graneles, que tiene su fin gracias a la visión de futuro de sus responsables, que ven en la unificación de sus producciones la única manera de asegurar la permanencia de sus negocios. Una única oferta (mayor volumen) frente a un sector en ese momento estancado facilitaría la aplicación de una acción comercial conjunta eficaz y adecuada a las cambiantes dimensiones y necesidades del mercado.

Para tal proyecto las cooperativas asociadas buscaron a una persona capacitada para llevar a buen término esta nueva meta comercial. Tras un intento fallido al contratar por una parte a una persona con un perfil básicamente comercial y a otra persona para el departamento de enología, dieron con el actual director de BOCOPA: el Sr. Gaspar Pedro Tomás Martínez (1988), persona con los conocimientos comerciales y de enología necesarios para asumir el cargo con éxito como lo atestigua la trayectoria de la empresa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista:
Picota con rasgos jóvenes.
Nariz:
Limpio y de buena intensidad, fruta roja y regaliz.
Boca:
Goloso, fresco, aromático, láctico, tanino maduro, paso amable y fluido. Fina con recuerdos de buena crianza.

A partir de ese momento la empresa empieza a expandirse lentamente pero de manera firme y sólida. Se incorpora el jefe de ventas para el departamento nacional, y en el año 1992 se crea el departamento de exportación.
La empresa siguió evolucionando, creciendo y generando puestos de trabajo, se han incorporado cinco comerciales más, dos enólogos, personal para el laboratorio, personal de administración, personal para la planta embotelladora, un bodeguero, un técnico de campo y una persona responsable de nuestra tienda, cursos de cata y el comercio electrónico.
Por otra parte, las relaciones con, y entre las cooperativas, se ha solidificado estando integrado el Consejo Rector por los presidentes de cada una de las cooperativas que forman el grupo BOCOPA.

Pasados pues unos necesarios años de ajuste, esta nueva política de desarrollo, la expansión del departamento de exportación, y el continuo esfuerzo del equipo humano, han situado a BOCOPA entre las bodegas más importantes de la Comunidad Valenciana y por supuesto en una de las más prometedoras del ámbito nacional, pues actualmente abarca más del 45% de la producción vitivinícola de la provincia.
Dicha producción proviene de las 1.500 hectáreas cultivadas por los casi 1.200 socios de las seis cooperativas que integran el grupo BOCOPA.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
Bodegas Bocopa
TIPO DE VINO:
Vino Tinto
COSECHA:
2008
VARIEDADES DE UVA:
Monastrell 50% y Tempranillo 50%
CRIANZA:
12 Meses en barrica de roble Americano y Francés nuevo
PAÍS:
España D.O. Alicante
ZONA DE PRODUCCIÓN:
Alicante, ubicada en la región de Levante, esta denominación se extiende sobre los contrafuertes de la Meseta Central. Casi toda la producción está en manos de cooperativas.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Debido a su medio paso por barrica este vino es recomendado para consumirse en la actualidad y en los próximos dos años. Es un complemento ideal para baguettes y/o tapeos hechos a base de carnes como Jamón Serrano, Salamis o Chorizos de Navarra.

Precio: $ 185

Paquete
3 Botellas: $ 527.25
($ 175.75 por Bot.)
Paquete
6 Botellas: $ 999
($ 166.50 por Bot.)
Paquete
12 Botellas: $ 1887
($ 157.25 por Bot.)