

BODEGAS BOCOPA

Con motivo de la nueva edición de los XXI Premios Bocopa, y coincidiendo con el año de su 25 aniversario, Bodegas Bocopa celebra una Cata Magistral dirigida por José Joaquín Cortés, Nariz de Oro 2012, en el Hotel Meliá de Alicante, el 28 noviembre a las 20:30 horas

Una cata de lujo a cargo del Nariz de Oro 2012

Al día

REDACCIÓN
 informacion.extras@epi.es

Bodegas Bocopa ofrece una Cata Magistral, con motivo de la nueva edición de los XXI Premios Bocopa, coincidiendo con el año de su 25 aniversario, y conducida por José Joaquín Cortés, Nariz de Oro 2012. A su vez, Cortés es Subcampeón del Mundo y mejor sumiller europeo Habanosommelier World Contest 2010, certamen sobre habanos y destilados, celebrado en Cuba.

La cata tendrá lugar el próximo miércoles 28 de noviembre, a las 20:30 horas., cuando acudirá el experto sumiller José Joaquín Cortés, Nariz de Oro 2012, para conducir la cata de 5 vinos exclusivos de Bocopa, en las instalaciones del Hotel Meliá en Alicante.

Las personas que acudan a la Jornada de Cata «25 Aniversario Bodegas Bocopa» y se encuentren entre las 150 primeras podrán realizar la cata conjunta con el Nariz de Oro José Joaquín Cortés. Las que no, podrán asistir como oyentes.

25 años de buenos vinos

Inmersos en las celebraciones de su 25 aniversario, Bodegas Bocopa continúa con los eventos conmemorativos, entre los que se en-



José Joaquín Cortés.

LAS 150 PRIMERAS PERSONAS QUE ACUDAN A LA CITA, REALIZARÁN LA CATA CON CORTÉS

cuentra esta cata. Desde 1987, Bodegas Bocopa elabora los Vinos del Mediterráneo con DO Alicante a través de la constante búsqueda de calidad. Una continua dedicación que ha hecho posible que sus vinos escalen posiciones hacia

PERFIL

José Joaquín Cortés, Nariz de Oro 2012

► José Joaquín Cortés es especialista y experto formador en cata de vinos, spirits, cocktails y cigarros (habanos), así como asesor de diversas entidades y medios de comunicación (Cope Sevilla) en el ámbito de la gastronomía y el turismo (Asociación de Empresarios de Hostelería de Sevilla, Asociación de Hoteles de Sevilla y Turismo de Sevilla). Consultor y formador en gestión de alimentos y bebidas, marketing y recursos humanos en hostelería y turismo (C.E.A. Andalucía, Cámara de Comercio de Madrid...). Además, colabora continuamente con Instituciones públicas y medios de comunicación en el ámbito del turismo y la gastronomía. José Joaquín es hombre inquieto y le gusta implicarse en el progreso del sector en Sevilla, donde augura buen futuro para el sector turístico. Desde hace diez años colabora en la Asociación de Empresarios de Hostelería, de la que es actualmente vicepresidente.

la cima de los mejores vinos del panorama internacional.

Bocopa, empresa líder en el mercado sigue innovando en vinos exclusivos y apuesta por nuevas iniciativas, como es esta Cata Magistral.

Dos tradicionales barras que hacen del tapeo un placer al alcance de todos

Nou Manolin y Piripi tienen un equipo de profesionales que cuidan con esmero hasta el último detalle

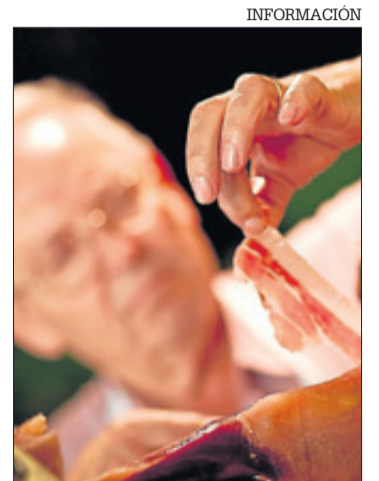
REDACCIÓN

■ Ferrán Adrià, Arzak y Robouchon, tres de los grandes tenores gastronómicos más influyentes de las últimas décadas coinciden en una cuestión, el considerar las barras del Nou Manolin y Piripi como las mejores de España. De hecho Robouchon, el cocinero más estrellado en la historia, se ha inspirado en ellas para sus Ateliers.

Desde los años 30, con la apertura del mítico Manolin en la Plaza de Toros, hasta la apertura del Piripi en los años 90, son más de 70 años los que llevan al servicio de sus clientes.

Las barras del Nou Manolin y Piripi han recibido numerosos premios destacando el de las dos mejores barra de España en el congreso «Lo mejor de la gastronomía» de San Sebastián.

Sus barras reciben todos los días mariscos y pescados de las lonja de Santa Pola y Dénia. Desde el inicio se apostó por las tapas, los platos case-



Entre las mejores barras de España.

ros y los arroces, tanto en la barra como en el comedor. De hecho son muchos los clientes que deciden «tapear» sentados en mesa.

Ambos restaurantes tienen un equipo de profesionales que cuidan hasta el último detalle para que sus clientes se sientan como en su propia casa, disfrutando de los ibéricos Joselito, salazones de Vicente Leal, vinos por copas y un largo etcétera de pequeños placeres que hacen vivir esos «momentitos» que alegran el día y la vida. En fin, lo más



PIZZERIA RISTORANTE
 PIZZAS PASTAS

PIPO

Especialidad en
STEAK TARTARE y CARNE A LA PIEDRA

C/. Italia, 7 - **Alicante** - 965 13 05 55
 Paseo Marítimo, 55 - **Campello** - Tel. 965 634 542
www.restaurantepipo.com

<p>RESTAURANTE CASA MARIANO Disfrute de nuestra nueva Carta de Temporada Cocina Mediterránea e innovadora. Terraza frente al mar. Pescados, Arroces, Carnes, Mariscos, platos de cuchara. Menús diarios y todos los miércoles "cus-cus" www.restaurantecasamariano.es Paseo de San Vicente, 86 El Campello - 965 632 303</p>	<p>RINCON DEL SELLA SIDRERIA Especialidades Asturianas Menú degustación 9,75€ (mínimo 2 personas) El Bestia: Chuletón 1Kg + Jarra vino: 19,50€ Pintor Zuloaga, 6 (Plaza Manilla) Alicante - Tel. 966 149 058</p>	<p>ASTORGA Especialidad en comida casera Barra - Menús diarios 10€ Martes y Viernes, cocido Maragato: 10€ Cardenal Belluga, 5 Alicante - 965 120 552</p>	<p>ANFITEATRO GIN & RON CLUB Extensa carta de ginebras y rones Cócteles exclusivos C/ Cañónigo Torres, 7 965 71 11 23 TORREVIEJA</p>	<p>JORGE CERVECERÍA - RESTAURANTE Especialidades en carnes a la brasa, bravas, montaditos y tapas Martin Luther King, bl. 3, L. 3 ALICANTE - T. 965 24 36 61 www.restaurantejorge.com Visítanos en Facebook</p>	<p>RESTAURANTE CLUB NAUTICO Reserve su mesa en el Puerto Deportivo de El Campello. Las mejores vistas sobre la dársena Parking gratuito EL CAMPELLO - 965 630 885</p>
<p>CERVECERÍA RESTAURANTE ANTOÑITO Menú diario 8€ Menús especiales desde 12€ Comida casera todos los días Celebraciones de todo tipo Venga a visitarnos C/ Fortuny, 26 Tel. 965 184 604 - 661 696 631 mesonrestaurantantonino@hotmail.es</p>	<p>RESTAURANTE LA FINCA DE ALTAMIRA Arroces, carnes y pescados a la brasa Menús diarios - Celebraciones Vía Parque Alicante-Torrellano, 2ª rotonda vía de servicio. Camino Saborida n.º 74. Bacarot. 966 911 081 - 695 583 609</p>	<p>CERVECERÍA RESTAURANTE LOS ZOCOS Especialidad en cocina gallega Menú diario 5€ o 8,5€. Menú festivos y fin de semana 16€ Menú Navidad y Año Nuevo 18€ o 20€ Platos de cuchara diarios. Tapas, montaditos, almuerzos... C/ Sacerdote Isidro Albert, 4 dentro de las torres San Nicolás de Bari - Alicante 652 554 033 - 645 434 540</p>	<p>RESTAURANTE MOLI DE XIRLES  Celebra tu boda con nosotros y te regalamos el viaje www.restaurantemolidexirles.com</p>	<p>RESTAURANTE PIZZERIA SINFONIA DI ROMA Cocina Italiana Menús a partir de 7,90€ Avda. Federico García Lorca, 84 T. 637 385 305 BENIJOFAR</p>	<p>RESTAURANTE POLAMAR Cocina mediterránea y de autor. Espléndidas vistas. Santa Pola Reservas. 965 413 200</p>
<p>BODEGA HERCULES Vinos y Cavas de la prestigiosa bodega Gran Ducay S. Coop. de Cariflora España LOTES DE NAVIDAD C/ San Juan Bautista, 51 - San Blas - Alicante T. 610 186 527 - 965 130 042 bodegahercules@hotmail.es</p>	<p>CASA JUAN TORRELLANO Especialidad en carnes a la brasa. Matanza de la sierra de Alcaraz y Arroces 1º. Parrillada de mariscos, 3 arroces a elegir, gazpacho manchego 2º. Carnes o pescados a la brasa 1 bebida y postre: 15€ Menú diario 9€ Avda. Illice, 101 - TORRELLANO 669 588 617</p>	<p>COMPARSAS VIZCAINOS Donde se une la fiesta y el buen comer Salón para celebraciones www.restaurantecomparsavizcainos.com 965 565 189 - ONIL</p>			