

Japón se rinde al arte de la venencia

En el marco de las actividades promocionales que el Consejo Regulador de Jerez desarrolla de forma habitual en Japón, recientemente tuvieron lugar los exámenes para la selección de los nuevos venenciadores oficiales.

Este examen anual ha convocado a más de 120 profesionales que han optado por el codiciado título. Solo los ocho mejores lo consiguen.

Jerez 22 de octubre de 2015. *“El venenciador es el profesional especializado en trasegar el vino de la venencia al catavino, con destreza y desde una considerable altura, teniendo sobre la venencia perfección y dominio, considerándola un miembro propio, una prolongación del brazo”*. Este oficio bodeguero hace décadas que por su plasticidad y originalidad, salió de las bodegas para ofrecer vinos de Jerez en ferias, celebraciones y eventos de todo tipo convirtiéndose quizás en la forma más genuina de promoción de los vinos de Jerez en el mundo.

Dado el interés que este arte suscitaba entre los sumilleres y barmen japoneses, el Consejo Regulador comenzó a homologar este título celebrando anualmente exámenes teóricos y prácticos para certificar la capacitación. Quince años después, una legión de más de 150 profesionales nipones cuenta con el título oficial de “Venenciador Oficial del Vino de Jerez”.

Los japoneses son conocidos por su profesionalidad y competitividad. No en vano en junio de 2015 los venenciadores japoneses establecieron un nuevo record mundial de “mayor número de venenciadores venenciando simultáneamente”: 72 venenciadores de todo Japón se reunieron en Tokio para fulminar el anterior record de venenciadores andaluces que estaba en 61.

El presidente del Consejo Regulador Don Beltrán Domecq, que asistió en Tokio al último examen, se ha mostrado muy satisfecho por la acogida: “El nivel de los venenciadores japoneses es impresionante. Muestran un interés y una profesionalidad fuera de lo común. Cuentan con una técnica muy perfeccionada y además es significativo que este año las dos ganadoras han sido mujeres.” Además añadió que “el éxito rotundo de esta nueva edición del examen muestra el interés de los profesionales nipones por el vino de Jerez y su cultura. Es sorprendente ver cómo el jerez ejerce su fascinación sobre personas de culturas tan diversas”.

Domecq completó sus actividades de promoción con diferentes actividades de formación a profesionales y eventos en restaurantes de Tokio, que ponían el acento en el maridaje de los vinos de Jerez y la gastronomía japonesa, que en palabras de Domecq “tienen unos puntos de conexión y armonía fantásticos”.



PIE DE FOTO: Beltrán Domecq, presidente del Consejo Regulador entrega el título de ganadora del concurso de venenciadores a Noriko Sakai Sakumoto.

Para más información: comunicacion@sherry.org