vinetur

China gana el premio a la iniciativa más innovadora de la International Sherry Week

La Cámara de Comercio de Jerez y la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz conceden el premio a las 'Sherry Tables'

lunes 27 de noviembre de 2017



La empresa china Shanghai Talentum Trading ha sido la ganadora del Concurso a la Iniciativa Empresarial más innovadora que han organizado la Cámara Oficial de Comercio de Jerez y la Confederación de Empresarios de la provincia de Cadiz con motivo de la celebración de la International Sherry Week.

La actividad galardonada bautizada como "Sherry Tables" consistía en la creación de diferentes eventos gastronómicos en diferentes regiones chinas que mostrasen la gran diversidad de su cocina y supusiese un desafío a la versatilidad de los vinos de Jerez:

- En el Norte, Pekín donde la cocina es sabrosa y potente.
- En el Sur, Dongguan en la provincia Cantón, donde la cocina respeta el sabor original de las materias primas.
- En el Este, Shanghai, con una cocina elaborada y delicada.
- Y en el Oeste, Changsha en la provincia Hunan, con una gastronomía famosa por ser la más especiada y picante de toda China.

Cada menú incluía los platos más típicos de su región, y en cada ciudad se eligieron tres vinos de Jerez para el maridaje.

Los criterios que han sido decisivos en la concesión del premio, otorgado por un jurado formado por representantes de la Cámara de Comercio de Jerez, la Confederación de Empresarios de la Provincia de Cádiz y el Consejo Regulador, han sido la originalidad e innovación de la propuesta, el valor añadido de combinar comidas regionales Chinas en locales de alto nivel, con un entusiasta público participante.



Shanghai Talentum es una importadora y distribuidora de vinos y brandies de Jerez en China. En palabras de Monica Zhou su fundadora, que además es formadora homologada: "Para una empresa dedicada a vender vinos de Jerez en China, la International Sherry Week es el mejor de los escenarios para enseñar al mundo cómo no hay barreras geográficas para compartir y apreciar grandes elementos culturales: como la sofisticada cocina china casa perfectamente con el versátil vino de Jerez. El premio y todo el apoyo que hemos recibido de la gente de Jerez, borra las distancias y nos da mucha confianza en el trabajo para el futuro. ¡Es el mejor reconocimiento que hemos recibido en nuestra vida profesional!

El concurso ha tenido como objetivo fomentar el conocimiento de las cualidades de los vinos de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, y promover su consumo mediante iniciativas empresariales originales e innovadoras. Así cualquier empresa que organizase un evento durante la International Sherry Week, y lo registre en la web sherryweek.wine ha optado por conseguir este premio. Recordemos que han sido más de 2500 eventos los celebrados en más de 30

países diferentes.

Este premio viene a resaltar la interesante vertiente de negocio que supone la organización de estos eventos, de tal manera que empresas que han participado en años anteriores han experimentado un aumento de ventas de vinos de Jerez de hasta un 500% durante esa semana.

Todos los maridajes fueron pensados, probados y confirmados por los paladares chinos, y se encontraron conclusiones muy curiosas, como por ejemplo, que en las cuatro ciudades se ha elegido Amontillado, pero en Shanghai va con cangrejo peludo, en Pekín va con pato, en Dongguan va con cochinillo, y en Changsha va con guindilla. Un mismo vino tan versátil que combina con muy distintos sabores, podríamos decir la aroma y el sabor de Amontillado triunfa en toda China.

Además, contradiciendo la premisa de que los vinos más dulces son los más fáciles, en esta ocasión, ningún Moscatel ni PX fueron seleccionados para los menús. Solamente un Cream para combinar con carne ahumada que tiene sabor potente con la intención de suavizar y equilibrar la sensación en la boca. En la cocina china casi no existe el concepto de postre, y por ello su preferencia de vinos dulces para gastronomía es muy limitada comparando con Occidente. Los vinos de jerez secos son más aceptados y serios para combinar con la cocina china.

Sherry Tables

SHERRY TABLE EN EL ESTE DE CHINA: Shanghai
Presentado por Moni's Sherry World
El restaurante Guilin Manson está situado dentro de un jardín muy bonito. El restaurante está situado en uno de los barrios más elegantes de Shanghai.
Los tres maridajes son:
- Cangrejo al vapor, con Amontillado Dios Baco
- Costilla de cerdo agridulce, con Oloroso Grant
- Pescado de cinta frito, con Manzanilla la Cigarrera

SHERRY TABLE EN EL NORTE DE CHINA: Pekín

Presentado por Johnny's Club

El restaurante está dentro de un teatro de ópera de Pekín.

Los mejores maridajes:

- Pato Pekín, con Amontillado Dios Baco
- Cordero asado estilo Mongolia, con Palo Cortado Urium
- Pescado amarillo en salsa de soja, con Manzanilla la Cigarrera

SHERRY TABLE EN EL SUR DE CHINA: Dongguan, Provincia de Cantón

Presentado por Mr. Lo's Wine House

Han elegido un cortijo chino rodeado por árboles de Lichi, un lugar bonito y natural.

Los mejores maridajes:

- Pollo blanco, con Manzanilla La Kika
- Surtido de carne ahumado, con Cream César Florido
- Cochinillo cantones, con Amontillado Dios Baco

SHERRY TABLE EN EL OESTE DE CHINA Changsha, provincia de Hunan

Presentado por Dragon Media

La cocina de Hunan se considera como la más picante de toda China. Menos mal los vinos de jerez han podido hacer ruido.

Los mejores maridajes:

- Cabeza de pescado al vapor con dos tipos de guindillas, con Amontillado Dios Baco
- Pato a salsa de soja, con Palo Cortado Urium
- Panceta de cerdo en salsa de soja estilo Presidente Mao, con Oloroso Grant