

## Restaurante De Librije gana la Copa Jerez Final Países Bajos 2020

El lunes 23 de noviembre los restaurantes Spectrum, Mei Wah, Oonivoo, Noble Kitchen y De Librije compitieron durante la final neerlandesa de la prestigiosa Copa Jerez.

Los 5 equipos de chef y sumiller cocinaron sus excelentes creaciones gastronómicas a una distancia adecuada y lograron sorprender al jurado con diversas y desafiantes combinaciones con el jerez como protagonista.

### La Copa Jerez

Copa Jerez se creó hace veinte años como una oportunidad única para que chefs y sumilleres colaboren y compitan en un escenario mundial de renombre para mostrar sus habilidades con el vino de Jerez.

De Librije representará a Países Bajos en la Final Internacional de la Copa Jerez 2021, que se celebrará en el centro de vinos de Jerez: Jerez de la Frontera. El equipo del Librije competirá contra los finalistas de otros siete países.

Entregó el premio la Embajadora de España en Países Bajos, doña María Jesús Alonso. Elogió al equipo ganador por sus combinaciones innovadoras y el alto nivel de conocimiento del vino de jerez. O como dijo César Saldaña, presidente del Consejo Regulador "Especialmente en un año tan desafiante como este, se pone de manifiesto una vez más lo seriamente que se está desarrollando el sector gastronómico holandés".



De izquierda a derecha: Embajadora de España en Países Bajos, María Jesús Alonso, Sem Beks sumiller, Lars Aukema chef.

### Los ganadores

El sumiller Sem Bekk se ha convertido en un fanático del jerez: "Mi viaje a Jerez hace dos años realmente me impactó. Hemos trabajado muy duro para este concurso. Es fabuloso que hemos podido demostrarlo aquí".

Su compañero de equipo y chef Lars Aukema ya se prepara para el próximo desafío: "No veo la hora de viajar a Jerez el próximo mes de octubre y competir con este menú que tiene como plato principal ingredientes vegetarianos"

El equipo ganador de De Librije presentó las siguientes combinaciones:

Fino "En Rama" Gutiérrez Colosía  
Trucha, vinagre en rama Ximénez Spínola, apio y setas



*Palo Cortado 'Great Duke 12 Años' Juan Piñero*  
Tartaleta de apio nabo, beurre blanc de miso y naranja



Medium 'Old Harvest' Ximénez-Spínola

Chocolate blanco tostado, pistacho, uvas pasas y queso azul



El jurado estuvo compuesto por:

Heleen Boom, presidenta del Gremio Holandés de Sumilleres y propietaria del restaurante Bouwkunde, Deventer.

Magda van der Rijst, Wine Woman of the Year 2020 NL y periodista de vinos.

Adrian Zarzo Habraken, ganador de la Copa Jerez NL 2015 y propietario de los Restaurantes Zarzo, Sun y Valenzia en Eindhoven.

Job Seuren, formador homologado de Jerez, sumiller y propietario del restaurante Zoldering, Amsterdam.

