

Грюйер - король сыров | Le Gruyère, le roi des fromages

Автор: Заррина Салимова, [Грюйер](#) , 08.10.2019.



Грюйер изготавливается по старинному рецепту, известному с 1115 года. Фото: IPG

Гильдия Грюйера (IPG) наградила производителей сортов Gruyère AOP и Gruyère d'Alpage AOP. Лучшими оказались водуазские сыроделы Марсьяль Род и Дидье Бове.

|

L'Interprofession du Gruyère (IPG) a honoré les meilleurs fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP. Les deux meilleurs fromagers sont Martial Rod et Didier Bovet.

Le Gruyère, le roi des fromages

Каждые пять лет Гильдия Грюйера выбирает лучших производителей одного из

самых известных швейцарских сыров – грюйера. Строго говоря, полное и правильное название сыра с пикантным вкусом звучит как Le Gruyère AOP. Аббревиатура AOP (фр.: Appellation d'Origine Protégée) означает, что сыр имеет сертификат защиты подлинности происхождения, а при его изготовлении соблюдались определенные технические требования.

Существует четыре вида Gruyère AOP: classique (классический молодой сыр с нежным вкусом, срок созревания 6-9 месяцев), réserve (сыр с более выраженным ароматом, минимальный срок созревания 10 месяцев), bio (при изготовлении этого сыра используется молоко с маркировкой Bio-Suisse), а также d'alpage (альпийский грюйер, который изготавливают исключительно в теплое время года, когда коровы пасутся на высокогорных альпийских лугах). В [конкурсе](#) Гильдии Грюйера выбирали лучших производителей Gruyère AOP и Gruyère d'Alpage AOP.

Победить в конкурсе, к слову, не так просто. Инспекторы проводят 60 проверок: каждый месяц в течение пяти лет они оценивают по 20-балльной шкале текстуру, цвет, вкус, аромат, внешний вид и форму головок сыра, а затем выводят средний балл и определяют победителей. Процедура оценки Gruyère d'Alpage AOP немного отличается и включает две ежегодные инспекции в ноябре и январе, так как этот вид грюйера производится только с конца мая по начало октября. Другими словами, недостаточно просто один раз сделать хороший сыр и получить медаль – качество производимого на сыроварне грюйера должно быть стабильно высоким на протяжении нескольких лет, а это требует мастерства, терпения, опыта и немалых усилий.

Конкуренция между сыроделами в этом году была острой – победителей отделяли несколько десятых и даже сотых частей балла! Так, чтобы получить бронзовую медаль в категории Gruyère AOP, нужно было набрать в среднем 19,20 из 20 баллов, серебряную – 19,29, а золотую – 19,39. В категории Gruyère d'Alpage AOP требования оказались еще выше: бронза досталась сыроделам, набравшим 19,24 балла, серебро – 19,30, золото – 19,49.

В категории Gruyère AOP чемпионом оказался Дидье Бове из сыроварни Corcelles-le-Jorat, расположенной недалеко от Лозанны. Он набрал 19,87 баллов, причем в ходе 44 из 60 проверок, проведенных в течение последних пяти лет, инспекторы оценивали его сыр на максимальные 20 баллов. Помимо Дидье Бове золотыми призерами в категории Gruyère AOP стали Фредерик Паскье (сыроварня Echarlens), Александр Ге (Châtonnaye), Жан-Мари Дюнан (Le Crêt), Пьер Рейст (Lugnorre) и Гаэль Никиль (Grangeneuve).

Лучшим производителем Gruyère d'Alpage AOP стал Марсьяль Род (сыроварня La Moesettaz в долине Жу), который получил 19,63 балла. Золотые медали в этой категории также получили Иван и Пьер Бродар (сыроварня Grenerêts-Carra-Tioleyre) и Марсель Прожен (сыроварня Gros-Plané).

Таким образом, наивысшие баллы в обеих категориях получили сыроделы из кантона Во. Всего наградами были удостоены 45 сыроварен из кантона Фрибург, 15 из Во, 5 из Невшателя, 2 из Юры и одна из Берна. Подсказка: если вы хотите сами оценить и попробовать лучший грюйер в Швейцарии (а значит, и в мире!), то ищите на упаковке сыра название соответствующей сыроварни.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Американцам запретили производить грюйер](#)

[Грюйер покоряет мировые вершины](#)

[Грюйер стоит мессы в Лионе](#)

[Долой сыр грюйер, колбасу сервелат и соленый хлеб сильсерли!](#)

[Кусочек Грюйера в Женеве и... Москве?](#)

[Швейцарские сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер меньше покупают](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gryuyer-korol-syrov>