

Жидкое золото из кантона Во | Or liquide vaudois

Автор: Заррина Салимова, [Лозанна](#) , 09.07.2020.



Фото: Vaud-terroirs.ch

Федеральное управление сельского хозяйства (OFAG) зарегистрировало водуазское ореховое масло в качестве защищенного наименования места происхождения (AOP). Это масло изготавливается методом горячего отжима согласно традиционным ремесленным способам обжарки, существовавшим, вероятно, еще до XVI века.

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a enregistré l'Huile de noix vaudoise en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP). C'est une huile pressurée à chaud selon la

méthode artisanale traditionnelle de torréfaction, probablement antérieure au 16e siècle.

Or liquide vaudois

В национальном швейцарском реестре защищенных наименований места происхождения (AOP) и географических указаний (IGP) появилась новая запись – масло водуазского грецкого ореха удостоено сертификата AOP. Использовать защищенное наименование могут только производители из определенного географического региона при условии соблюдения ряда строгих требований. Для потребителей маркировка AOP на продукте служит гарантией качества.

Ореховые деревья появились в регионе Трех озер и у берегов Лемана еще в Античности и встречались вдоль проложенных римлянами дорог, соединяющих Аванш, Мудон, Орон, Ньон и Ве́ве. Позже распространению деревьев в регионе содействовал отданный в VIII веке Карлом Великим приказ сажать орех в своем королевстве. Водуазская земля стала идеальным местом для выращивания грецкого ореха благодаря сочетанию географических и климатических условий, таких как почва, рельеф, температура, инсоляция, количество осадков, водная система и роза ветров. О популярности и широкой распространенности этой культуры до сих пор напоминают топонимы: корень «орех» (фр. *noix*, *noyer*) используется в названии некоторых водуазских деревушек, например, Ле Нуайе, Нуайерет или Нореа.

Кантон Во имеет обширную сеть ручьев, рек и ирригационных каналов, которые уже в древности использовались в качестве движущей силы для мельниц, поэтому неудивительно, что первыми давить масло из ореховых плодов начали мельники. С течением времени были найдены оптимальные способы сбора, сушки, хранения, сортировки и дробления ядер.

Водуазское ореховое масло – это так называемый терруарный продукт, т.е. сделанный из орехов, выращиваемых только в кантоне Во на высоте не выше 800 метров над уровнем моря, что позволяет избежать вызываемых заморозками повреждений. Производство и фасовка масла также осуществляется исключительно в этом же регионе.

Масло изготавливается методом горячего отжима согласно традиционным ремесленным способам сушки и обжарки, задокументированным в XVIII веке, но известным и применяемым, видимо, еще в XVI веке или даже ранее. Этот старинный метод изготовления, считающийся ключевым элементом «идентичности» масла, до сих пор используется в четырех из пяти оставшихся в кантоне маслодавильных мануфактур.

Обжарка орехов производится при температуре от 90° до 150°C. Чтобы предотвратить пригорание и прилипание, необходимо добавлять максимум 1 дл воды на килограмм ореховой массы. Орехи нужно постоянно перемешивать, чтобы обеспечить их равномерное нагревание. Процесс обжарки обычно длится из расчета три минуты на килограмм массы, но точное время снятия жаровни с огня может определить только опытный работник маслодавильни. После обжарки масса переносится в форму (или «корсет») с натуральным джутовым полотном. Прессование происходит механическим способом, причем ореховая масса отжимается только один раз и непрерывно. Сцеживание представляет собой естественную седиментацию, при которой твердые примеси отделяются от жидкости под воздействием силы тяжести без фильтрации и добавления реагентов,

ароматизаторов, красителей или консервантов. Этот процесс должен проходить в прохладном чистом месте, защищенном от запахов и света.

Ароматное масло из водуазского грецкого ореха отлично подходит для заправки салатов. Как и у любого другого благородного продукта, например, вина, сенсорный профиль масла может меняться с течением времени, сохраняя при этом свои вкусовые и ароматические качества.

Сейчас на водуазской земле растут 18 599 ореховых деревьев, а 90% объема добычи орехового масла в этой географической зоне приходится на три маслодавальни в Севери, Ивердоне и Корсель-пре-Пайерне. Отдельного упоминания стоит Moulin de Sévery – одна из старейших мануфактур кантона, которая существует уже около пяти столетий и управляется седьмым поколением семьи Бовэ.

Добавим, что в настоящее время швейцарский реестр содержит 23 защищенных наименования места происхождения (AOP) и 17 защищенных географических указаний (IGP), среди которых валезанский ликер Абрикотин, цугский торт с добавлением криша, а также сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер.

[золото](#)

Статьи по теме

[Швейцарское качество в действии](#)

[Оливковое масло не экстра-класса](#)

[Пальмовое масло: швейцарцы предупреждены и вооружены](#)

[Голубцы и ореховый пирог из Граубюндена](#)

[Agroscope создает ДНК швейцарских сыров](#)

Source URL:

[*http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zhidkoe-zoloto-iz-kantona-vo*](http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zhidkoe-zoloto-iz-kantona-vo)