



СЫРЫ ПРОИЗВОДСТВО КЛАССИФИКАЦИЯ



Археологи предполагают, что люди умели делать сыр уже в неолите — это примерно за 5 000 лет до нашей эры.

Следы присутствия сыра были найдены в египетских пирамидах времен первой династии (3000 - 2800 до н.э.).

Кочевые племена Ближнего Востока, пытаясь сохранить молоко при длительных поисках пастбищ, створаживали молоко и высушивали его на солнце.

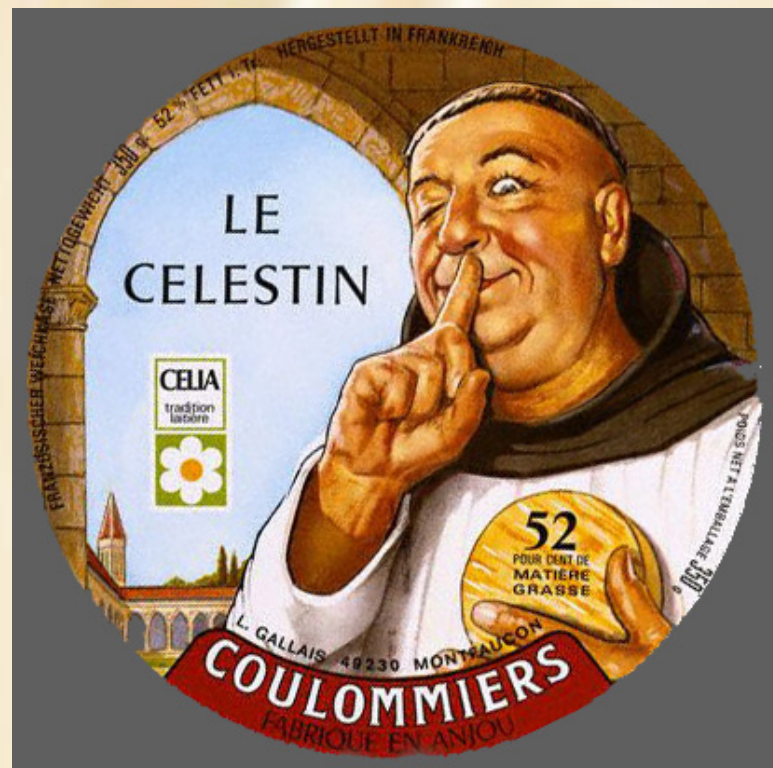
Со временем человек обнаружил, что в мешках из козьих или овечьих желудков из молока получалось сытное вещество, которое к тому же долго сохраняло свои вкусовые свойства.

Хурууд – сушеный прессованный молочный творог



У древних греков и римлян сыр был уже одним из самых распространенных продуктов питания. Сыр делали из молока коров, овец (римляне), коз (греки) в достаточно большом разнообразии.

А напиток *кикеон* (смесь из ячменной каши с водой, вином или медом и тертым сыром) рекомендовался врачами для укрепления здоровья.



Расцвет сыроварения - средние века.

СЫР - молочный продукт с богатым содержанием белков, кальция, витамина А и витаминов группы В.

Более того, в зрелом сыре, совершенно не остается лактозы, которая отрицательно сказывается на самочувствии многих людей.

Сыр является ни чем иным, как концентратом наиболее ценных веществ, содержащихся в молоке. Эта особенность сыра делает его одним из самых ценных пищевых продуктов.



Главные страны-производители:
Франция, Швейцария, Австрия,
Италия, Испания.

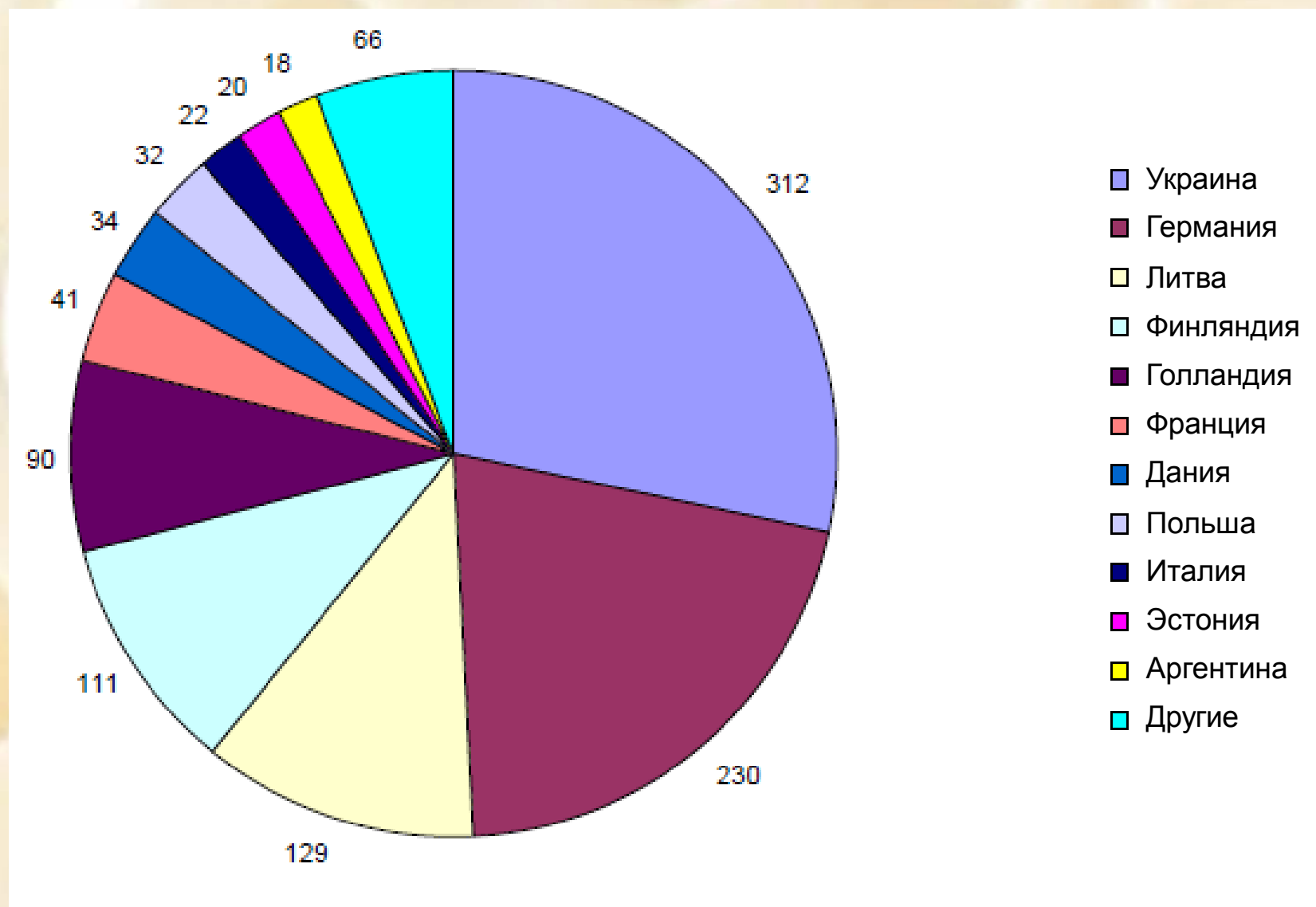


Сегодня в Европе более 2500 сортов сыра, которым присвоено название.

Главные производители:

- США
- Германия
- Франция
- Италия
- Испания
- Швейцария
- Австрия
- Голландия

Крупнейшие производители (в тысячах тонн) ^[2]	
 США	4,275 (2006)
 Германия	1,927 (2008)
 Франция	1,884 (2008)
 Италия	1,149 (2008)
 Нидерланды	732 (2008)
 Польша	594 (2008)
 Бразилия	495 (2006)
 Египет	462 (2006)
 Аргентина	425 (2006)
 Австралия	395 (2006)



Во Франции выделяют 4 вида производства, разрешенные АОС:

Фермерское – индивидуальное производство. Используется молоко коров только из собственной фермы.

Ремесленное – для производства сыра используется молоко с собственной фермы, либо докупается из других регионов.

Кооперативное – сыр производится на одной ферме из молока фермеров этого кооператива. Молоко может доставляться со всех регионов.

Индустриальное – молоко покупают у фермеров из различных регионов Франции.



Молоко:

- биологическая жидкость, вырабатываемая молочными железами различных млекопитающих.
- состоит на 85% из воды, молочных сахаров, жира, белковых веществ, минеральных веществ (Са, Р), различных микроэлементов, витаминов и ферментов - ЭНЗИМОВ.
- выполняет понятные задачи: осуществление переноса важнейших компонентов, поддерживающих процесс питания и роста; охрана иммунитета новорожденного к окружающей его среде.



Казеин

- сложный белок, образующийся при створаживании молока под действием особых ферментов.

Молоко различных животных имеет ряд уникальных свойств, но есть и общие свойства.

Молоко	Цикл лактации, дней	Годовой удой, литров	Содержани е воды, %	Сушая масса, %	Содержани е жиров, %	Всего белков, %	Казеин, %	Молочные сахара, %	Витамины/ микроэлементы
Коровы	300	5000 - 7000	87.3	12.7	3.7	3.4	2.8	4.7	A, D, E, K, B, B ₁ , B ₂ , B ₆ , B ₁₂ , Каротин + Ca, Ph, Mg, Zn, Fe, Cu
Овцы	150	400 - 500	80.7	19.3	7.4	5.5	4.6	4.8	A, D, E, K, B, B ₁ , B ₂ , B ₆ , B ₁₂ +
Козы	240	500 - 800	88.7	11.3	3.5	3.4	2.7	4.5	Ca, Ph, Mg, Zn, Fe, Cu

Производство сыров

Молоко + коагулирующие агенты

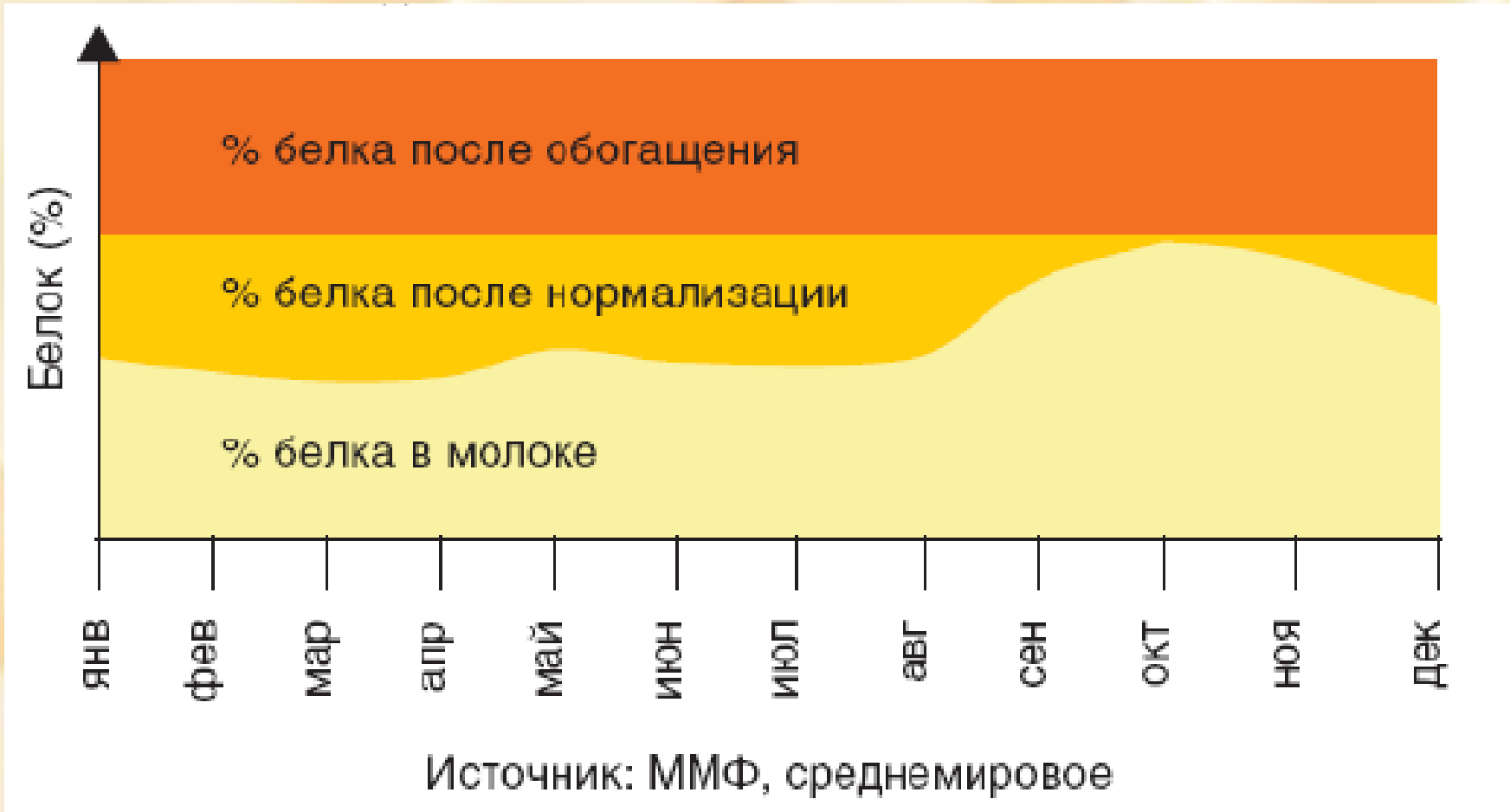
Сычужный фермент/ закваска *

→

сыр + сыворотка

* Фермент получают из измельченного желудка молочного теленка

1. Подготовка и нормализация, пастеризация (не для всех видов сыра). Выдержка. Нагревание молока до высокой температуры.



2. Створаживание. Благодаря молочнокислым бактериям молоко створаживается. Чтобы ускорить процесс свёртывания добавляют молочную закваску или сычужный фермент. Чистая культура бактерий. Аналогия с виноделием. Затем отделяют плотную (сырную) массу от жидкости (сыворотки). Существует категория сыров без ферментации (кислые).



3. Стеkanie. Сырную массу нарезают на зерно, помещают в специальные формы. Иногда, ее нагревают, чтобы ускорить процесс стекания сыворотки. Отделение сыворотки может быть проведено в емкостях с перемешиванием. При необходимости в неё добавляют специи, пряности или другие ингредиенты, помогающие придать будущему сыру специфический аромат. В сыр переходит 50-55% сухого вещества молока, остальное уходит с сывороткой





4. Прессование.

Сыр выкладывается в специальные формы и подвергается прессованию. При этом, чем мельче зерна сырной массы, тем тверже будет сыр.

5. Соление. Чаще всего сырную массу либо солят, либо погружают в солевой раствор, чтобы оттенить её вкус.



6. Созревание. Для созревания сыр переносится в специальное помещение с определённым уровнем влажности и температуры. По мере надобности его переворачивают, иногда моют, чистят щёткой. В зависимости от того, какой сыр изготавливается его могут также коптить, протирать алкоголем, обсыпать пряностями и совершать другие манипуляции. При созревании теряется 10-12% массы на испарение, смывку и т.д. Выход сыра около 1 кг из 10-12 литров молока

Формовка сыра насыпью



Посолочные ванны







- По виду молока, из которого они произведены (коровы, козы, овцы, буйвола, лошади, верблюда, северного оленя)
- По типу молока, которое используется при производстве сыра (свежее, обезжиренное, пастеризованное)
- По странам – производителям (французские, российские, итальянские, голландские, швейцарские, немецкие)
- По типам (твердые, плавленые, рассольные, мягкие, свежие, сыры с плесенью и т.д.)
- По срокам выдержки





1. Свежие сыры
2. Рассольные сыры
3. Мягкие сыры
 - с плесневой корочкой
 - с обмытыми краями
4. Прессованные сыры
 - неваренные сыры
 - варенные сыры
5. Сыры с голубой плесенью
6. Специальные (плавленные, копченые) сыры
7. Особые сыры

Свежие сыры (fresh cheese)

Эти сыры также называют пастообразными, творожными сырами. Свежие сыры слабо отжимаются и не выдерживаются. Они имеют нежную консистенцию. Пастообразные сыры очень похожи на творог и по своей сути таковым и являются.

В молоко подмешивают для скисания сычужной фермент или его растительный заменитель и оставляют на некоторое время.

После этого полученную сырную массу помещают в марлевые мешочки или специальные перфорированные сосуды - чтобы сыворотка могла стечь.



Свежие сыры (fresh cheese)



Рикотта – готовится из сыворотки повторным нагреванием. Мягкий, влажный сыр традиционно продается в плетеных корзинах.

Фета - один из самых древних сыров в мире. Подлинный сыр фета делают из овечьего молока.

Маскарпоне - готовится путем добавления бактерий в сливки, снятые с молока во время изготовления Пармезана. Сливки нагревают на медленном огне, позволяют им створожиться и загустеть. Получается восхитительный Маскарпоне – главный ингредиент самого известного итальянского десерта: тирамису.



Шавру - мягкий непрессованный сыр, который изготавливают из козьего молока. Чаще всего этот сыр производится в форме небольших пирамид. Вес одной сырной головки составляет 150 г. Обладает мягкой, кремообразной текстурой.

Рассольные сыры (brine cheese)

К этой категории относятся сыры, созревающие в рассоле — растворе поваренной соли.

Сырный сгусток погружают в горячую сыворотку примерно на пять часов, пока он не станет тягучим, после чего его вытягивают (часто вручную) или вымешивают, формируют в головки, пряди, нити и погружают в бассейны с холодным (8-12°C) рассолом, приготовленным на воде или сыворотке, а иногда еще и коптят.

- сулугуни
- чанах
- брынза
- моцарелла.



Мягкие сыры с плесневой корочкой (bloomy rind)



После сгущения молока с помощью сычужного фермента или молочнокислых бактерий сырную массу прессуют. Затем сыр солят и обрызгивают раствором специального грибка. Этот грибок всходит затем плесневым газоном на кругах сыра.



Для созревания мягкие сыры помещаются в погреб на срок от 2-х до 6-ти недель. По форме они бывают круглыми, овальными или квадратными.

Камамбер (Camembert) - Normandy.

Согласно легенде этот сыр был изобретен в 1791 году крестьянкой из деревни Камамбер, Мари Арель. Истинный Камамбер производится в Нормандии. Традиционно продается в обертке из деревянного шпона и по праву занимает одно из важнейших мест среди французских сыров. Он обладает особым кисломолочным вкусом и приятным привкусом шампиньонов.



Бри (Brie) – Ile de France.

По технологии изготовления сыр Бри напоминает Камамбер. Сыр вначале вызревает снаружи, и лишь затем - изнутри. Сладковатый запах этого сыра слегка оттеняется тонким ароматом лесного ореха. Интересно, что созревание прекращается, как только от круга отрезается первый кусочек. Созревание проходит достаточно быстро. По этой причине употреблять этот сыр нужно быстро, пока он не испортился.



1815г. – le roi du fromage – Talleyrand - Vienna

Мягкие сыры с обмытыми краями (washed rind)



Сыры с обмытыми краями называют также красноплесневыми. Они обладают специфическим запахом и пикантным вкусом в диапазоне от мягко до очень резкого.

Промывание данного вида сыра солёной водой в процессе созревания препятствует образованию белой плесени и способствует образованию красной корочки специфического вкуса.



Таким образом получается сыр с гладкой и блестящей поверхностью, цветом корочки от жёлтого до оранжево-красного в зависимости от сорта. Сырная масса по консистенции чаще всего жёлтая и мягкая.

Мюнстер (Munster) – Alsace - отличается «мытой» корочкой ярко-оранжевого цвета и достаточно резким запахом и острым вкусом. Изготавливается из коровьего молока. Каждые два дня сыр промывают в подсоленной воде, а иногда даже и в шампанском, что приводит к образованию на корочке красной плесени. Он созревает в течение трёх месяцев в специальных подвалах с очень высокой влажностью и температурой 11-15 °С градусов.



Эпуасс (Epoisse) – Bourgogne - имеет давнюю историю - его любил Наполеон и чтили при дворе Людовика XIV. Этот сыр омывают бренди (Marc de Bourgogne). Наиболее оптимальный момент зрелости Эпуасса наступает тогда, когда его красно-коричневая корочка почти проседает в середине - тогда сыр немного пахнет аммиаком и имеет необычайно пряный крепкий вкус.



Ливаро (Livarot) - Normandy - сыр из коровьего молока изготавливали ещё в 13 веке в Нормандии. Сыр Ливаро зреет 3 месяца, в течение которых его регулярно погружают в соленую воду, что придает корочке сыра оранжевый цвет. Отличительной особенностью истинного сыра Ливаро является то, что по краям его оранжево-красная корка обвита пятью тонкими стеблями осоки. Пять полос соответствуют во Франции званию полковника, поэтому в народе ливаро зовут "полковник".



Прессованные невареные сыры (semi-hard cheese)



Эти сыры имеют твердую корочку и плотную нежную сырную массу желтого цвета. В процессе изготовления сырную массу вычерпывают, измельчают и раскладывают в формы, где её прессуют - чтобы ускорить стекание сыворотки.

Затем этот сырой сыр недолго сохнет, вынимается из формы и обрабатывается в рассоле. После этого сыр помещается на созревание в большие перфорированные формы. В течение выдержки сыр время от времени солят, переворачивают и чистят щеткой. Последнее позволяет придать краям равномерную окраску.

Вызревают такие сыры медленно, от 1 до 12 месяцев.



Эдамер (Edamer) - голландский сыр из коровьего молока уже был популярен в 17 веке - как у себя на родине, так и в соседних странах. Вкус этого сыра слегка ореховый, а аромат усиливается по мере созревания. Сыр Эдамер, выдержанный в течение полутора лет, является истинным наслаждением для гурмана. Однако самыми популярными являются невыдержанные варианты Эдамера.



Гауда (Gouda) - традиционно производится из коровьего молока в Голландии. Вкус сыра Гауда - от нежного и мягкого, орехового, до насыщенно пряного. В основном этот сыр различается по трём степеням зрелости: молодой (2-3 месяца), средний (6 месяцев), старый (по меньшей мере год). Также существует и полуторагодовалый Гауда - он твёрдый и очень острый, его используют как правило для натирания в различные блюда.



Чеддер (Cheddar) - традиционно английский сыр из коровьего молока. По оригинальному рецепту этот сыр заворачивается в ткань для вызревания сроком до одного года. После этого сыр Чеддер приобретает свежий ореховый вкус с кисловато-острым привкусом.



Прессованные вареные сыры (natural rind hard cheese)



При производстве этого типа сыров молоко подогревается до 30 °С градусов и добавляется сычужный фермент.

После заквашивания полученная масса подогревается до примерно 50-60 °С градусов - этот процесс на профессиональном жаргоне называется обжиг, лишь после подогрева сырная масса прессуется. В этом главное отличие этого вида сыров от прессованных невареных.



Помимо всего прочего при изготовлении этих сыров важно и время года. Сыры из летнего молока гораздо ароматнее. Сыры из зимнего молока мягче по вкусу. Чаще всего эти сыры в форме колеса или круга. Вызревание их может длиться около года.

Формовка и прессование сыров



Комтэ (Comte) – France-Comte - богатый специями сыр происходит из региона Юра. Этот сыр диаметром 75 сантиметров весит 35 кг. Его огромные размеры отчасти объясняются древней традицией. В прошлом большие круглые формы позволяли долго хранить сыр, что было особенно важно в зимний период. Комтэ изготавливают по старинной технологии из сырого молока. Созревание продолжается не менее 3 месяцев.



Эмменталь (Emmental) – Switzerland, France-Comte - также изготавливается в форме круга. Отличием этого сыра являются крупные дырки в тесте сыра. Его изготавливают во Франш-Конте, начиная с тринадцатого века. Молоко только альпийских коров. У сыра фруктовый вкус с ореховым послевкусием. Вес может достигать 100 кг.



Пармезан (Parmigiano Regiano) – Emilia-Romagna - итальянский сыр из коровьего молока. Сами итальянцы называют этот сыр Пармиджано Реджано. Для подготовки к созреванию этот сыр на три недели кладут в соляную ванну. Сам срок созревания Пармезана долгий - до 10 лет и более. Его сладковато-фруктовый вкус создаётся временем.



Сыры с голубой плесенью (blue cheese)



Сыры с вкраплениями или прожилками голубоватой или зеленоватой плесени — обычно они мягкие или полутвердые, но непременно острые и особо пикантные.

Для получения внутри сырной мякоти прожилок, в невареную и непрессованную сырную массу длинными иглами вводят особые плесневые грибки - *Penicillium roqueforti*. Через отверстия от иглолок в сырной массе циркулирует воздух, обеспечивая плесневые культуры необходимым кислородом. Пока сыр созревает, корку регулярно обтирают мокрой тканью — влажность также способствует росту бактерий. Продолжительность созревания голубых сыров — около трёх месяцев.

Большинство сыров с голубой плесенью производится из коровьего молока. Исключение составляет знаменитый сыр Рокфор, для изготовления которого используется овечье молоко.

Рокфор (Roquefort) – Rouergue - вызревает в течение 3 месяцев в известковых пещерах с особым микроклиматом, где сохраняется низкая температура в любое время года и очень высокий уровень влажности. Сыр, сделанный вручную, можно отличить по неравномерному распределению плесени внутри. Рокфор отличается ярко выраженным неповторимым вкусом, напоминающим вкус лесных орехов.

Бле д'Овернь (Bleu d'Auvergne) - Auvergne - производится с XIX века в Сантальских горах из коровьего молока особых, типичных для той местности пород коров. Вызревает сыр в течение трех месяцев во влажном погребе. Как и любой другой сыр с голубой плесенью он пронизан зелено-голубыми жилками плесени. Сырная масса Бле д'Овернь влажная, клейкая и слегка рыхлая, но не должна быть рассыпчатой. Сыр обладает сильным острым ароматом и пряным, не слишком соленым вкусом.

Горгонзола (Gorgonzola) – Lombardy - итальянский сыр, изготавливаемый из коровьего молока является известнейшим сыром с голубой плесенью. Он также вызревает в пещерах и пронизан прожилками зелено-голубой плесени. Сыр Горгонзола зреет от двух до четырех месяцев и по мере созревания приобретает все более острый и пикантный вкус.





Сыры: технология и сочетания – Денис Руденко – <http://daily-winegraph.livejournal.com>



Сыры: технология и сочетания – Денис Руденко – <http://daily-winegraph.livejournal.com>

Плавленные сыры (processed cheese)

Плавленные сыры делают в основном из прессованных, при этом в сырную массу нередко добавляют молоко, масло, сметану, пряности, орехи или грибы, иногда даже изюм.

Для получения хорошо плавящейся, намазывающейся однородной сырной массы к измельченному сыру перед переплавкой добавляют особые вещества, прежде всего – фосфаты натрия.

Появился плавленный сыр сугубо из практических соображений: у него длительный срок хранения (даже не в холодильнике), он хорошо переносит транспортировку.

Из тех же соображений некоторые виды сыра могут подвергать холодному копчению.



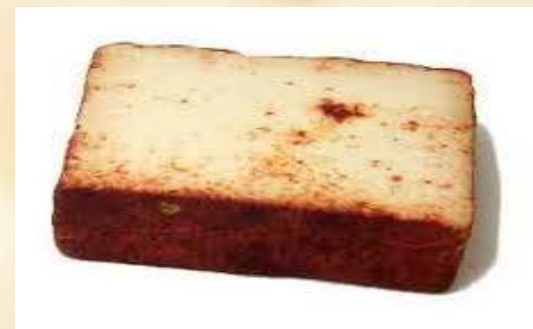
Особые сыры (special cheese)

Почетное звание самого пахучего сыра в мире получил французский сорт Vieux Boulogne . Его изготавливают из коровьего молока, а корку смачивают пивом.

Одним из самых странных в мире является червивый сыр (casu marzu). Если не хватает решимости его попробовать, то можно утешить себя тем, что копошащиеся в нем насекомые - это вовсе не черви, а всего лишь личинки сырной мухи.

В США тоже есть свои оригинальные сыры – кирпичик, лидеркранц, монтерей и др. В Венесуэле выпускается сыр кэсо д'Аутин – цилиндр, поверхность которого обмазывается смесью коровьего масла с молотым кофе, черным перцем и специями. В Австрии – винные сыры.

В Мексике делают сыр кэсо энчилада, в состав теста которого входит соус из острого красного перца чили. В странах Латинской Америки несколько аналогов с другими названиями



Козьи сыры (goat cheese)



Для получения сырной массы молоко нагревают до 30 °С градусов. Сырную массу затем режут на крупные куски и помещают в сухие погреба - чтобы устранить избытки сыворотки.

Вследствие этого края сыра получаются слегка морщинистые. Со временем морщинки становятся заметнее и тогда появляется голубовато-серый плесневый грибок.



Поначалу свежий фруктовый вкус молодого сыра усиливается и со временем доходит до очень острого, с ореховым привкусом.

Валансэ (Valencay) - Berry - один из самых известных сыров из козьего молока. Его делают летом и осенью, когда козы питаются свежей травой. Для созревания сыр помещают в хорошо проветриваемую сушильную на 4 - 5 недель, где он постепенно покрывается тонкой кожицей с голубой плесенью. Под корочкой - нежнейшая мякоть, чуть-чуть сладковатая и отдающая лесным орехом. Вкус лесного ореха, смешанный с ароматом древесной золы, долго остается во рту.



Кротэн де Шавиньоль (Crottin de Chavignol) - Berry. Этот сыр имеет цилиндрическую форму, он отличается тонким вкусом с легкими ореховыми нотками. Молодой сыр имеет плотную массу и белую корочку. Со временем масса становится рассыпчатой, а плесень на корочке приобретает синеватый оттенок, тогда вкус сыра становится более терпким и выдержанным.



Шевр (Chevre) – Loire - сырная масса его мягкая и белая, однако по мере созревания и старения сыра она становится более твердой. На вкус молодой Шевр мягкий и нежный, со временем приобретает более острый терпкий вкус. Как и другие сыры из козьего молока, сыр Шевр обладает отличительным ароматом и привкусом молока козы.



Овечьи сыры (sheep cheese)



Пекорино в Италии называются все сыры из овечьего молока. Наиболее яркими представителями этого сыра, защищёнными особым знаком качества, являются три сорта.

Пекорино Романо (Pecorino Romano) - Lazio - сыр, который ещё в античные времена римские легионеры брали с собой в походы. Этот сыр изготавливается с ноября по июнь, вызревает 8-12 месяцев и имеет фруктовый привкус.



Пекорино Сардо (Pecorino Sardo) - Sardinia - сардинский вариант сыра Пекорино с различными сроками созревания: молодой и сладкий *dolce* (после 20-60 дней), хорошо вызревший *matturo* с острым вкусом с ароматом лугов и пастбищ (после 12 месяцев и более).

Пекорино Тоскано (Pecorino Toscano) - Tuscany - меньше чем другие Пекорино и поэтому зреет быстрее. Кроста Нера (Чёрная Корочка) зреет 6 месяце - наиболее ярко выражает вкус этого сыра.

Подача и хранение

Сырную тарелку подают после основного блюда перед десертом или (в некоторых странах) в качестве десерта

- Когда режут сыр, руководствуются очень простым правилом: каждый кусочек должен состоять частично из мякоти, а частично из корочки
- Для каждого сыра – свой нож
- Сыры выкладываются по часовой стрелке, начиная от самого молодого и мягкого (если представить циферблат, то этот сыр будет на цифре 6)

Самая оптимальная температура хранения сыра от +5°C до +8°C

При хранении сыра без холодильника его рекомендуется завернуть в смоченную слегка соленой водой льняную салфетку и держать в таком месте, чтобы на него не попадали прямые солнечные лучи.



- Молочные
 - Свежие (молоко, сливки, масло)
 - Кислые (кефир, йогурт)
 - После тепловой обработки (кипяченое молоко, сгущенное молоко, томленое молоко, топленое масло)
- Растительные и минеральные
 - Травянистые (травы, оливковое масло, клевер, сено)
 - Овощные (горошек, капуста, лук, чеснок)
 - Грибные (грибы, сырой подлесок)
 - Минеральные (каменистый, металлический, бензольный)

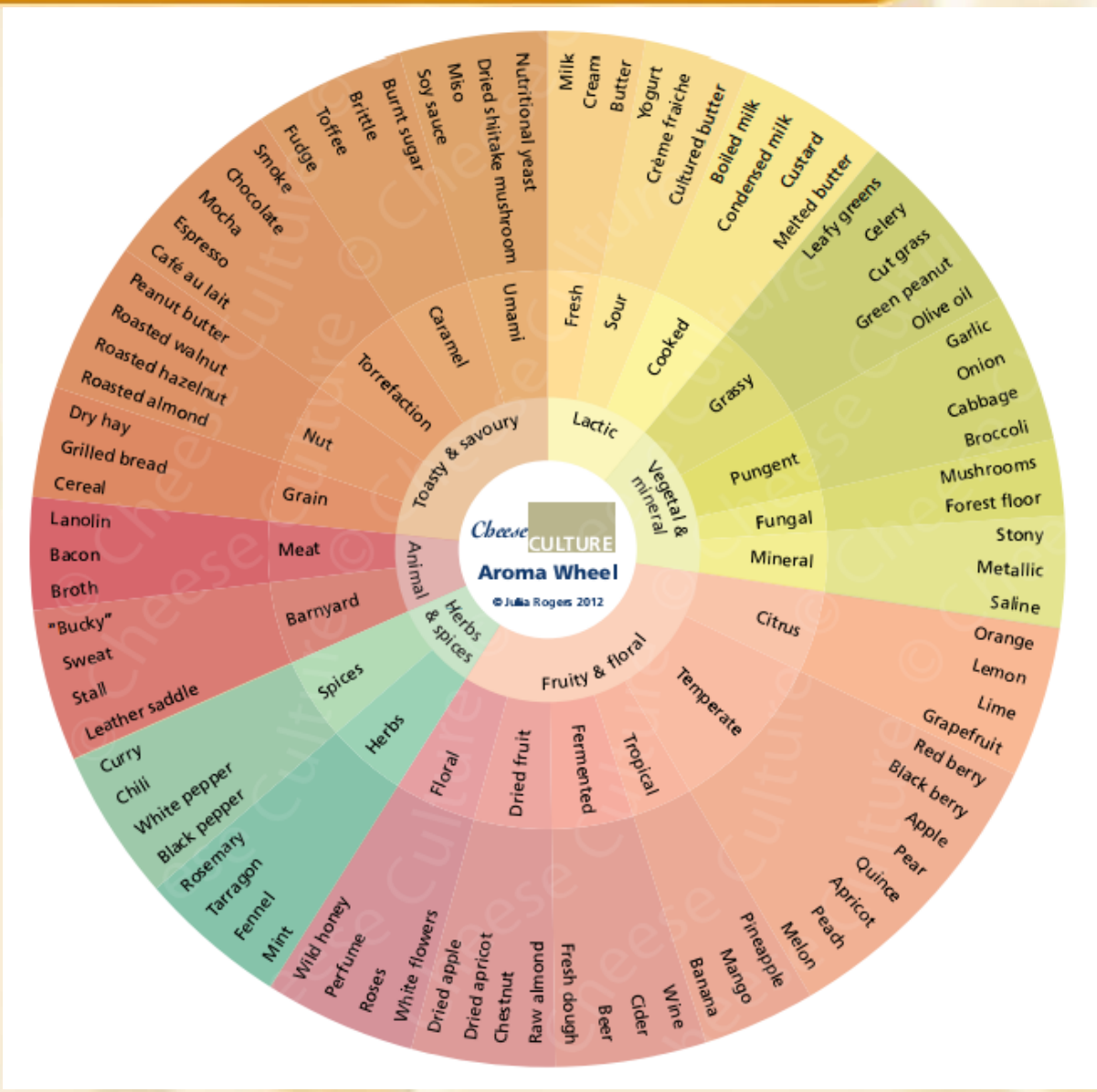


- Фруктовые и цветочные
 - Цитрусовые (лимон, апельсин, грейпфрут)
 - Косточковые (персик, абрикос, яблоко, груша, дыня, манго, банан)
 - Сухофрукты (яблоко, груша, дыня)
 - Ферментированные (пиво, вино, сидр)
 - Цветочные (клевер, ромашка, садовые цветы, медовые оттенки)
 - Орехи и семена (миндаль, лещина, кунжут, подсолнечник)
- Травы и пряности
 - Травы (петрушка, укроп, кинза, эстрагон)
 - Пряности (перец, карри, мускатных орех, кардамон)



- Животные
 - Мясо и жир (вяленое мясо, бекон, жир, курдюк, смалец)
 - Скотство (кожа, пот, седло, ферма, мускус, пластырь)
- Бакалея
 - Карамель (жженный сахар, тоффи, козинак, нуга)
 - Дым (дым, копоть, сажа, кофе, тост, шоколад)
- Умами





Дегустация - особенности

- Внешние

Внешняя консистенция (жидкий-твердый, наличие-отсутствие корочки, толщина корочки, цвет, наличие-отсутствие трещин и повреждений, наличие-отсутствие «дырочек» и их типичность, цвет, оттенок, прозрачность, «слеза»)

- Вкус

Степень солености и ее типичность, консистенция и ее типичность, жесткость корочки, кислотность для мягких сыров, горечь)



Сочетания

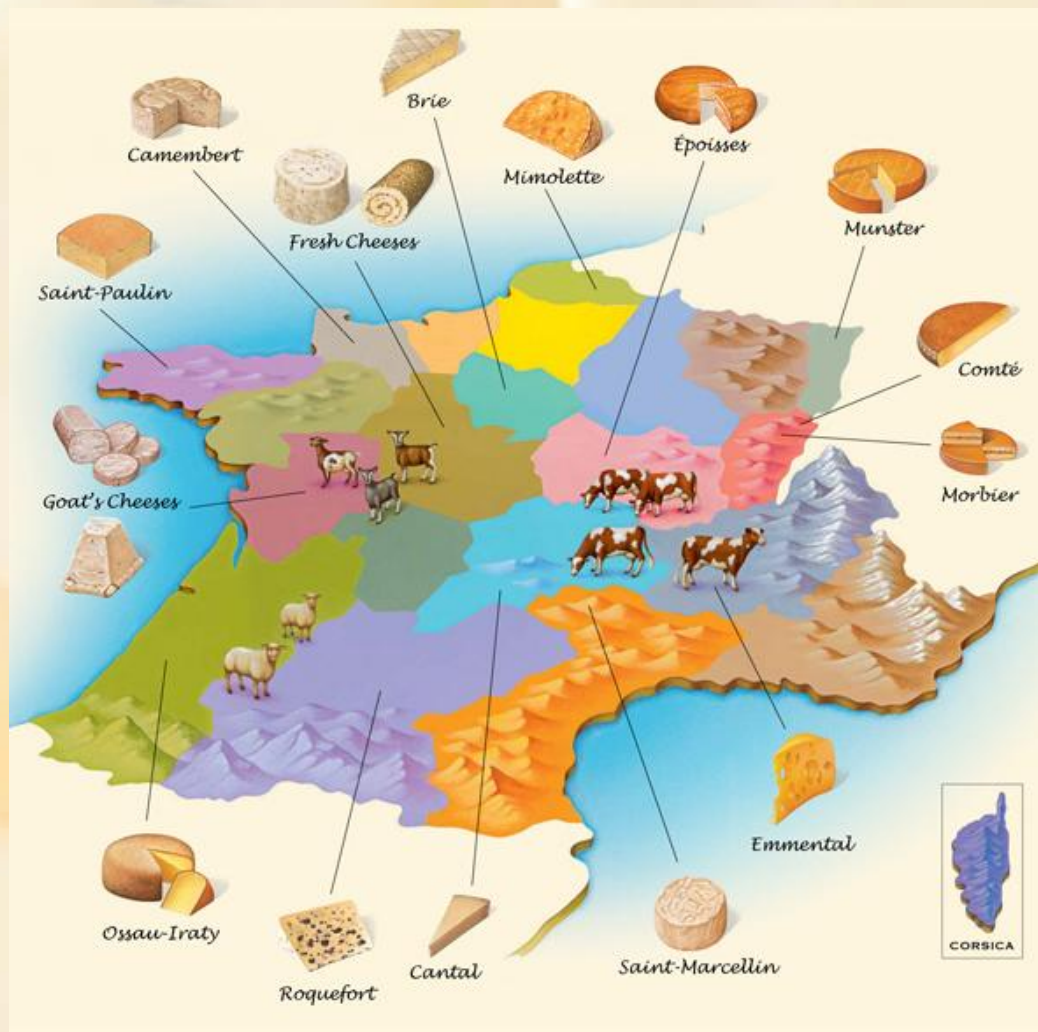
1. Белые вина в среднем сочетаются с сыром лучше красных вин. Особенно это касается сыров с острым сильно выраженным вкусом, так как они сбивают вкус красных вин, портят их букет.
2. Молодой сыр – молодое вино, зрелый сыр – выдержанное вино.
3. К нейтральным и сладковатым по вкусу сырам лучше не подавать свежие вина, так как они обладают высокой кислотностью и с сыром будут казаться ещё кислее.
4. Сыр и вино произведенные в одном регионе как правило дополняют друг друга.
5. Красные вина лучше подавать с мягкими по вкусу деликатными сырами, а сухие белые вина - с пикантными закусочными сырами.



Сочетания

- **Свежие сыры** - легкие белые или розовые вина, а также молодые не танинные красные вина.
- **Мягкие сыры с плесневой корочкой** - Alsace Pinot Noir, Saint Emilion, Pomerol, Puligny Montrachet.
- **Мягкие сыры с обмытыми краями** - сильными красными винами, а также с белыми. Corton, Pauillac, Chateauneuf du Pape, Pouilly Fuisse, Gewurztraminer.
- **Голубые сыры** - наилучшим образом сочетаются десертные, либо насыщенные сухие вина. Sauternes, Barsac, Pino de Charentes, Gevrey Chambertin, Chateauneuf du Pape, Porto.
- **Сыры из козьего молока** – Pouilly Fume, Sancerre, Chablis, Muscadet, Bordeaux Sec, Bandol, прекрасно к шампанскому.
- **Невареные прессованные сыры** - Merlot, Cabernet, Sauvignon, Pinot Noir.
- **Вареные прессованные сыры** - красное вино Beaujolais, Mercurey и Fleurie, белое вино Meursault и Graves.

Франция



«Как можно управлять страной, в которой 264 сорта сыра?!»

Шарль де Голль

В настоящее время в реестре Министерства сельского хозяйства Франции насчитывается более 600 наименований сыров

В 1407 году Карл VI установил за жителями Рокфор-сюр-Сульзон право на наименование сыра – Рокфор

26 июля 1925 года Рокфор первым из сыров получает статус AOC

В настоящее время 34 сыра во Франции имеют AOC

Италия



Первые итальянские сыры получили DO в 1955 году

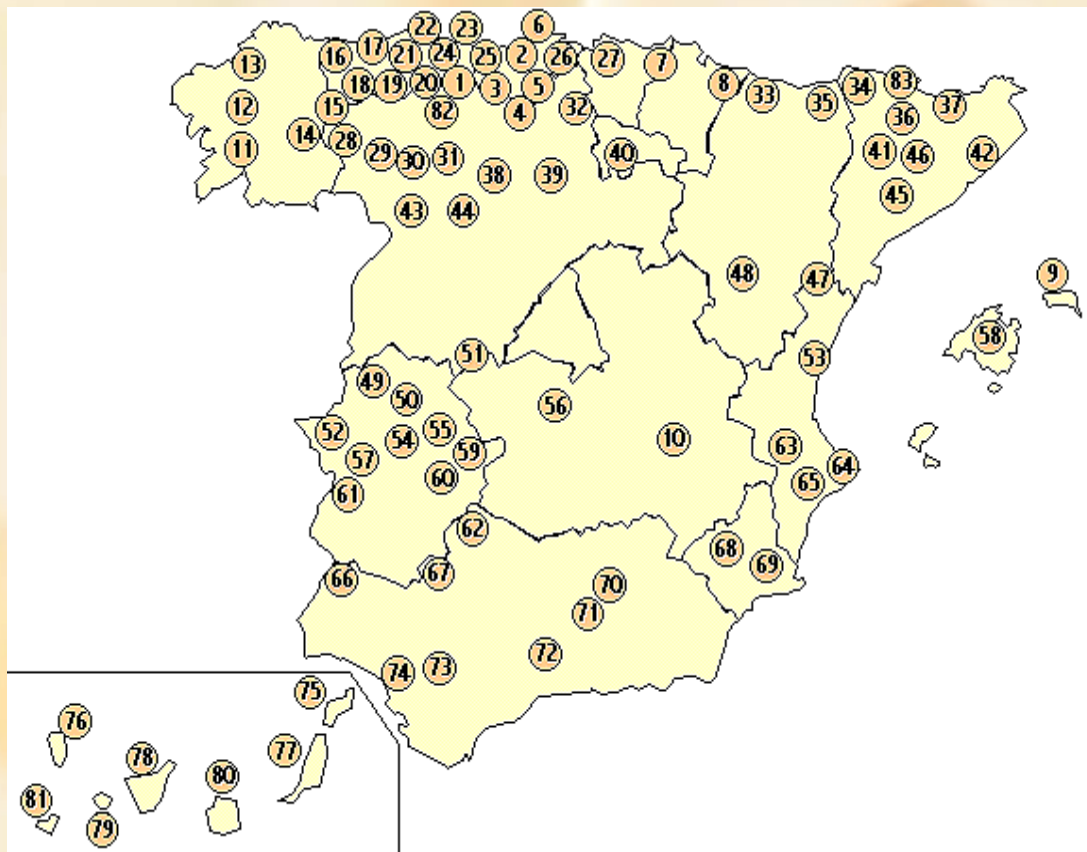
В настоящее время произведена перемаркировка в общеевропейские PDO

В настоящее время выделено 41 PDO и как минимум 4 находится на этапе рассмотрения

Наиболее известные:

- Горгонзола (Пьемонт, Ломбардия)
- Грана Падано (север страны по Э-Р)
- Моцарелла (Кампания, Лацио)
- Пармезан (Э-Р, Ломбардия)
- Пекорино (4 вида PDO – Тоскана, Лацио, острова)
- Проволоне (северо-восток)
- Рикотта (Лацио)
- Таледжио (Ломбардия, Венето, Пьемонт)

Испания



В настоящее время выделено 23 PDO

Наиболее известные:

- Кабралес
- Манчего
- Афуэгал питу
- Сан Симон
- Тетилья
- Идиасабаль
- Заморано