



AUSTRIAN WINE 



Сыр и вино



Сыр и вино - самая популярная кулинарная пара

Вино является любимым партнером сыра. Возможно, не существует другой кулинарной комбинации, которая бы настолько же сильно побуждала Вас к дегустации и экспериментам. Действующие в течение долгого времени правила о превосходной гармонии этих двух компонентов уже уступили место новому взгляду. В ходе трудоемких дегустаций совместно со многими экспертами в области вина и сыра мы провели тестирование всех возможных сочетаний. Полученные результаты легли в основу наших умозаключений и свидетельствуют о том, насколько целесообразно отказаться от старых предрассудков.

Как появился сыр

Сыр относится к старейшим продуктам питания в мире. Первые записи о переработке коровьего молока появились на Востоке и датируются 5000 годом до нашей эры. Хотя, предположительно, сыр существует с того времени, как люди начали держать коз, овец и коров и получать их молоко, т.е. уже около 12000 лет или даже больше. Эксперты исходят из двух предположений о том, как могло быть изобретено производство сыра. Хранимое в глиняных горшках молоко под влиянием тепла быстро становилось кислым и загустевало. Так возник кисломолочный сыр в своем первоначальном виде. Сыр из сладкого молока был открыт иначе: при хранении и транспортировке молока в телячьих желудках присутствующие в них сычужные ферменты приводили к свертыванию молока. На протяжении веков искусство сыроделия постоянно совершенствовалось и технологически изменялось. В настоящее время диапазон сыров простирается от региональных деликатесов ручного производства до изготавливаемой в промышленных масштабах оптовой продукции.

Предложение и потребление

Растущая популярность сыра ведет к увеличению его сбыта. Этому в свою очередь благоприятствует усиленное внимание производителей сыров к качеству продукта. Креативность при разработке новой продукции и стильная упаковка тоже являются важными параметрами, позволяющими вызвать восторг у потребителей. Кроме того, все чаще на решение о покупке влияет интерес к происхождению и производству сыра.

Сыр и

Классификация сыров

В нашем издании мы разделили сыры по группам в соответствии с тем, как они различаются в повседневном потреблении.

В профессиональном мире существуют помимо этого несколько других схем для классификации сыров.

К ним относятся:

- **Тип молока** (напр.: коровье, овечье, козье)
- **Содержание жира** (напр.: низкое содержание жира, высокая жирность, двойные сливки)
- **Тип производства** (напр.: молодой сыр, мягкий сыр, ломтевой сыр, твердый сыр)
- **Тип созревания** (напр.: молочнокислое созревание, созревание посредством брожения, созревание с красной культурой, созревание с благородной плесенью)
- **Вкусовые миры.** Чтобы облегчить ориентацию в разнообразных вкусовых мирах, была разработана схема классификации вкусовых миров. Они имеют большое значение для комбинаций с вином, так как интенсивность сыра здесь выступает на переднем плане. Причисление к одному из трех определенных вкусовых миров всегда подразумевает «натуральный сыр». При этом не учитывается изменение вкуса при производстве с добавлением специй, трав и т.д., поскольку они влияют на оригинальный вкус сыра.

Мы различаем следующие вкусовые миры:



• Нежный, мягкий вкус

Молодые сыры, а также нежные мягкие сыры и ломтевые сыры; напр.: австрийский Гауда, Ротвайнребелль и т.д.



• Приятный вкус

Мягкие и ломтевые сыры, созревающие со специальными культурами; напр.: Камамбер, Вайнкезе и т.д.



• Пряно-насыщенный вкус

Мягкие, ломтевые и твердые сыры с выраженным созреванием; напр.: Эмменталер, Бергкезе, сыры с благородной плесенью и т.д.

ВИНО

Абсолютное наслаждение сыром

Чтобы по-настоящему насладиться сыром, ему требуется настолько же аккуратное обращение, как и вину. Наиболее важные правила:

Наиболее важные правила:

- **Температура**

Сыр всегда необходимо вынимать из холодильника за час до еды, чтобы дать аромату возможность раскрыться. Исключение составляет молодой сыр, который всегда подается охлажденным.

- **Зрелость**

Оптимальная зрелость сыра является основным условием для правильной оценки сыра. Кто соблюдает это условие, будет вознагражден несравненно лучшими вкусовыми ощущениями.

- **Презентация**

Кусочки сыра, состоящие почти только из корки, растрепанные поверхности среза и другие недостатки уйдут в прошлое, если следовать основным правилам нарезки сыра. В специальных учебниках можно найти информацию о технике экономичной нарезки сыров на небольшие треугольники.

- **Целостность**

Лучше всего покупать и сервировать сыр целиком. Так он не слишком быстро сохнет и визуально более декоративен. Кроме того, это является свидетельством особого стиля, когда гостям предоставляется возможность самим отрезать от понравившегося сыра кусочек любого размера. Нарезанные кусочки позволяют полностью раскрыть вкус и содержание сыра.

- **Хранение**

Сыр – это живой и очень чувствительный продукт питания, что обусловлено постоянным процессом созревания. Часто для хранения или медленного дозревания - аффинирование сыра – отсутствуют необходимые условия температуры и влажности. Поэтому уже при покупке следует учитывать период потребления.

- **Содержание**

Мягкий сыр с созревающей белой плесенью всегда необходимо хранить в оригинальной упаковке, которая благодаря специальному покрытию защищает желаемую белую флору. Для сыров с голубой и зеленой плесенью рекомендуется алюминиевая фольга. Дышащая прозрачная пленка или влажная ткань обеспечивают ломтевым и твердым сырам идеальную защиту от высыхания. Сыр ни в коем случае нельзя долго хранить в закрытом контейнере. Сыр должен дышать.

Вино для сыра

Для наглядности ниже приведена краткая классификация стилей вина согласно Маркетингу австрийских вин (ÖWM). Для дегустации различных групп сыров вина были разделены в соответствии с этой схемой. Внутри приведенных классов вина выделяются различные происхождения, сорта и степени зрелости. Также учитываются вина со статусом DAC.

- **Игристые вина** – шипучие и бодрящие

Игристые вина из всех сортов винограда, с использованием дозажа и без него.

- **Белые вина** – легкие и свежие

От молодых вин, Грюнер Вельтлинеров и Вельшрислингов до легких представителей ароматных сортов, как Мускателлер.

- **Белые вина** – классические и сухие

Все сорта белого вина со свежей и элегантной стилистикой без выдержки в барриках.

- **Белые вина** – энергичные и полнотелые

Компактные, хорошо структурированные белые вина всех сортов с большим потенциалом созревания, выдерживаемые классически или в дереве.

- **Розовые вина** – изысканные и фруктовые

От легких до средненасыщенных, от подчеркнуто-кислотных до сливочно-очаровательных.

- **Красные вина** – элегантные и многослойные

Все допустимые сорта красных вин, подчеркнуто-фруктовые, элегантные и приятные на вкус; в основном с классической выдержкой.

- **Красные вина** – плотные и богатые

Пригодные для хранения красные вина с полнотой, комплексностью и глубиной. Чистосортные вина определенных участков или кюве с умеренным использованием дерева.

- **Белые вина** – фруктово-сладкие и энергичные

Шпетлезе и Ауслезе с бархатистым остаточным сахаром и живой игрой плодовой кислоты.

- **Благородные сладкие вина**

Благородные вина с остаточным сахаром и кислотностью в высокой концентрации. Беренауслезе, Трокенберенауслезе, Штравайн, Шильфвайн, а также Айсвайн или Рустер Аусбрух.

DAC – Districtus Austriae Controllatus

Если вина отмечены статусом DAC (типичные для региона марочные вина), это свидетельствует об их защищенном наименовании по происхождению. Стилистика этих вин четко определена, а сорта винограда характерны для соответствующего винодельческого района. В каждом винодельческом районе классифицированы один или два типичных сорта винограда и допускаются не более чем в трех категориях качества.

Молодой сыр



Молодой сыр является сравнительно недолговечным продуктом и предоставляет при производстве не слишком большой простор для творчества. Вероятно, именно поэтому существует так мало продуктов и сырных брендов, типичных для соответствующих стран. Некоторыми из известных представителей являются творог, Жерве, Рикотта или зерненный творог. Однако ввиду своей воздушно-рыхлой текстуры они не зарекомендовали себя как партнеры для вина. Поэтому в нижестоящем описании рассматриваются известные рулеты из молодого сыра с кремово-творожной текстурой или продукты, выдержанные в маринаде.

Характеристика

Молодой сыр - единственный сыр, который не нуждается в созревании и готов к употреблению уже в день производства. Его нежная текстура обусловлена высоким содержанием воды (около 70%). В молодом сыре его уравнивает как правило высокое значение "жира в сухом веществе" (FDM), что обусловлено небольшим количеством сухой массы. Исходным продуктом служит в основном пастеризованное молоко, содержание жира в котором устанавливается посредством добавления сливок. В сельской продукции часто используется сырое молоко преимущественно с натуральным, т.е. неизменным содержанием жира. Основной принцип производства сыра довольно прост. В молоко добавляют молочнокислые бактерии, иногда также сычужный фермент, для свертывания молока. После разрезания сырной массы на кусочки размером с грецкий орех масса заполняется в формы, и молочная сыворотка стекает.

К нему подходят...

Для молодого сыра в маринаде или зерненого сыра лучше всего подходят вина легкого и свежего типа, а также игристые вина. Для сыров с кремово-творожной консистенцией белые вина могут быть чуть более мужественными и/или более сладкими. Полезный совет: попробуйте красное вино в качестве сопровождения к молодому сыру.

Игристые вина
шипучие и бодрящие

Здесь встречаются два продукта с похожими свойствами. Кислотность и соответственно рыхлая текстура создают бодрящее вкусовое ощущение. Классические игристые вина столь же гармоничны, как и ароматные варианты Мускателлера или Совиньон Блан.

Белые вина
легкие и свежие

Вина обеих характеристик создают живую игру вкусов, сопоставимую с игристыми винами.

Розовые вина
изысканные и фруктовые

Рекомендуемый диапазон колеблется от Вельшрислинга и Мускателлера до Розе или различных молодых вин.

Белые вина
классические и сухие

Хорошо структурированный Грюнер Вельтлинер, Вайсбургундер или Шардонне здесь набирают очки благодаря хорошему балансу между экстрактивностью и кислотностью. Если Вы предпочитаете Совиньон Блан, то следует обратить внимание на достаточную полноту вкуса.

Красные вина
элегантные и многослойные

Вопреки распространенному мнению, красное вино с выраженной сладостью и бархатисто-мягким танином в сочетании с кремово-творожным молодым сыром способствует возникновению приятного вкусового ощущения.

Белые вина
фруктово-сладкие и энергичные

Сладость и полнотелость вина, нежная кислотность и кремовая текстура сыра образуют настоящую гармонию. В целом здесь хорошо подойдут вина Шпетлезе и Ауслезе любого белого сорта.

Происхождение и значение

Молодой сыр считается прототипом всех видов сыров, так как он образуется в своей простейшей, первоначальной форме только под воздействием тепла. В Австрии сформировался нишевый рынок рулетов из овечьего и козьего сыра, который предоставляет шанс прежде всего мелким производителям. В секторе торговли продуктами питания можно приобрести эти продукты только в единичных случаях. Чаще всего они реализуются напрямую или продаются на уличных или крестьянских рынках, а также в магазинах биопродуктов.



Мягкий сыр с белой благородной плесенью



К нему относятся:

- Австрия: Вайсер Принц, Вайсер Цигетт, Брегенцвельдер Камамбер, Шлирбахер, Био Камамбер, Дойчманн Ромильх Камамбер, Контесса Паола
- Германия: Вайсе Леди, немецкий Бри и Камамбер
- Швейцария: Том де Водуа, Био Шаф Хэсли, Био-Хуус-Хэсли
- Франция: Камамбер де Норманди, Бри де Мо и Бри де Мелен, Шаурс, Фужерю, Брилья Саварин
- Италия: Формаджелла, Томино Стаджионато, Паглиетта

Характеристика

Флора белой плесени формируется за счет добавления к молоку культур благородной плесени (*Penicillium camemberti*) или опрыскивания поверхности сыра до созревания. Она отвечает за восхитительный грибной аромат и кремово-солодовый вкус сыра. Процесс созревания до готовности к употреблению в пищу длится от трех до четырех недель. К этому времени тесто сыра, в зависимости от используемого молока, приобретает цвет слоновой кости (коровье, овечье молоко) или белый (козье молоко). Будучи только что с сыроварни, он обычно имеет твердую, еще творожную основу. В ходе соответствующего аффинирования равномерно созревший продукт поступает в продажу. Чем более зрелый сыр, тем более активно к типичному кремово-солодовому аромату добавляются пряные нотки, а тесто все более расплывается. При этом корка приобретает немного более резкий характер. Оба варианта имеют своих почитателей.

К нему подходят...

При выборе вина необходимо учитывать нежные горькие ноты корки и неоднородную зрелость находящегося в продаже сыра.

Игристые вина
шипучие и
бодрящие

Углекислота игристого вина препятствует насыщению вкусовых рецепторов сыром. Его сдержанная сладость перекрывает терпкие ноты плесневой флоры. Вкус остается свежим. Игристые вина ароматных сортов (Совиньон Блан, Траминер) с довольно нежными сладкими гранями тоже доставляют несомненное удовольствие.

Белые вина
нергичные и
полнотелые

Этот вид сыра предпочитает в качестве своего спутника объемное вино, очень экстрактивное и немного фруктово-сладкое, которое смягчает горькие ноты плесневой флоры. Идеально подходят сорта винограда бургундского типа, как Ротгипфлер, Нойбургер, Ротер Вельтлинер и мужественный Грюнер Вельтлинер.

Белые вина
фруктово-сладкие
и энергичные

Белые вина Шпетлезе и Ауслезе представляют собой здесь идеальное сочетание. Они обладают приятной сладостью и соответствующей полнотой вкуса. Благодаря этому они скрывают кислоту и горькие ноты молодого сыра, а также интенсивные ароматы зрелого сыра.

СОВЕТ: Если к мягким сырам с белой плесенью подаются красные вина, то рекомендуются вина с незначительным и очень округлым танином, а также с небольшой фруктовой сладостью. Предпочитаемые сорта - если они имеют подобную стилистику - Пино Нуар и Сен-Лоран, а также Цвайгельт или Сира.

Происхождение и значение

Самым известным представителем этого вида сыра бесспорно является Камамбер, который начал свое триумфальное шествие в конце XVIII века из Нормандии во Францию. Его название защищено товарным знаком только с приставкой "де Норманди", и в остальных случаях может производиться в любых других местах. Доля австрийской продукции в этой группе сыров составляет менее трех процентов.



Мягкий сыр с красной культурой



К нему относятся:

- Австрия: Шлосскезе, Сент Северин, Кайзерталер, Тиролер Гольд, Граф Гёрц, Россо
- Германия: Лимбургер, Ромадур
- Франция: Реблшон, Пон-Левек, Ливаро, Эпуас, Лангр
- Италия: Таледжио

Характеристика

Мягкие сыры с красной культурой визуально сильно отличаются друг от друга. Они варьируются от небольших круглых головок до сыров в виде квадрата или кирпича. Во время созревания сыры натираются рассолом и бактериями красной культуры (*Brevibacterium linens*), в результате чего их поверхность окрашивается в оттенок от оранжево-красного до коричневатого и возникает специфический вкус. Из-за обработки и созревания в условиях повышенной влажности, корка может быть слегка влажной и липкой, поэтому долгое время использовался термин «красная слизь». После созревания в течение от двух до четырех недель сыр поступает в продажу. В зависимости от типа производства тесто сыра сначала немного «творожистое», однако в ходе тщательной обработки (аффинирования) и хранения возникает продукт с равномерно созревшим, кремовым тестом.

К нему подходят...

Выразительный вкус и соленые нотки сыра ставят сложную задачу для выбора вина.

Игристые вина
шипучие и
бодрящие

Игристые вина с выраженным остаточным сахаром демонстрируют здесь интригующую, солено-сладкую передачу вкуса. Наилучшие результаты демонстрируют, прежде всего, ароматные сорта (Мускателлер, Траминер).

Белые вина
энергичные и
полнотелые

Большой объем, экстрактивность и фруктовая сладость вина сглаживают соленые нотки сыра. В качестве партнеров предпочитают Грюнер Вельтлинер, Цирфандлер, Ротгипфлер, Граубургундер и Траминер.

Белые вина
фруктово-сладкие
и энергичные

Ярко выраженный остаточный сахар и пряность делают вина этой категории излюбленным партнером мягкого сыра с красной культурой. Оба продукта приносят большую экспрессию, в которой теряется любой интенсивный аромат или соленые ноты. Основным сортом является Траминер, за ним следует Мускателлер.

**Благородные
сладкие вина**

Вино обволакивает сыр сладостью и полнотой вкуса, что позволяет укротить даже энергичных представителей сыров. Беренауслезе и не слишком крепкие Трокенберенауслезе бургундских сортов, а также Вельшрислинг обеспечивают полную гармонию.

СОВЕТ: Если Вы не хотите отказываться от красных вин, выбирайте приятно-мягких и фруктово-сладких представителей. Наилучшим образом здесь подойдут Цвайгельт, Пино Нуар и Мерло. Едва различимый или очень умеренный танин необходим, чтобы избежать горьких ноток.

Происхождение и значение

Сыр с красной культурой возник, предположительно, в результате поиска методов, способствующих продлению срока хранения сыра. Среди ценителей мягкий сыр с красной культурой считается особым блюдом. В австрийском производстве его доля составляет только один процент. Некоторые производители сыра – зачастую те, которые работают с сырным молоком – имеют в этой области большой успех.



Ломтевой сыр



К нему относятся:

- Австрия: Мондзеер, Жероме, Рэсскезе, Гехаймратскезе, Бергбарон, Альмкёниг, Драуталер, Моосбахер, Сент Патрон, Раклетт
- Германия: Тильзитер, Альмкезе, Бергадер
- Швейцария: Вашерен Фрибуржуа
- Франция: Морбье, Сен-Нектер
- Италия: Фонтина, Бель Паэзе
- Нидерланды: Эдамер, молодая Гауда

Характеристика

Ломтевой сыр имеет большое множество разновидностей.

При производстве мы различаем созревание посредством брожения (например, Моосбахер), созревание в пленке (например, молодая Гауда) и созревание с красной культурой (например, Мондзеер).

Что их всех объединяет в одну группу – это их массовая доля сухого вещества (жиры, белки, минералы и т. д.), а также содержание воды.

Доля каждого из компонентов составляет 50%. Ломтевые сыры производятся преимущественно из пастеризованного коровьего молока. Свое компактное, но вместе с тем упругое тесто они приобретают за счет разрезания сырной массы на куски величиной с горошину. Примерно через шесть недель многие сыры уже готовы к употреблению. Высококачественные продукты созревают в сыроварне в течение десяти недель.

К нему подходят...

Ломтевые сыры всех разновидностей благодаря своему эластично-упругому тесту и сбалансированному вкусу хорошо сочетаются со многими стилистиками вин.

Белые вина
классические
и сухие

Вина этой категории должны обладать нежной упругостью и гармоничной кислотностью, чтобы иметь успех. Здесь лидирует сорт Грюнер Вельтлинер, за которым следует Вайсбургундер. Занимательные контрасты ароматов проявляются в свою очередь и с Совиньон Блан.

Белые вина
энергичные
и полнотелые

Хорошая субстанция, минеральный характер и деликатная кислотность - это те атрибуты, с которыми сыру нравятся Шардонне, Ротер Вельтлинер или Граубургундер. Важно, что речь идет о высококачественном сыре с достаточной эластичностью.

Красные вина
элегантные
и многослойные

Изящное и нежно тающее тесто сыра прекрасно воспринимает мягкое прикосновение кислотности Пино Нуар и Сен-Лоран. В то же время утонченный Блауфренкиш с плотной текстурой и ярким впечатлением тоже обеспечивает вкусовое удовольствие.

Белые вина
фруктово-сладкие
и энергичные

Для белых вин со сбалансированной сладостью и кислотностью сыр принципиально открыт. В вине этого типа ломтевые сыры тоже находят конгениального вкусового партнера.

Происхождение и значение

Ломтевой сыр – самый популярный сыр в Австрии. Об этом свидетельствует доля отечественного производства на уровне почти 45%. По сравнению с твердым сыром обычное время созревания ломтевого сыра относительно непродолжительно, что делает его значительно менее дорогим на фоне других сыров. Важным каналом распространения является торговля продуктами питания. Те, кто делают обдуманные покупки, могут найти высококачественных представителей по умеренным ценам.

Зачастую они выпускаются мелкими производителями и нередко доступны только напрямую «с сыроварни».



Твердый сыр



К нему относятся:

- Австрия: Эмменталер, Бергкезе (обычные периоды созревания: три, шесть, двенадцать и 18 месяцев), Фельзенкеллер Кезе, Асмонте, Ле Розе, Тиролер Адлер
- Швейцария: Грюйер, Эмменталер, Бергкезе
- Франция: Бофор, Конте, Абонданс
- Италия: Асиаго, Пекорино, Монтасио, Пармезан, Грана
- Испания: Идиасабаль, Манчего
- Нидерланды: Фаворель, зрелая Гауда

Характеристика

Для производства высококачественных твердых сыров подходит только бесилозное молоко. Его получают в процессе кормления животных свежей травой летом и сеном с высоким содержанием трав зимой. Лучшее сырье является необходимым условием для раскрытия типичного сливочно-пряного аромата сыра, интенсивность которого усиливается по мере созревания. Мы знаем твердые сыры как с естественной коркой, например, Эмменталер, так и созревающие с красной культурой. К последним относятся различные Бергкезе и Альпкезе, корка которых обрабатывается не только соленой водой, но и красными культурами. Для получения естественной корки используется только соленая вода. Оба способа способствуют формированию корки и служат для натурального консервирования сыра. Процесс созревания длится, по меньшей мере, три, зачастую до двенадцати месяцев и больше.

К нему подходят...

Именно в вопросе гармонии твердого сыра и вина часто ориентируются на традиционные взгляды. На самом деле этот сыр любит не только мужественные красные вина, но и зрелые белые вина с богатым вкусом или сладкие вина с хорошо представленной кислотностью.

Белые вина
энергичные
и полнотелые

Зрелые белые вина с субстанцией благодаря своей нежной кислотности великолепно раскрывают ароматы этого крепкого типа сыра. У более зрелых сыров соленые нотки дополняют вкусовое впечатление еще одним нюансом. Здесь можно рекомендовать Грюнер Вельтлингер и сорта бургундского типа - от Граубургундера до Нойбургундера. В качестве полезного совета можно назвать Рислинг с нежной сладостью.

Красные вина
плотные и
богатые

Здесь сыр и вино привносят одинаковые достоинства: гибкость, изящество, полноту и пряность. Танин, который вина этого типа вполне могут иметь, непременно должен быть зрелым и хорошо интегрированным. Гармонию создают, например, Блауфренкиш, кюве международного стиля, а также Пино Нуар и Цвайгельт.

**Благородные
сладкие вина**

Гармония твердого сыра со сладким вином долгое время недооценивалась, однако считается абсолютно допустимой. Возможная, сдержанная солоноватость зрелого сыра прекрасно компенсируется сладостью вина. Вино имеет полное право обладать кислотностью, поэтому Айсвайн здесь вполне актуален. Кроме того, сыру нравятся Беренауслезе и Трокенберенауслезе с элегантной структурой.

Происхождение и значение

Поскольку получение бессилосного молока возможно чаще всего только в альпийском хозяйстве, австрийские твердые сыры, как Бергкезе или Эмменталер, производятся в основном в горных районах.

Это подразумевает трудоемкое и сравнительно дорогостоящее производство, которое, однако, вознаграждается многочисленными наградами на международных конкурсах. Доля Бергкезе, как самого известного твердого сыра, составляет в Австрии значительные 15%.



Сыр с двойной плесенью



К нему относятся:

- Австрия: Дольче Бьянка, Цвифахер
- Германия: Бавария Блю, Камбоцола
- Франция: Бресс Блю

Характеристика

Сыры с двойной плесенью относятся к группе мягких сыров. На своей поверхности и в тесте они имеют различные культуры плесени. В то время как снаружи сыр покрыт флорой белой плесени, тесто сыра содержит включения голубой благородной плесени. Свежеприготовленные головки сыра сначала погружают в соленую ванну, а затем протыкают иглами для того, чтобы обеспечить доступ кислороду и тем самым стимулировать формирование культур голубой благородной плесени. Поверхность сыра опрыскивается белой благородной плесенью (*Penicillium camemberti*). После 14 дней созревания белая флора окружает места проколов. Таким образом, прекращается доступ кислорода, и плесневые культуры в тесте перестают развиваться. Обе культуры плесени придают сыру специфическую пряность, которая гармонично сочетается с нежно-сливочным тестом.

К нему подходят...

Сыры с двойной плесенью имеют два особенных компонента и поэтому предъявляют четкие требования к своим винным партнерам: горькие нотки корки и нежно-кислые акценты благородной плесени в плоти сыра требуют сладости.

Белые вина
фруктово-сладкие
и энергичные

Белые вина со сбалансированной сладостью и выраженной кислотностью обволакивают горькие ноты корки и смягчают нежно-кислые акценты благородной плесени в тесте сыра. Тонкая кислотность вина сохраняет вкусовые рецепторы свежими. Цирфандлер сочетается настолько же хорошо, как и Рислинг или Совиньон Блан.

**Благородные
сладкие вина**

В такой комбинации сыр чувствует себя особенно комфортно. Плотная сладость и созвучная кислотность формируют вместе с белой и голубой благородной плесенью крайне увлекательную и живую игру ароматов. Предпочтение отдается Айсвайну и Беренауслезе сортов Грюнер Вельтлинер и Шардонне, а также другим сортам белых вин бургундского типа.

СОВЕТ: Если Вы хотели бы подать к сыру с двойной плесенью красное вино, Вам следует обратить внимание на зрелый, мягкий танин и значительную сладость. Таким образом, горькие нотки белой плесневой флоры будут хорошо гармонировать с кислотностью голубой благородной плесени. Цвайгельт и Мерло подходят в равной степени хорошо.

Происхождение и значение

Для тех, кто все еще не совсем осмеливается притронуться к сырам с голубой благородной плесенью, сыры с двойной плесенью зачастую служат хорошим началом. В целом, сыры этой группы имеют небольшое экономическое значение не только для Австрии, но и во всем мире. Тем не менее, их производители вносят важный вклад в разнообразие на рынке. Благодаря своей колоритной внешности эти сыры обращают на себя внимание в любой сырной композиции.



Сыр с благородной плесенью



К нему относятся:

- Австрия: Крахер, Остеркрон, Блаухудлер
- Франция: Рокфор, Фурм д'Амбер
- Италия: Горгонзола, Дольче Латте
- Испания: Кабралес
- Англия: Стилтон

Характеристика

Сыры с голубой и зеленой плесенью относятся к группе полутвердых ломтевых сыров. Обычно их изготавливают из пастеризованного коровьего молока. Для некоторых представителей в качестве исходного продукта традиционно берется овечье или козье молоко, нередко в виде сырого молока. Рокфор, один из самых известных сыров из сырого овечьего молока дает свое имя культуре грибка благородной плесени *Penicillium roqueforti*. Он добавляется в молоко в жидком или сухом виде. Во время созревания сыр протыкается иглами для образования воздушных каналов. В этом случае принято говорить о прокалывании сыров. Благодаря этому образуются типичные голубые или зеленые культуры. Равномерно распределенные по всей головке сыра прожилки и сливочное тесто сыра свидетельствуют о его превосходной зрелости.

К нему подходят...

Сыры с благородной плесенью по праву лучше всего сочетаются со сладкими винами. Хотя для любителей экспериментов предлагаются и другие варианты.

Белые вина
энергичные
и полнотелые

Зрелые белые вина великолепно проявляют здесь свои способности. Благодаря изобилию экстрактивных веществ и хорошо интегрированной кислотности вино и сыр демонстрируют карамельно-солодовые вкусовые нюансы с легким оттенком кислотности.

**Благородные
сладкие вина**

Сочетание сыра с благородной плесенью и ботритизированных вин является проверенной классикой. Обратит внимание следует лишь на то, что увеличение зрелости и интенсивности сыра требуют более высокого остаточного сахара в вине.

СОВЕТ: Красное вино - плотное и богатое: этот вариант уводит в новый мир вкуса. Сыр с благородной плесенью и красное вино с ощутимой фруктовой сладостью создают притягательную пряность. Ее сопровождают заметные кислотные штрихи, которые иногда воспринимаются как требовательные.

Происхождение и значение

Практически любая крупная страна-производитель сыра может похвастаться известным сыром с благородной плесенью. Этому они обязаны, прежде всего, дворянству, которое еще много веков назад знало принципы правильного сочетания сыра с вином. Французский Рокфор называют королем сыров с благородной плесенью. Его метод изготовления был защищен еще в 1411 году, когда Карл VI подписал соответствующую монополию. Для его производства используется сырое овечье молоко. Сыры созревают в пещерах горы Комбалу, гигантских гротах, которые образуют огромный лабиринт. На сегодняшний день сыры с благородной плесенью представляют собой наиболее популярную группу сыров наряду с мягким сыром с красной культурой. Некоторые из них относятся к самым известным сырам в мире и пользуются наибольшей любовью среди знатоков.



Аффинированный сыр



К нему относятся:

- Сыр со свежей зеленью: напр., лук, черемша, укроп
- Сыр с сушеной травой: напр., розмарин, тимьян
- Сыр с пряностями: напр., гвоздика, можжевельник
- Сыр с кусочками плодов: напр., грибы, стручковый перец, орехи
- Сыр с острыми вкусовыми компонентами: напр., перец горошком, васаби
- Сыр со сладкими вкусовыми компонентами: напр., изюм, сухофрукты
- Сыр с горькими вкусовыми компонентами: напр., зола, плодовые выжимки, винный осадок

Характеристика

Под «аффинированием» в целом понимается профессиональная обработка сыра для обеспечения его лучшего созревания. Между тем этот термин также используется для улучшения вкуса сыра с помощью трав, пряностей и прочих добавок. Используемый компонент особенно сильно влияет на вкусовую картину мягких сыров. Но и у всех других типов сыра облагораживание, проявляющееся визуально и на вкус, задает основной мотив. В сочетании с текстурой сыра, или же с типом сыра (свежий, мягкий, твердый сыр и т.д.), возникает абсолютно уникальный продукт. Воображение сыроваров не имеет границ, и их творения выходят далеко за рамки традиций.

К нему подходят...

Здесь для гармонии с вином отправной точкой является текстура сыра (например, мягкий, ломтевой или твердый сыр). Не менее важную роль играют добавки, которые используются для аффинирования сыра.

Игристые вина
шипучие и
бодрящие

Игристые вина создают бодрящее вкусовое ощущение, прежде всего, со свежими сырами с самыми различными добавками. Острые компоненты не должны присутствовать в сыре, иначе они будут усилены углекислотой игристых вин.

Белые вина
легкие и свежие

Молодые сыры со свежей зеленью наиболее приятны в сочетании с винами Грюнер Вельтлинер, Вельшрлингер или ароматными сортами грациозного типа.

Белые вина
классические
и сухие

Ломтевые сыры прекрасно подходят благодаря своей текстуре. Остерегайтесь ароматных сортов, которые вступают в конкуренцию с сухими травами.

Белые вина
энергичные и
полнотельные

Мощные белые вина с богатым вкусом привлекательны как для нежно-горьких, так и для более острых компонентов. Мягкие и ломтевые сыры, а также твердые сыры могут формировать основу как тип сыра.

Красные вина
элегантные и
многослойные

Аффинированные ломтевые сыры здесь обладают способностью нравиться. Горькие ноты может добавить только свежая зелень. Следует обращать внимание на достаточную насыщенность вина и незначительный или очень мягкий танин.

Красные вина
плотные и
богатые

Круглый танин необходим для этого типа вина, чтобы подчеркнуть, например, твердый сыр с сушеными травами или золой.

Белые вина
фруктово-сладкие
и энергичные

Винный осадок, зола, а иногда даже травы или пряности, имеют горькие нотки. Они могут быть смягчены вином с небольшим или средним остаточным сахаром. Кроме того, вино обеспечивает гармонию с сырами, имеющими сладкие вкусовые компоненты или остроту.

Происхождение и значение

Аффинированные сыры становятся все более важными. Если в Австрии эта культура еще находится в процессе формирования, то в некоторых странах сыры с сушеными травами, перцем или золой уже имеют давнюю традицию. Благодаря своей особой вкусовой композиции и зачастую красочному внешнему виду они побуждают к дегустации. Не в последнюю очередь, они позволяют приблизиться к миру сыров потребителям, менее ориентированным на сырную продукцию.

Овечий и козий сыр



Ввиду наличия определенных сельскохозяйственных структур, климатических и геологических условий в ряде стран разводятся преимущественно овцы и козы. Прежде всего, такие страны Средиземноморья, как Греция, Испания, Италия или Франция, имеют давнюю традицию производства овечьего и козьего сыра. К наиболее известным классическим сырам относятся Фета, Пекорино, Манчего, а также Сент-Мор и Рокфор. В последнее время в Австрии, Германии и Швейцарии заметно вырос спрос на овечий и козий сыр.

Характеристика

Поскольку козье молоко не содержит каротин, а овечье молоко лишь в малых количествах, получаемый из них сыр, как правило, светлее, чем из коровьего молока. Чем этот сыр менее зрелый, т.е. более молодой, тем менее выражен его характерный вкус. Они особенно нежны в виде молодых сыров, которые следует сочетать с винами таким образом, как это описано на странице 5.

К нему подходят...

При выборе сорта винограда следует обращать внимание на то, чтобы аромат не вступал в конкуренцию с сыром. Хотя наряду с Грюнер Вельтлингером, Нойбургером и Цирфандлером к сыру с умеренной интенсивностью могут хорошо подойти и такие ароматные сорта, как Совиньон Блан. Если требуется красное вино, то не следует выбирать слишком насыщенных, душистых представителей. Сладкое вино может использоваться чрезвычайно разнообразно.

Нож для сыра – красивый срез

Использование правильного ножа для сыра необходимо для получения аппетитных кусочков сыра. Для нарезки каждого вида сыра были разработаны специальные ножи, которые отличаются не только формой, но и обработкой лезвия. Различные формы ножей подобраны для каждого конкретного вида сыра. Целью является получение как можно более гладкой поверхности среза и сведение к минимуму прилагаемых усилий, например, с большими кусками твердого сыра.

Сырная лира

Сырная лира позволяет чисто нарезать сыр с очень рыхлой структурой. Она используется особенно для молодого сыра в виде рулета или шариков, а также для сыра с благородной плесенью. Благодаря своему элегантному дизайну лира безусловно обращает на себя внимание.



Нож для мягких сыров

Благодаря зубчатому краю и отверстиям, сырное тесто не прилипает к ножу. Для каждого вида сыра с мягким тестом (красная культура, белая и голубая благородная плесень) лучше всего использовать свой собственный нож, чтобы избежать переноса специфических культур.



Нож для полутвердых и твердых сыров

Изготовленное из стали лезвие обеспечивает точное управление ножом. Даже большие и твердые куски сыров не являются препятствием для этого ножа. Кроме того, лезвие ножа протравлено, что способствует меньшему прилипанию сыра.



Нож для колки очень твердых сыров

Очень долго созревающие твердые сыры (более 12 месяцев) или твердые сыры типа Пармезан легко разрезаются с помощью этого подручного средства.





AUSTRIAN WINE

Austrian Wine Marketing Board

Prinz-Eugen-Straße 34 | 1040 Vienna | Austria
Tel.: +43/1/503 92 67 | Fax: +43/1/503 92 68
info@austrianwine.com | www.austrianwine.com
facebook.com/austrianwine | twitter.com/austrianwine



За дальнейшей информацией и контактами в области австрийских сыров просим Вас обращаться по адресу:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
Dresdner Strasse 68a, A-1200 VIENNA
www.ama.at

