

Швейцарский сыр получил серебряную и бронзовую медали на Сырном чемпионате в США | Deux fromagers suisses sur le podium des championnats du monde

Автор: Людмила Клот, [Берн](#), 14.03.2012.



Судья Роберто Кастанеда из Аргентины оценивает сыр на запах (© AP)
Вермеер, Винцер и Аппенцеллер стали победителями «World Championship Cheese Contest», конкурса сыроделов, проходящего каждые два года в Висконсине. В нем

участвовало рекордное количество швейцарцев, и все получили награды.

Des Suisses se sont à nouveau distingués lors des championnats du monde de fromage, disputés aux Etats-Unis.

Deux fromagers suisses sur le podium des championnats du monde

Состязания сыроваров «World Championship Cheese Contest» проходят в Мэдисоне, в штате Висконсин, каждые два года, а начались они аж в 1957 году. На прошлой неделе производители из двух десятков стран представили здесь 2503 сорта сыра и масла, классифицированные по 82 категориям.



Грюйерский сыр (worldchampioncheese.org)

Все три дня чемпионата 40 «сырных» судей, как и полагается, одетых в белые лабораторные халаты, относились к своим обязанностям крайне серьезно. Работа дегустатора сыра сродни профессии дегустатора вина – сыр вертят в руках, нюхают, осматривают и оценивают его текстуру. Затем прожевывают и выплевывают (иначе весь сыр просто не поместится в желудках): некоторые судьи между кусочками сыра полощут рот водой, другие протирают язык салфеткой.

В среду ночью были определены 16 финалистов, которые продолжили состязания. Швейцария традиционно доминировала в чемпионате: всего ее представляли 23 участника, и ни один не вернулся без награды. Звания «лучший в категории» или вторые и третьи места за различные сорта сыра получили все швейцарские сыровары. А пятеро швейцарцев вышли в финал. Правда, нужно все-таки отметить, что конкурс был национальным – американцев в финале было семь, большинство из Висконсина. Представлены были в финале также Голландия, Канада и Испания.



Золотая сырная медаль ушла в Нидерланды (Keystone)

Сырный чемпионат в США – популярное развлечение и для публики. За три дня на него было продано 2500 входных билетов, по цене в 25 долларов за билет нетрудно догадаться, что дегустация швейцарского и другого сыров – выгодный бизнес для ее устроителей. Посетители могли попробовать 15 вида сыра.

Чемпионом мира в сырном деле по версии США стала голландская команда Team Steenderen из сыроварни FrieslandCampina, набравшая 98.73889 баллов. Лучшим сыром был назван Вермеер, «обезжиренный голландский Гауда». Не все участники и болельщики согласились с таким выбором судей, что еще раз доказывает, что сыр – это дело вкуса.

На втором месте – Адриан Майер, владелец Kaserai Grundbach из Ваттвиля (кантон Берн). Он представил сыр Винцер и набрал 98.55 баллов.

Бронзовую медаль увез с собой в Швейцарию Карл Германн из сыроварни Othmarsegg, представлявший SO Appenzeller Käse, и его сорт сыра, как не трудно догадаться, аппенцельский, набрал 98.34167 баллов.

Это – приятная новость, но Швейцарское объединение производителей сыра Fromarte напоминает, что на двух предыдущих чемпионатах в Висконсине швейцарцы были чемпионами мира. На конкурсе в 2014 году они надеются вернуть себе высшую сырную награду.

[швейцарский сыр](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/13119>