

dans la capital administrative de la Suisse en 2025.

World Cheese Awards à Berne

«Там сырный дух, там сыром пахнет» – с такого перифраза классика хочется начать рассказ об этом событии поистине мирового масштаба, ведь Международный конкурс World Cheese Awards, который пройдет в Берне в 2025 году, некоторые считают самым престижным на континенте! Другие, впрочем, отзываются о нем как о большой сырной вечеринке, но пусть это остается на совести подобных скептиков. Мы же прислушаемся к организаторам.

Они, а речь идет о Гильдии высокой кухни, возместили о грядущем действе из португальского города Визеу, где в ноябре прошел последний по времени конкурс. Вы когда-нибудь пробовали португальский сыр? И мы нет. Но именно в Португалию не поленились съехаться лучшие производители и ценители сыра в мире, перед которыми стояла нелегкая задача – выбрать из более чем 4 000 претендентов сыры, достойные войти в пьедестал лучших сыров мира.

Победителем конкурса стал мастер-сыровар и владелец Fromagerie Fritzenhaus Микаэль Спайшер из местечка Wasen im Emmental в кантоне Берн. Он производит 170 тонн сыра, в том числе 30 тонн Грюйера, а также сыр из коровьего молока Hornbacher, который, по его собственным словам, по вкусу напоминает печеный картофель. Микаэль Спайшер – не только победитель, но и рекордсмен: помимо победы в Португалии, но уже четыре раза становился обладателем титула «Лучший сыр мира», который присуждается на проводимом каждые два года, начиная с 1957-го, всемирного конкурса в штате Висконсин, в США.

Интересная деталь. Главными конкурентами швейцарцами по части сыра традиционно считаются французы, а из 150 сыроварен Грюйера около 40 уже выиграли европейский международный турнир, однако в Висконсине выяснилось, что в спину швейцарцам дышат не их ближайшие географические соседи. Микаэль Спайшер получил 98.976 очка, но совсем немножко уступила ему Датская ассоциация сыроделов со своим Artikaas Vintage Lot 18 (98.923 очка) и The Farm at Doe Run из американского штата Пенсильвания с сыром Batch #17 (98.915).

Как бы то ни было, в Европе переходящее сырное знамя досталось Швейцарии, так что в следующем году местные сыроделы будут выступать дома. Как проходит конкурс на практике? Представленные образцы оценивает маленькая армия судей: 240 человек, среди которых технологи, повара, производители, продавцы и журналисты. Каждый образец изучается с точки зрения внешнего вида, текстуры, аромата и вкуса. 16 лучших пройдут через лупы и вкусовые рецепторы «супержюри», которое выберет «Чемпиона мира по сыру». Остальные претенденты смогут утешиться «суперзолотыми», золотыми, серебряными или бронзовыми медалями в 84 категориях, от свежего козьего сыра до моцареллы ди буфала и пекорино. Здесь нет возрастных делений: шестимесячные «цыплята» соревнуются с двухлетними «сениорами».

При кажущейся несерьезности международные сырные турниры – серьезный бизнес, ведь собрать всех игроков отрасли в одном месте – редчайшая возможность, гарантирующая если не рост продаж, то точно новые контакты и рекламу. А разве не реклама – двигатель торговли?

В двигателе сырная промышленность Швейцарии точно нуждается: экспорт сыра падает уже три года подряд и производство вместе с ним. Еще летом 2023 года Наша Газета [рассказывала](#) вам о том, что впервые страна импортировала больше сыра, чем экспортировала! И это несмотря на то, что в 2022 году потребление сыра на душу населения составило в среднем 22,9 кг (показатель снизился по сравнению с 2021 годом на 300 г, но вырос с 2007-го на 10%).

Как ни странно, но, вслед за Остапом Бендером, швейцарские сыроделы тоже рассчитывают на то, что за граница им поможет, и пытаются разглядеть свет в конце туннеля по ту сторону Атлантики. «Соединенные Штаты являются одним из ведущих мировых импортеров сыра», а американский рынок – «самый важный для экспорта сыра Грюйер АРО», отмечает межпрофессиональная организация в своем последнем годовом отчете. (А мы напомним, что АОР, Appellation d'origine protégée – это сертификат о гарантии происхождения продукции.)

Два упомянутых выше конкурса – далеко не единственные. Продвижение их победителей в прессе и в индустрии настолько эффективно, что борьба за титулы усиливается. Во Франции, в городе Тур, вручают приз лучшему сыровару, а в Лионе – лучшему сыровару мира. В Германии проводится Франкфуртский международный конкурс сыра и молочных продуктов, в Великобритании – Международный конкурс сыра и молочных продуктов, в Канаде – Международный конкурс сыра. Даже Бразилия проводит свой Mundial do Queijo. Не говоря уже обо всех национальных соревнованиях.

Не рискует ли обилие конкурсов дискредитировать или по крайней мере принизить заслуги их победителей? Вопрос закономерный, тем более что в молочных состязаниях доля субъективности судей высока, ведь сыр – дело вкуса.

[швейцарские сыры](#)



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/world-cheese-awards-v-berne>