

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Лучший в мире сыр делают в Швейцарии | Le meilleur fromage du monde est fabriqué en Suisse

Автор: Заррина Салимова, [Невшатель](#), 19.09.2025.



Фото: Nashagazeta.ch

Грюйер, изготавливаемый на невшательской сыроварне La Côte-aux-Fées, получил золотую медаль на конкурсе, прошедшем во французском городе Тур.

|

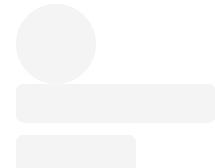
Le Gruyère AOP de la fromagerie la Côte-aux-Fées a remporté la médaille d'or lors d'un concours qui s'est tenu à Tours.

Le meilleur fromage du monde est fabriqué en Suisse

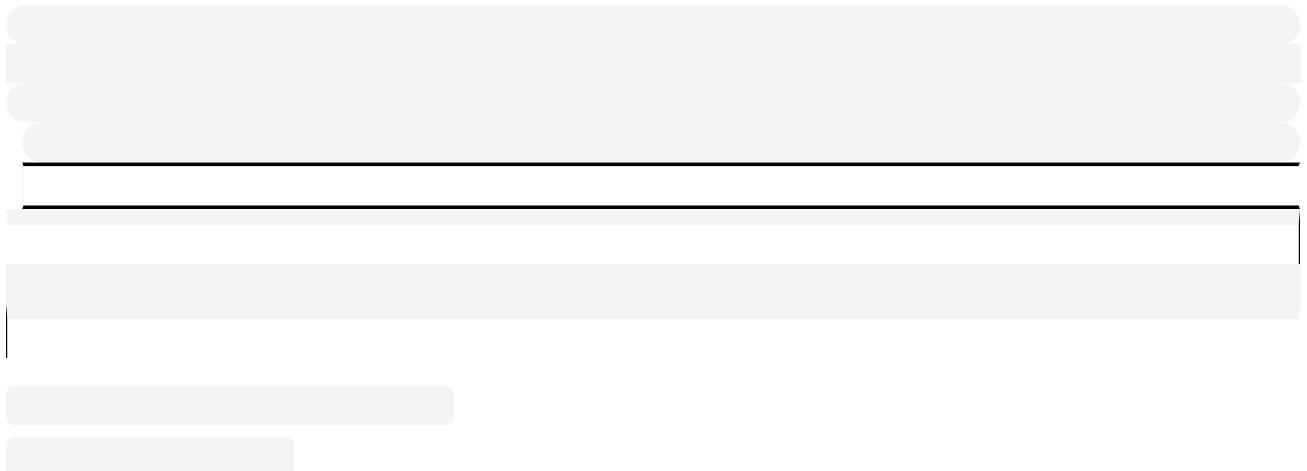
Международный конкурс сыров дает возможность сыроределам со всего мира продемонстрировать свое мастерство и креативность. В этом году на суд жюри, состоящего из 320 профессионалов под председательством главы Международной гильдии сыроределов Ролана Бартелеми, было представлено около 1900 сортов сыра. Высшее жюри, состоящее из двенадцати судей, назвало лучшим в мире сыром выдержаный грюйер из Невшателя.

Речь идет о сорте Gruyère AOP Vieux, который производит Симон Миге на своей сыроварне в деревеньке Ла-Кот-о-Фе (La Côte-aux-Fées), расположенной на высоте более тысячи метров над уровнем моря. Как отмечается на сайте сыроварни, географическое положение оказывает решающее влияние на качество травы, которой питаются коровы, что отражается на вкусе молока, сыра и других молочных продуктов.

В интервью RTS Симон Миге пояснил, что сделанный им и выдержанный в течение двенадцати месяцев сыр отличается легкой соленостью и богатым ароматом, а также имеет в своей структуре «кристаллы», образующиеся в процессе созревания. 34-летний сыроредел заявил, что победа в конкурсе стала результатом кропотливой работы. По его словам, за сырами нужно постоянно следить во время разных этапов созревания. «Это ежедневный труд, семь дней в неделю, 365 дней в году», - рассказал он.



[Посмотреть эту публикацию в Instagram](#)



Публикация от fromagerie La Côte Aux Fées (@fromagerielacoteauxfees)

Производство грюйера с пометкой АОР (фр.: Appellation d'Origine Protégée) происходит в строгом соответствии с правилами. Прежде всего, для этого сыра используется молоко коров, которые питаются исключительно натуральным кормом: свежей травой летом и сеном зимой, без каких-либо добавок и сиоса. Каждый производитель молока два раза в день, утром и вечером, поставляет этот ценный ингредиент в сыроварню. Сыровар добавляет молочнокислые ферменты на основе сыворотки для созревания молока и сырчужный фермент для свертывания. Важно то, что молоко не нагревается перед свертыванием, поэтому сохраняет все свои ароматы. Этапы изготовления грюйера включают формирование сырной массы, контроль текстуры, помещение головок сыра в солевую ванну и дальнейшее созревание в погребе, где сырят требуется практически ежедневный уход, чтобы образовалась красивая защитная корочка. Через три месяца сыр перемещают в погреба для медленного созревания в условиях влажности 90% и температуры 15 градусов: головки сыра переворачивают и протирают соленой водой.

Созревание длится от пяти до восемнадцати месяцев. Через четыре месяца головки сыра проверяются специалистами Межпрофессиональной ассоциации Грюйера и экспертами-сыроделами по строгим и точным критериям. Только после этой оценки сыр может носить маркировку Gruyère АОР.

Считается, что чем старше грюйер, тем сильнее соль подчеркивает его аромат и тем более насыщенным становится его вкус. Грюйер можно выдерживать до полутора лет, но, на взгляд Симона Миге, после двенадцати месяцев сыр достигает своего пика. Вы уже почувствовали соленоватый привкус и интенсивный запах зрелого

грюйера? Мы тоже!

Награда Симона Миге – это признание не только его таланта, но и отличная новость для всей отрасли по производству грюйера. Медаль придаст этому сорту сыра большую известность на международном уровне и, возможно, будет стимулировать продажи, в чем швейцарские производители крайне нуждаются на фоне введения американских пошлин. В прошлом году экспорт грюйера в США, где он относится к продуктам сегмента высокого класса, побил рекорд, составив 4300 тонн из примерно 13 000 тонн, проданных за пределами страны.

[грюйер](#)

[швейцарские сыры](#)

[знаменитые швейцарские сыры](#)



[Заррина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Швейцарский Грюйер – сказка наяву](#)

[Грюйер покоряет мировые вершины](#)

[Американцам запретили производить грюйер](#)

[Швейцарские сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер меньше покупают](#)

[Грюйер стоит мессы в Лионе](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/luchshiy-v-mire-syr-delayut-v-shveycarii>