

Francie

Bývalý francouzský prezident Charles de Gaulle si stěžoval, že se těžko vládne zemi, kde se dělá stejně sýrů, jako je dnů v roce. Dnes se v zemi galského kohouta vyrábí na pět set druhů sýrů. V nabídce dezertů by podle Francouzů měly být vždy alespoň čtyři druhy: jeden měkký, dobře uleželý, tvrdý, plísňový a čerstvý. Přinášíme přehled čtyřiceti dvou z nich, které mají ochrannou známku původu.

Sýry z kravského mléka

Abondance

Měkký jemný sýr s jantarově žlutou kůrou. Bochník je o průměru 38 – 43 cm, tloušťce 7 – 8 cm a váží 7 – 12 kg. Zraje minimálně tři měsíce a má 48 % tuku v sušině.



ABONDANCE

Oblast výroby: údolí Abondance a pohoří Aravis v Horním Savojsku
Doporučené víno: Vin de Savoie, Côte-de-Nuits Village, Morey-Saint-Denis, Fixin

Beaufort

Tvrdý sýr se žlutohnědou kůrou s nádechem lískových oříšků. Bochník má průměr 35 – 75 cm, tloušťku 11 – 16 cm a váhu 20 – 70 kg, zraje 5 – 6 měsíců a má 48 % tuku.

Oblast výroby: oblast Beaufort v Savojsku, Tarentaise, Maurienne atd.
Doporučení víno: Seyssel, Chabli

Bleu d'Auvergne

Sýr s modro-zelenou vnitřní plísni a plnou chutí. Dělá se ve dvou velikostních variantách. Větší bochník má průměr 20 cm, tloušťku 8 – 10 cm a váží 2 – 3 kg, malý má průměr 10,5 cm, tloušťku různou, váží 350 g, 500 g a 1 kg. Malý zraje dva týdny, větší čtyři. Má 50 % tuku v sušině.

Oblast výroby: Auvergne
Doporučené víno: Sauternes, Maury

Bleu des Causses

Subtilní, v zimě pikantnější sýr se středně žilkovanou modrou vnitřní

plísni, barva nažloutlá. V zimě má tělo bělejší a méně vlhké. Bochník je o průměru 20 cm, tloušťce 8 – 10 cm a váží 2,3 – 3 kg. Zraje mezi 3 – 6 měsíci a má 45 % tuku.

Oblast výroby: Rouergue
Doporučené víno: Barsac, Banyuls Grand Cru

Bleu de Gex

Jemný sýr se suchou vnitřní modrou plísni. Bochník má průměr 34 cm, tloušťku 8 – 10 cm a váží 7,5 kg. Zraje od tří týdnů do dvou měsíců a má 50 % tuku.

Oblast výroby: Franche-Comté
Doporučené víno: Sainte-Croix-du-Mont

Bleu du Vercors-Sassenage

Sýr s modrou vnitřní plísni a nasládlou plnou chutí, dodává se v bochnících o průměru 30 cm, tloušťce 8 – 9 cm a váže 4 – 4,5 kg. Má 48 % tuku.

Oblast výroby: okolí pohoří Vercors v jihovýchodní Francii
Doporučené víno: Pokud je podáván jako předkrm, je vhodné Clairette de Die Aoc. Pokud jako dezert, je vhodnější Chatillon en Diosis.

Brie de Meaux

Sladký sýr s nádechem lískových oříšků a bílou plísni na povrchu; v plochých bochnících o průměru 35 – 37 cm, tloušťce 2,5 cm a váží 2,6 kg. Zraje dva měsíce a má 45 % tuku.

Oblast výroby: Ile de France, departement Seine-et-Marne
Doporučené víno: Saint-Julien, Vosne-Romanée, Hermitage

Brie de Melun

Plnější měkký sýr ovocnější chuti s bílou plísni na povrchu, tělo se žluto-zlatavou barvou. Plochý bochník o průměru 27 cm, tloušťce 3 cm a váží 1,5 kg. Doba zrání 4 – 8 týdnů, tučnost 45 %.

Oblast výroby: Ile-de-France, departement Seine-et-Marne
Doporučené víno: Bourgogne

Camembert de Normandie

Trochu slaný, jemný měkký sýr s bílou plísni na povrchu, tělo s bílou nebo lehce žlutou barvou. Plochý bochník má průměr 10,5 – 11 cm, tloušťku



CAMEMBERT

3 cm a váhu minimálně 250 g. Zraje minimálně tři týdny a má 45 % tuku.

Oblast výroby: Normandie
Doporučené víno: Saint-Émilion, Saint-Estephe

Cantal

Aromatický polotvrdý sýr. Mladý má světle šedivou kůru, u staršího přechází v barvu zlatavou. Bochník má průměr 36 – 42 cm, tloušťku 35 – 40 cm a váhu 35 – 45 kg. Zraje od 30 dnů do 12 měsíců a má 45 % tuku.

Oblast výroby: Auvergne
Doporučené víno: Côtes d'Auvergne, Chateaugay, Moulin-à-Vent

Chaource

Měkký sýr smetanové chuti s bílou plísni na povrchu. Velký bochník má průměr 11 cm, tloušťku 6 – 7 cm, váhu 450 g; malý průměr 9 cm, tloušťku 5 až 6 cm a váhu 250 g. Zraje dva týdny až měsíc, tuku v sušině má 50 %.

Oblast výroby: Champagne
Doporučené víno: Champagne rosé nebo Coteaux champenois, Irancy, Sancerre

Comté

Tvrdý sýr s vysoko dohřívanou syřeninou. Mladý je jemnější, vyzrálý pikantní. Bochník má průměr 40 – 70 cm, tloušťku 9 – 13 cm a váží 35 – 55 kg. Zraje rok a má 45 % tuku.

Oblast výroby: Franche-Comté, Champagne, Burgundsko, Lorraine
Doporučené víno: Côtes du Jura, Vine de Paille

Epoisses

Rozplývající se měkký sýr s mytou kůrou. Velký bochník o průměru 15,5 – 19 cm, tloušťce 3 – 4,5 cm a váže 700 g – 1,1 kg; malý je o průměru 9,5 – 11,5 cm, tloušťce 3 – 4,5 cm a váže 250 – 350 g. Zraje minimálně měsíc a má alespoň 50 % tuku v sušině.