

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

## VYBRANÉ ITALSKÉ A FRANCOUZSKÉ SÝRY



PONT-L'ÉVÊQUE

**Pont-l'Évêque**

Měkký sýr plný a řízné chuti s mytou kůrou ve tvaru čtverce. Rozměry se liší: např. je o hraně 10,5 – 11,5 cm a tloušťce 3 cm. Váží 350 – 400 g, zraje 2 – 6 týdnů a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Normandie

Doporučujeme podávat se cidrem nebo vínem Condrieu.

**Reblochon**

Polotvrdý sýr. Pod tvrdou kůrou ukrývá tento sýr sametové chuti pevné a pružné tělo. Plochý bochník je o průměru 9 – 14 cm, tloušťce 3 – 3,5 cm a váží 450 – 550 g. Zraje 2 – 4 týdny a má minimálně 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Savojsko a Horní Savojsko

**Doporučené víno:** Vin de Savoie nebo Pommard

**Saint-Nectaire**

Polotvrdý sýr ve tvaru plochého bochníku o průměru 21 cm a tloušťce 5 cm. Váží 1,7 kg, zraje 6 – 8 týdnů a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Auvergne

**Doporučené víno:** Saint-Estephe

**Salers**

Tvrdý sýr s nádechem letních bylin a s kůrou zlatavé barvy s narůžovělými skvrnkami. Válcovitý bochník je o průměru 38 – 48 cm (před zráním), tloušťce 30 – 40 cm a váže 35 – 50 kg. Zraje aspoň 3 měsíce a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Auvergne

**Doporučené víno:** Saint-Pourain, Touraine

**Tomme des Bauges**

Polotvrdý sýr s šedivou kůrou, na které se mohou vytvořit žluté, červené nebo bílé mapky. Tělo je pružné, nažloutlé barvy, bochník je o průměru 18 – 20 cm, tloušťce 3 – 5 cm a váží 1,1 – 1,4 kg. Zraje 40 dní až 3 měsíce a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Savojsko

**Doporučené víno:** Hermitage

**Vacherin Mont-d'Or**

Měkký sýr s pryskyřičným aroma a mytou kůrou, plochý bochník má

průměr 12 – 30 cm, tloušťku 4 – 5 cm a váží 500 – 1 kg. Zraje 3 týdny a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Franche-Comté

**Doporučené víno:** Beaujolais Nouveau, Côtes-du-Jura nebo Champagne

*Sýry z koziho mléka***Banon**

Lahodný sýr s organickou kůrou, často prodáván v kaštanovém listu. Bochník je o průměru 6 – 7 cm, tloušťce 2,5 – 3 cm a váží 90 – 120 g. Zraje 2 týdny a má 45 % tuku v sušině.

**Oblast výroby:** Provence

**Doporučené víno:** Vin de Cassis, Vin de Provence nebo s destilátem Marc de Provence

**Chabichou du Poitou**

CHABICHOU DU POITOU

Sýr s lehce nasládlou chutí s válcovitým tvarem o průměru 6 cm, výšce 6 cm a váže 100 – 150 g, který zraje 10 dní a má minimálně 45 % tuku.

**Oblast původu:** Poitou

**Doporučené víno:** Sancerre, Pouilly Fumé

**Chevroitin**

Kozí sýr s polotvrdým tělem a mytou kůrou, jehož bochník má průměr 9 – 12 cm, tloušťku 3 – 4,5 cm a váží 250 – 350 g. Zraje 3 – 6 týdnů a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Savojsko

**Doporučené víno:** Vin de Savoie

**Crottin de Chavignol**

Kozí sýr malého tvaru bochníku o průměru 4 – 5 cm a tloušťce 3 – 4 cm váží 60 – 110 g. Zraje od 2 týdnů do 1 měsíce a má minimálně 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Burgundsko, Berry, Beauce, Sancerrois

**Doporučené víno:** Sancerre de Chavignol

**Maconnais**

Kozí sýr v bochníku o průměru 4 – 5 cm, tloušťce 3 – 4 cm a váže 50 – 60 g. Zraje 2 týdny a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Burgundsko

**Doporučené víno:** Bourgogne

**Pélardon**

Kozí sýr s měkkým tělem, jemně homogenní konzistencí ve tvaru plochého válce o průměru 6 – 7 cm, tloušťce 2 – 3 cm a váže 60 – 100 g. Zraje aspoň 11 dní a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Languedoc-Roussillon

**Doporučené víno:** Clairette du Languedoc nebo Côtes-du-Roussillon

**Picodon**

PICODON

Měkký sýr s vůní čerstvého koziho mléka a s jemnou plísni na povrchu, ve tvaru malého kotouče o průměru 5 – 8 cm, tloušťce 1 – 3 cm a váže 50 – 100 g. Zraje 12 dní až měsíc a má minimálně 45 % tuku.

**Oblast výroby:** departamenty Drome, Ardeny

**Doporučené víno:** Rivesaltes

**Poulligny Saint Pierre**

Měkký sýr svěží ovocné chuti a namodralým povrchem ve tvaru pyramidy o základně 12,5 x 12,5 cm, vrcholu 2,5 – 2,5 cm a váže 250 g. Zraje 2 – 5 týdnů a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Berry

**Doporučené víno:** Reuilly a Sancerre

**Rocamadour**

Sametový, tělnatý sýr ve tvaru malého puku o průměru 6 cm, tloušťce 1,6 cm a váže 35 g. Zraje minimálně 6 dní a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Lot, Aveyron, Corrèze, Dordogne

**Doporučené víno:** z oblasti Cahors

**Sainte-Maure de Touraine**

Svěží, slaný sýr s plísni na povrchu, oválovitého tvaru o průměru 4 – 5 cm na širším konci a délce 14 – 16 cm. Váží alespoň 250 g, zraje 20 dní až měsíc a má minimálně 45 % tuku.

**Oblast výroby:** Touraine, Poitou

**Doporučené víno:** Chinon nebo Vouvray

**Selles-sur-Cher**

Měkký sýr mléčně svěží chuti ve tvaru bochníku s povrchem poprášeným popelem z dřevěného uhlí. Průměr je 9,5 cm, tloušťka 2,5 – 3 cm a váží 150 g. Zraje 10 – 21 dní a má 45 % tuku.

**Oblast výroby:** okolí městečka Selles-sur-Cher

**Doporučené víno:** Touraine bílý, Chinon nebo Bourgueil

**Valencay**

Měkký sýr s podtónem vlašských ořechů a jemnou šedou nebo namodralou plísni na povrchu. Je ve tvaru hranolu 6 – 7 cm od stran dole, 3,5 – 4 cm od stran na vršku, výška 6 – 7 cm, váha 200 – 250 g. Zraje 3 týdny a má minimálně 45 % tuku.

**Oblast výroby:** departament Indre aj.

**Doporučené víno:** Quincy, Reuilly, Sancerre

*Sýry z ovčího mléka***Brocciu**

Tvrdý sýr z ovčího ohřátého mléka za přidání syrovátky. Rozlišujeme čerstvý sýr (tzv. Brocciu frais) a zrající (21 dní) sýr s jemnou plísni na povrchu – tzv. Brocciu passu. Obsah tuku v sušině od 40 do 51 %.

**Oblast výroby:** Korsika

Doporučujeme podávat s destilátem Marc de Corse

**Ossau-Iraty**

Polotvrdý sýr s chutí trávy a bylin, rezavou kůrkou a slámovým tělem. Bochník má tvar o průměru 18 – 28 cm, tloušťce 7 – 15 cm a váží 2 až 7 kg. Zraje dva až tři měsíce a má minimálně 50 % tuku v sušině.

**Oblast výroby:** departament Pyrénées-Atlantiques a malá část Hautes-Pyrénées

**Doporučené víno:** Irouléguy, Graves

**Roquefort**

Subtilní sýr komplexní a silné chuti s vnitřní žilkovanou modrou nebo zelenou plísni, bochník má průměr 19 – 20 cm, tloušťku 8,5 – 10,5 cm a váží 2,5 – 2,9 kg. Zraje 4 – 9 měsíců a má minimálně 52 % tuku.

**Oblast výroby:** Provence, Korsika, Pyreneje, Languedoc-Roussillon

**Doporučené víno:** Sauternes, Banyuls



ROQUEFORT

Doporučená vína k sýrům vybrali odborníci francouzské organizace Sopeno.

Téma připravil LIBOR ŠEVČÍK  
libor.sevcik@economia.cz