



Как правильно подобрать сыр к вину?

**знает сырный сомелье
Александр Крупецков**



КТО ТАКОЙ СЫРНЫЙ СОМЕЛЬЕ?

- Редкая европейская профессия
- Выберет из 2000 видов подходящие сыры с лучшей родословной
- Правильно нарежет и подаст их
- Знает и может рассказать о сыре всё

КОНКУРСЫ «ЛУЧШИЙ СЫР РОССИИ» с 2016 г. «ЛУЧШИЙ СЫРНЫЙ СОМЕЛЬЕ РОССИИ» с 2019 г.



ЛУЧШИЙ СЫРНЫЙ
СОМЕЛЬЕ РОССИИ 2021



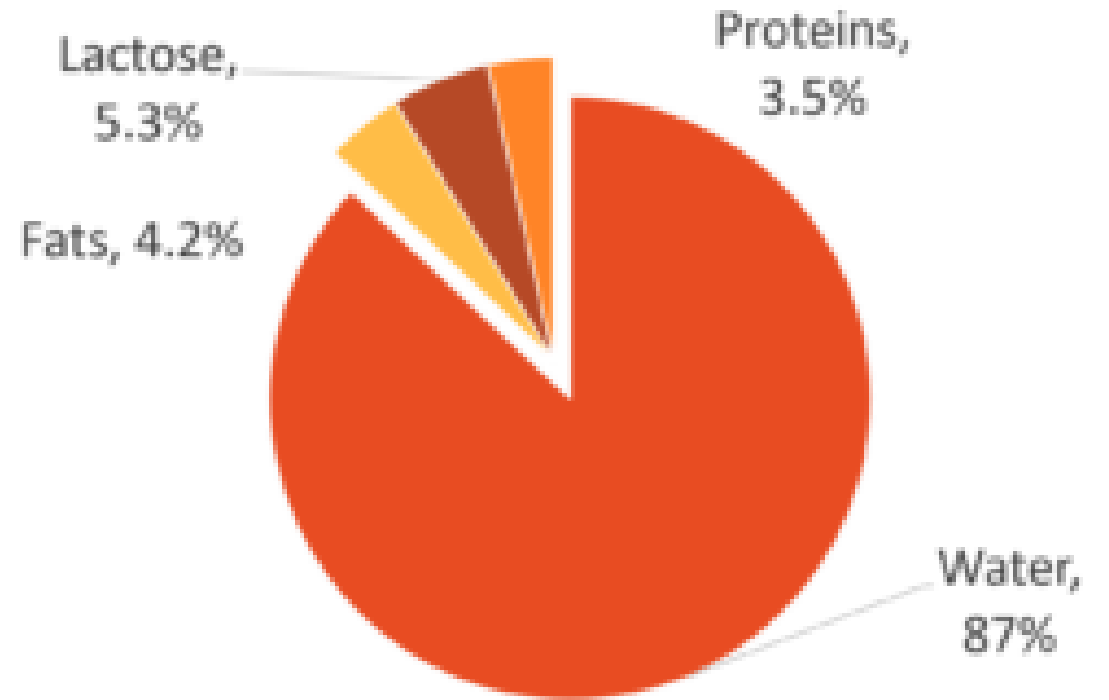
СЫР И ВИНО – ВЕЛИКИЕ ПРОДУКТЫ

- Культурное наследие и вековая история
- Продукты ферментации
- Защищены в странах Европы и др.



ЧТО ТАКОЕ СЫР?

СЫР –
ЭТО ПРЫЖОК МОЛОКА
В БЕСКОНЕЧНОСТЬ...



Состав молока:

вода – 87 %,
лактоза – 5,3 %
жиры – 4,2 %
белки – 3,5 %

ЧТО ВЛИЯЕТ НА МОЛОКО?

- Терруар
- Питание животного:
время года, качество травы
- Вид и порода животного:
корова, коза, овца, буйвол -
жирность %!



ИДЕАЛЬНЫЕ ПАРЫ

- Принципы сочетаемости сортов сыра и видов вина
- «Покупай на хлебе, продавай на сыре»
- Если не хочется подбирать, то: выдержанные коровьи сыры и белые сухие фруктовые вина
- Классика:
«Рокфор – Сотерн», «Стилтон – Порто»

Александр Крупецков - сырный сомелье с 2014 г. /Новороссийск 2021

КАК ПОДОБРАТЬ К СЫРУ ПРАВИЛЬНОЕ ВИНО

С КРАСНЫМ ВИНОМ



С ЛЕГКИМ КРАСНЫМ ВИНОМ





КОМПЛИМЕНТАРНОСТЬ: ОБА УЧАСТНИКА СХОЖИ ПО ВКУСУ

- Цитрусовые, йодистые ноты в вине и сыре
- Выдержка в дубовых бочках + ореховая, угольная корочка сыра
- «Пряные травы» в сыре и вине

**КОНТРАСТ:
ДВА РАЗНЫХ ХАРАКТЕРА /
ЯРКИЕ ОЩУЩЕНИЯ**

- Сладость + соль
- Тропические фрукты + мясные волокна
- Шампанское + картофельные чипсы



КАРТОШКА-ФРИ

+



ШАМПАНСКОЕ

ОЧИЩЕНИЕ

- Высококислотное вино – «совиньон блан», «рислинг», «шабли», «шампанское», «мерло», «пино нуар», «каберне совиньон», «санджовезе» и мн. др.
- Умеренные танины очищают. Сильные танины усиливаются за счет соли в сыре и начинают «горчить» и «вязать» ротовую полость
- От соли, перца или чеснока, горечи, жирности, «сухости» сыра









ЖИРНОСТЬ И АЛКОГОЛЬ

- Алкоголь с маложирными сырами будут усиливать друг друга. Сыры будут казаться более солеными и сухими, а вино - крепче.
- Высокий % алкоголя нужно дополнять смягчающими жирными сырами

ПРАВИЛО СОЧЕТАЕМОСТИ ПО ПРИНЦИПУ СТОИМОСТИ

- Премиальное вино + премиальный сыр = 
- Премиальное вино + простой сыр = 
- Простое вино + премиальный сыр = 
- Простое вино + простой сыр = 



СЫР И ДРУГИЕ КОМПАНЬОНЫ

- Кофе
- Пиво
- Чай
- Сидр

- Хлеб

ВСЕГДА РАД ВИДЕТЬ ВАС

- **В ШКОЛЕ СЫРНОГО СОМЕЛЬЕ
АЛЕКСАНДРА КРУПЕЦКОВА**
- **В СЫРНЫХ ЛАВКАХ «СЫРНЫЙ
СОМЕЛЬЕ»**

Александр Крупецков

Сырный сомелье  

