



Wine&Cheese pairing

Το «πάντρεμα»

κρασιών και τυριών



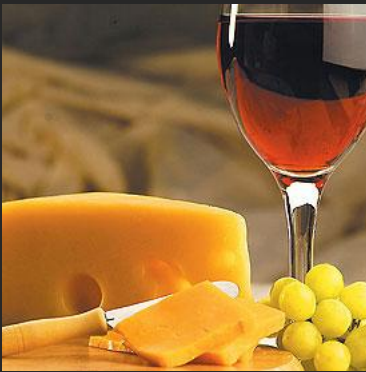
Εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών

Το House of Wine Club αφιερώνει την πρώτη του εκδήλωση γευσιγνωσίας του νέου χρόνου στο "πάντρεμα" τυριών και κρασιών (Wine & Cheese Pairing)... μια πραγματική απόλαυση που μπορεί να ενταθεί σημαντικά με τις σωστές επιλογές. Τα τυριά... άπειρα, τα κρασιά άπειρα επίσης. Γι' αυτό στόχος μας είναι να δοκιμάσουμε μαζί κατηγορίες κρασιών με κατηγορίες τυριών, άξιους δηλαδή "εκπροσώπους" των μεν και των δε... Σε ένα χώρο που φημίζεται για την ποικιλία τυριών που διαθέτει και την τεράστια εξειδίκευσή του σε αυτά, στο εστιατόριο Milos του Hilton Αθηνών, θα ζήσουμε μαζί με τα μέλη του HOW Club, με τους πελάτες και με τους φίλους του House of Wine μια αξέχαστη εμπειρία οινογνωσίας και γευσιγνωσίας, μαζί με σπάνια τυριά από την Γαλλία, την Ιταλία, την Ελβετία, την Ισπανία, την Ελλάδα....



21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Κρασί+Τυρί



Είναι σήμερα γενικά αποδεκτό ότι ένα καλό κρασί μπορεί να αναδειχτεί άριστα συνοδεύοντάς το με ένα **καλό τυρί**. Αλλά και το ανάποδο ισχύει: Το κρασί σίγουρα φέρνει στη επιφάνεια, τονίζει και αποκαλύπτει γεύσεις των τυριών που αλλιώς δε θα τις αντιλαμβανόμασταν ίσως.

Ο συνδυασμός κρασιού και τυριού έχει και δύο ακόμη πλεονεκτήματα: Το πρώτο, την **ταχύτητα** αλλά και την **ευκολία** της απόλαυσης. Δε χρειάζεται περίπλοκο μαγείρεμα για ώρες ολόκληρες, απλά, λίγο καλό τυρί, λίγο καλό (επίσης) ψωμί και ένα ποτήρι κρασί, και η ευχαρίστηση είναι άμεση. Το δεύτερο, η εύκολη **διατηρησιμότητα** ΚΑΙ των δύο για τουλάχιστον 4-7 ημέρες. Έτσι μπορούμε να επαναλάβουμε έναν συνδυασμό που μας άρεσε. Όπως επίσης να κατευθύνουμε τη δοκιμή μας με **επίκεντρο το κρασί**: Δύσκολα θα μαγειρέψουμε ένα φαγητό για να το συνδυάσουμε με ένα κρασί που μας αρέσει, ενώ εύκολα θα διαλέξουμε ένα τυρί που να ταιριάζει με το κρασί της προτίμησής μας.

Ποιό τυρί ταιριάζει με ποιό κρασί, είναι ασφαλώς θέμα προσωπικού γούστου: Δε θα βαρεθούμε στο House of Wine να τονίζουμε ξανά και ξανά ότι ο καλύτερος συνδυασμός είναι αυτός που **αρέσει σε εσάς**. Εδώ απλά θα πούμε ότι κρασί και τυρί ταιριάζουν εξαιρετικά. Θα τολμήσουμε επίσης να δώσουμε κάποιους βασικούς κανόνες, που η τήρησή τους δεν είναι ΚΑΘΟΛΟΥ απαραίτητη, αλλά θα σας βοηθήσουν να κάνετε τις δικές σας, προσωπικές επιλογές.

Ο πρώτος -και απλούστερος- κανόνας λέει ότι τα περισσότερα τυριά ταιριάζουν καλά με **λευκά κρασιά**. Ιδιαίτερα τα λευκά φρουτώδη, όπως άλλωστε πολλά φρούτα (μήλα, αχλάδια, σταφύλι) ταιριάζουν γενικά με το τυρί. Τα περιφρονημένα στην χώρα μας γλυκά κρασιά ταιριάζουν επίσης καλύτερα από τα ισχυρά και τανικά κόκκινα, ιδιαίτερα με τυριά όπως τα Blue Cheeses, που μπορεί να "συγκρούονται" άσχημα με τις τανίνες των παλαιωμένων ερυθρών.

Αλλά και συνδυάζονται συνήθως τα "**όμοια**" μεταξύ τους:





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

- Φρέσκα λευκά τυριά με φρέσκα λευκά κρασιά.
- Λιπαρά κίτρινα τυριά με πλούσια κόκκινα κρασιά.
- Ώριμα λευκά τυριά με ώριμα λευκά κρασιά.
- Παλαιωμένα κίτρινα τυριά με παλαιωμένα κόκκινα κρασιά.
- Έντονα αλμυρά τυριά με όξινα λευκά κρασιά.
- Τυρί σαγανάκι με όξινα λευκά αρωματικά κρασιά.

Αλλά συνδυάζονται συνήθως καλά τυριά που προέρχονται από τις ίδιες περιοχές, αν και κάποιοι θεωρούν ότι αυτό το «ταίριασμα» είναι περισσότερο εγκεφαλικό παρά γευστικό.

Με αυτούς τους λίγους κανόνες, αρχίστε την τόσο απλή και ευχάριστη δοκιμή... χωρίς περιορισμούς, αναστολές από απόψεις «ειδικών»... δοκιμάστε, δοκιμάστε, κάπου θα βρείτε το ιδανικό ταίριασμα...





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Τα Κρασιά



Σε μια «οριζόντια» γευσιγνωσία τυριών και κρασιών, οι αριθμοί των συνδυασμών είναι αμείλικτοι: θα πρέπει κανείς να δοκιμάσει το γινόμενο των τυριών επί τα κρασιά που προσφέρονται. Και επειδή στόχος της δικής μας εκδήλωσης, παράλληλα με την γνώση είναι και η απόλαυση, αναγκαστικά έπρεπε να περιορίσουμε τους ...συνδυασμούς.

20 κρασιά x 13 τυριά ...260 συνδυασμοί, με απεριόριστη κατανάλωση κρασιών και τυριών, είναι ασφαλώς περισσότεροι από όσους μπορεί να αντέξει κανείς ένα Κυριακάτικο μεσημέρι. Εν τούτοις, και τα κρασιά άπειρα, αλλά και τα τυριά...

Έτσι, επιλέξαμε να παρουσιάσουμε και να συνδυάσουμε σε αυτή την εκδήλωση **κατηγορίες...** κατηγορίες κρασιών με κατηγορίες τυριών. Γι' αυτό και η επιλογή ήταν εξαιρετικά δύσκολη.

Τα κρασιά που επιλέξαμε καλύπτουν όλο το φάσμα των οινικών κατηγοριών: Συνδυασμοί λευκών, ερυθρών, ροζέ, με την ένταση, τις διαβαθμίσεις των αρωμάτων, μας οδήγησαν στην επιλογή των 17 κρασιών που παρουσιάζουμε.

Κάθε «κατηγορία» αντιπροσωπεύεται επάξια από συγκεκριμένους αντιπροσώπους. Απαραίτητα αντιπροσωπεύτηκαν οι βασικές διεθνείς ποικιλίες, αλλά και εκείνες οι ελληνικές που ταιριάζουν απόλυτα με πλήθος τυριών... το Ασύρτικο, οι συνδυασμοί του με άλλες ποικιλίες έχουν «υμνηθεί» διεθνώς... Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο, σε ροζέ, ερυθρά διαφόρων εντάσεων δεν έχουν εκτιμηθεί επαρκώς σε συνδυασμό με διάφορα τυριά...

Υπάρχουν κρασιά «εύκολα» με το τυρί... το Sauvignon Blanc είναι ένα από αυτά... το δικό μας Μοσχοφίλερο επίσης. Μερικές κατηγορίες κρασιών όμως είναι κάπως «παραπονεμένες» στην χώρα μας, ενώ ταιριάζουν απόλυτα με τυριά (και με πολλά άλλα...). Τα ενισχυμένα, τα ημίγλυκα και γλυκά κρασιά είναι κάποια από αυτά, το Riesling είναι το δεύτερο, θεωρούμενο από πολλούς –μαζί με το Gewurztraminer- ως το πιο «φιλικό» κρασί με τα τυριά).





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Υπάρχουν όμως και κρασιά «δύσκολα» με το τυρί... κάποια δυνατά κόκκινα απαιτούν ίδια ή και περισσότερη «δύναμη» στα τυριά με τα οποία θα συνδυαστούν... κάποια «δυνατά» τυριά απαιτούν την ίδια ...δύναμη από αυτούς που θα τα δοκιμάσουν! ...περιλάβαμε και τα μεν και τα δε...

Ξέρουμε ότι οι επιλογές μας δεν είναι τέλειες. Κάποιοι θα διαφωνήσουν στην εκπροσώπηση και των τυριών και των κρασιών, είναι κάτι αναμενόμενο, και το γνωρίζουμε. Η γεύση είναι όπως η μουσική: Άλλα είδη μουσικής αρέσουν σε κάθε έναν από εμάς... και ορισμένα «μαθαίνονται» με συνεχή εκπαίδευση και δοκιμή.

Εκείνο που ελπίζουμε, είναι οι επιλογές μας να μην σας αφήσουν αδιάφορους...





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Λευκά κανονικής αρωματικότητας:

Chateau Reynon
Sauvignon Blanc

Απολαυστικό λευκό κρασί από το Bordeaux. Η ποικιλιακή του σύνθεση του χαρίζει καλή οξύτητα και ιδιαίτερη αρωματικότητα. Όμορφο λευκό για όλες τις ώρες με ιδιαίτερα καλή σχέση με τα περισσότερα τυριά

Riesling Hugel
Riesling

Ποιοτικό λευκό κρασί από έναν εξαιρετικό οίκο της Αλσατίας. Αποτυπώνει ξεκάθαρα την δυναμική του Riesling, προσφέροντας όμορφα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και μελιού, έντονη οξύτητα και σημαντικά περιθώρια εξέλιξης με την παλαίωση.

Λευκά αρωματικά:

Rosemount Estate GTR
Riesling

Εντυπωσιακά αρωματικό κρασί που είναι αδύνατον να περάσει απαρατήρητο. Το όμορφο χαρμάνι του εξασφαλίζει έναν ακαταμάχητο συνδυασμό τροπικής αρωματικότητας και εκρηκτικής οξύτητας. Η αισθητή γλυκύτητά του το φέρνει στο «κατώφλι» της κατηγορίας των ημίξηρων.

Λευκά βαρελάτα:

Σιγάλας Σαντορίνη Βαρέλι
Ασύρτικο

Ένα λευκό κρασί φτιαγμένο για το καλοκαιρινό Ελληνικό τραπέζι. Η λεμονάτη μεταλλικότητα του Ασύρτικου αποκτά καπνιστές νότες από το δρύινο βαρέλι και απογειώνει κάθε καλοκαιρινό θαλασσινό έδεσμα που ψήνεται στα κάρβουνα

Chateau Julia Chardonnay
Δρυός
Chardonnay

Ποιοτικό βαρελάτο λευκό από Chardonnay. Όμορφα εξωτικά αρωματικά παιχνίδια στη μύτη πλαισιώνονται από το σώμα και την διάρκεια στο στόμα. Ένα κρασί για εκείνους που επιλέγουν λευκό κρασί ακόμα και όταν όλοι οι άλλοι επιμένουν για κόκκινο.

Ροζέ Αρωματικό:

Gentilini Rose 2009 (Preview)
Μοσχοφίλερο

Από τις ελάχιστες ροζέ ετικέτες με βάση το Μοσχοφίλερο, το κρασί αυτό διακρίνεται για την αρωματικότητα και τη φρεσκάδα του. Η φετινή οινοποίηση περιέχει και μία "σταγόνα" Αγιωργίτικο, και αυτό του δίνει μία πιο "σοβαρή" διάσταση, χωρίς όμως να του στερεί τον παιχνιδιάρικο, λουλουδάτο χαρακτήρα του.

Ροζέ κανονικής αρωματικότητας:

Thema Παυλίδη Ροζέ
Tempranillo

Αγαπημένο ροζέ από Tempranillo, που ξεδιπλώνει όμορφα τα ευχάριστα φραουλένια αρώματά του, με την υποστήριξη της ισορροπημένης οξύτητάς του. Δοκιμάστε το όχι μόνο για την πρωτοτυπία που χαρακτηρίζει την Ισπανική ποικιλία του, αλλά και για το γεγονός ότι είναι ένα άκρως απολαυστικό ροζέ που δένει τέλεια με τα μεζεδάκια που θα κληθεί να συνοδεύσει.

Ροζέ ημίξηρο:

Κατώγι Αβέρωφ Ροζέ
Ξινόμαυρο

Ευχάριστο και δροσερό ροζέ με χαρακτηριστικά όμορφο χρώμα, φρέσκα φρουτένια αρώματα και μία απρόσμενη αλλά διακριτική γλύκα στο τέλος. Ναι, το Αβέρωφ Ροζέ είναι ημίξηρο, δηλαδή είναι λιγάκι πιο γλυκό από τα ξηρά ροζέ του εμπορίου, κι αυτό του δίνει τη δυνατότητα να γίνει ένα εξαιρετικό απεριτίφ για όλες τις ώρες, αλλά και να συνοδεύσει τέλεια τα πιο εκλεκτά τυριά που θα βρείτε στο εμπόριο.





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Ερυθρό Φρέσκο:

Αμπέλου Φως, Ζαχαριάς
Αγιωργίτικο

Φρέσκο ερυθρό από Αγιωργίτικο για όλες τις ώρες. Το Αμπέλου Φως είναι ένα ευχάριστο, αρωματικό κρασί που εκφράζει απλόχερα όλη την φιλικότητα του Αγιωργίτικου και προορίζεται για να συμμετάσχει σε πολλούς και ευχάριστους γευστικούς συνδυασμούς.

Gentilini Red
*Syrah, Αγιωργίτικο,
Μαυροδάφνη*

Εύκολο και φιλικό καθημερινό ερυθρό κρασί με μεγάλες δυνατότητες γευστικών συνδυασμών. Η όμορφη οξύτητά του και οι ευγενείς τανίνες του το κάνουν ιδιαίτερα απολαυστικό για κάθε στιγμή.

Ερυθρά Μέτριας Έντασης:

Κτήμα Νέμειον
Αγιωργίτικο

Ένα όμορφο ερυθρό από τη Νεμέα, οινοποιημένο με αγάπη και σεβασμό στην περιοχή και την ποικιλία-σημαία της, το Αγιωργίτικο. Η ζωνρή και πικάντικη αρωματικότητα στη μύτη και το στόμα πλαισιώνεται από καλή οξύτητα και ισορροπημένη τανική δομή.

Chianti Classico Fonterutoli
Malvasia, Merlot, Sangiovese

Αδιαμφισβήτητη από τις ποιοτικότερες ετικέτες Chianti Classico που έρχονται στην Ελλάδα. Σπιβαρό, πλούσιο και γεμάτο, αναδεικνύει την τυπικότητα του κρασιού της ζώνης μέσα από ένα πιο πληθωρικό αρωματικό και γευστικό πρίσμα.

Marcus Molitor Pinot Noir
Pinot Noir

Ο ορισμός της κομψότητας στα ερυθρά κρασιά, με μία ποιοτική ετικέτα από την Markus Molitor. Όμορφη "έκδοση" του Pinot Noir με φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων, διακριτική αρωματική και γευστική παρουσία του βαρελιού και βελούδινες τανίνες.

Δυνατά Ερυθρά

Ηγεμών
Αγιωργίτικο

Μεγαλοπρεπής προσέγγιση στο ερυθρό κρασί της Νεμέας από ένα καινούριο κτήμα της περιοχής. Η προσεκτική οινοποίηση και η μακρά παλαιώση έχουν ως αποτέλεσμα ένα κρασί γεμάτο, πληθωρικό και πολυδιάστατο, το οποίο ωστόσο επιδεικνύει έναν ιδιαίτερα φιλικό χαρακτήρα που το καθιστά εξαιρετικό συνοδό για τα εδέσματα ενός πλούσιου χειμωνιάτικου τραπέζιου.

Κτήμα Φουντή
Ξινόμαυρο

Τυπικό ερυθρό της Νάουσας που αποτυπώνει με ακρίβεια την δυναμική του Ξινόμαυρου. Τα πρωτογενή αρώματα κόκκινων φρούτων και ντομάτας που παρουσιάζει η ποικιλία, ντύνονται σωστά από την πικάντικη αρωματική επένδυση που χαρίζει το βαρέλι. Πλούσιες τανίνες και όμορφη οξύτητα συμπληρώνουν το όμορφο ερυθρό πακέτο.

Οινότρια Γη Cabernet
Sauvignon Αγιωργίτικο
Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο

Πλούσιο ερυθρό κρασί για βαρύ χειμώνα και καλό φαγητό. Τα αρώματα στη μύτη παραπέμπουν στο πικάντικο ψητό κρέας, ενώ στο στόμα είναι πληθωρικό, με σφιχτές τανίνες και μακρά επίγευση.

Kaikien Ultra Malbec
Malbec

Ένα εξαιρετικό ερυθρό από την Αργεντινή, με την υπογραφή του μεγάλου οινοποιού του νέου κόσμου, Aurelio Montes (το συγκεκριμένο, μάλιστα, είναι από τα αγαπημένα του). Προέρχεται από ένα προνομιούχο αμπελοτόπι στους πρόποδες των Άνδεων, σε υψόμετρο 1400 μέτρων! Ένα 10% Cabernet Sauvignon (που δεν αναγράφεται) από το ίδιο αμπελοτόπι του χαρίζει κοσμοπολίτικο προφίλ και πολυπλοκότητα. Είναι εξαιρετικό στο στόμα με βουτυράτη γευστικότητα και τέλειες τανίνες.





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Γλυκά

Μοσχάτο Λήμνου
Χατζηγεωργίου
Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Κορυφαία έκφραση του Ελληνικού γλυκού Μοσχάτου της Λήμνου. Καθαρή λουλουδάτη μύτη, μελωμένα αρώματα που συνεχίζονται στο στόμα, όμορφη οξύτητα και άψογη διάρκεια.

Ενισχυμένα

Μαυροδάφνη Παρπαρούση
Μαυροδάφνη

Εξαιρετική ετικέτα Μαυροδάφνης που εντυπωσιάζει για την κομψότητα και την ισοροπία της. Πλούσια και πολύπλοκη, με βάθος και πληθωρικότητα, επαναπροσδιορίζει τον ορισμό που πιθανώς να είχατε στο μυαλό σας για τη Μαυροδάφνη.

Port Ramos Pinto
Port

Φτιαγμένο από κρασιά υψηλής ποιότητας της Quinta de Envalmoira, με μίξη κρασιών διαφορετικών ετών, καταφέρνει να αναδεικνύει ταυτόχρονα την ζωηράδα και φρεσκάδα των νέων εσοδειών και την πολυπλοκότητα και ωριμότητα των παλαιών. Με γεμάτο σώμα, απαλή γεύση και αρώματα ξύλου, βανίλιας αλλά και ώριμων φρούτων, ένα port που θα πρέπει να το δοκιμάσετε οπωσδήποτε.





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Τα Τυριά



Αν η δυσκολία εξεύρεσης αντιπροσωπευτικών κρασιών για μια γευσιγνωσία με αντικείμενο το «πάντρεμα» κρασιών και τυριών είναι μεγάλη, τότε τι να πει κανείς για τα τυριά... εδώ δεν υπάρχουν καν συμφωνημένες διεθνώς κατηγορίες...

Αν ανατρέξετε την βιβλιογραφία, θα βρείτε κατηγοριοποιήσεις με βάση την σκληρότητα, το γάλα, τα αρώματα, τις γεύσεις... τυριά σκληρά, μαλακά, ημίσκληρα, τυριά έντονα, τυριά αρωματικά, τυριά που μυρίζουν ...αφόρητα... τυριά μουχλιασμένα... πολλαπλασιάστε κάθε κατηγορία με όλες τις άλλες, και θα βρείτε τον άπειρο αριθμό των τυριών που υπάρχουν... μόνο η Γαλλία διαθέτει πάνω από 1000 τυριά!

Εμείς επιλέξαμε τα τυριά που θα παρουσιάσουμε με τα κρασιά μας, με βάση την «αντιπροσωπευτικότητά» τους, δηλαδή με την πιθανότητα να συναντήσει κανείς κάποιο τυρί παρόμοιο με αυτά που παρουσιάζουμε. Με βάση αυτή την «αυθαιρετη» κατηγοριοποίηση (όλες ουσιαστικά είναι αυθαιρετες) καταλήξαμε να επιλέξουμε εκείνα τα τυριά που ανήκουν μεν στην παραπάνω κατηγορία, αλλά που η «διαφορετικότητά» τους τα καθιστά ενδιαφέροντα: Επιλέξαμε το Ισπανικό Cabrales αντί των πολύ γνωστών (και δοκιμασμένων) Roquefort ή Stilton, ώστε να έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε έναν άξιο αντιπρόσωπο των blue Cheeses αλλά και ταυτόχρονα πρωτότυπο και διαφορετικό... Εξαιρέσαμε τυριά που οι περισσότεροι θα έχετε οπωσδήποτε δοκιμάσει (π.χ. Camembert) και αντ' αυτού διαλέξαμε – για την συγκεκριμένη κατηγορία ένα Brie και ειδικά το Brie de Meau

Όπως και με τα κρασιά, υπάρχουν τυριά «φιλικά» προς το κρασί, και τυριά «δύσκολα»... αλλά και εδώ οι «ειδικοί» διαφωνούν... κάποιοι χαρακτηρίζουν το Parmigiano Reggiano σαν ένα από τα φιλικότερα τυριά, κάποιοι άλλοι σαν ένα από τα δύσκολα... εσείς όμως τελικά θα αποφασίσετε. Γιατί όπως και το κρασί, το καλύτερο τυρί είναι αυτό που σας ...αρέσει! Και ο καλύτερος συνδυασμός τυριού με κρασί είναι ασφαλώς αυτός που σας αρέσει...

Δοκιμάστε λοιπόν όλα με ...όλα: 260 συνδυασμοί είναι στην διάθεσή σας, σε απεριόριστες ποσότητες, και μόνο η προσωπική σας αντοχή μπορεί να αποτελέσει φραγμό στην γευσιγνωστική εμπειρία που σας προσφέρει το House of Wine...





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Brie de Meaux



Παραγωγή

Περιοχή: Γαλλία
Seine-et-Marne, Loiret, Meuse, Aube,
Marne, Haute-Marne και Yonne.

Γάλα: Ολόπαχο αγελαδινό
Μέθοδοι Παρασκευής:

Απαιτούνται περίπου 25 λίτρα γάλακτος για την παρασκευή ενός κεφαλιού τυριού. Τοποθετείται σε μια δεξαμενή για 16 ώρες όπου και γίνεται η ζύμωση, και στη συνέχεια για 1 ώρα σε δοχεία όπου πηζει. Κατόπιν το τυρόπηγμα κόβεται σε μικρούς κύβους και πλάθεται με το χέρι σε λεπτές διαδοχικές "φέτες". Τέλος, στραγγίζεται σε καλάμινες ψάθες. Αλατίζεται την επόμενη μέρα, και τέλος ωριμάζει για 6-8 εβδομάδες. Ο συνολικός χρόνος παρασκευής του είναι 2 μήνες.

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Brie de Meaux** είναι γνωστό από την εποχή του Καρλομάγνου. Η κόμησα της Καμπανίας Blanche de Navarre, το έστειλε σαν δώρο στον βασιλιά Φίλιππο Η ονομασία του προέρχεται από την πόλη Meaux, ενώ η καταγωγή του από το αβαείο της Notre Dame de Jouarre. Είναι το τυρί που ο Ταλλευράνδος ονόμασε "Βασιλιά των τυριών" και "τυρί των Βασιλιάδων" το 1815 στην Σύνοδο της Βιέννης.

Με πιστοποιητικό AOC από το 1980, το Brie de Meaux έχει λεπτή και αφράτη φαγώσιμη κρούστα, η δε υφή του είναι κρεμώδης και μαλακή, με γεύση αρκετά έντονη (όταν ωριμάσει) και με μία υποψία αμμωνίας.

Η παραγωγή Brie de Meaux περιορίζεται στις περιοχές του Seine-et-Marne, Loiret, Meuse, Aube, Marne, Haute-Marne και Yonne.

Ταιριάζει με: Θα το δοκιμάσετε με κρασιά Chardonnay, Chablis, καθώς και μέτριας δύναμης ερυθρά





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Munster Fermier AOC



Παραγωγή

Περιοχή: Γαλλία
Αλσατία και Λωρραίνη

Γάλα: Ολόπαχο αγελαδινό (στις φάρμες),
παστεριωμένο (βιομηχανικά)

Μέθοδοι Παρασκευής:

Η διαδικασία ξεκινά με ανάμιξη του πρωινού γάλακτος με αυτό της νύχτας, που διατηρείται σε δροσερό μέρος. Στη συνέχεια θερμαίνεται, προστίθεται τυπιά, και αφού πήξει, κόβεται σε κύβους, πλάθεται, αφήνεται να στραγγίξει, και η διαδικασία επαναλαμβάνεται πολλές φορές. Τέλος αλατίζεται, και τοποθετείται σε καλούπια. Ωριμάζει σε υγρά κελάρια για 1-3 μήνες, ανάλογα με το μέγεθός του. Η υγρασία ευνοεί την παραγωγή των βακτηριδίων που του δίνουν το χαρακτηριστικό του χρώμα και γεύση. Η εξωτερική του επιφάνεια πρέπει να ξεπλένεται τακτικά.

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το Munster Fermier είναι ένα μαλακό τυρί με έντονη γεύση και ακόμα πιο έντονη μυρωδιά, προστατευμένο από AOC ήδη από το 1978. Το όνομα Munster προέρχεται από την μικρή πόλη Munster, όπου, στα γύρω αβεία και μοναστήρια των Βοσγίων, το τυρί ωρίμαζε στα κελιά των μοναχών. Το δεύτερο συνθετικό (Fermier) υποδηλώνει την παραγωγή του στις φάρμες από ολόπαχο αγελαδινό γάλα, που το ξεχωρίζει από το βιομηχανικά παραγόμενο Munster από παστεριωμένο, αλλά και υποδηλώνει την πολύ εντονότερη γεύση του.

Με ιστορία παραγωγής ήδη από το 11ο αιώνα, και με πρώτη αναφορά του στην συνθήκη του Marquard (1339), γίνεται ευρύτατα γνωστό και αποκτά "τίτλο ευγενείας" το 1532 στο Στρασβούργο.

Τρώγεται παραδοσιακά με μια λεπτή φέτα ψωμιού, αλλά και σαν κύριο γεύμα συνοδευόμενο από πατάτες και σαλάτα. Εξαιρετικό επίσης σε ανάμιξη με φιλοκομμένο κρεμμύδι, αλάτι και πολύ πιπέρι.

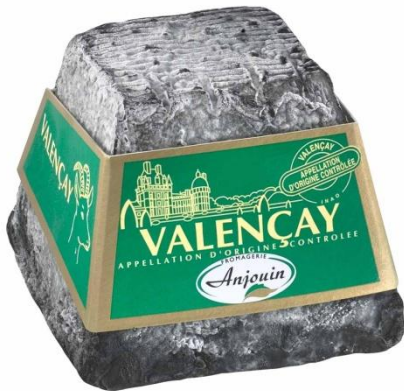
Ταιριάζει με: Gewürztraminer, αλλά θα τολμήστε και τον συνδυασμό με τα δυνατό. κόκκινα κρασιά μας...





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Valençay



Παραγωγή

Περιοχή: Κεντρική Γαλλία
Επαρχία του **Berry** της κοιλάδας του
Λίγηρα
Γάλα: Κατσικίσιο

Μέθοδοι Παρασκευής:

Η διαδικασία ξεκινά με την θέρμανση του γάλακτος, στη συνέχεια προστίθεται πυτιά, και τοποθετείται σε καλούπια. Αφού πήξει, επικαλύπτεται με στάχτη και καρβουνόσκονη. Ωριμάζει σε υγρά αλλά αεριζόμενα κελάρια για 3 εβδομάδες, οπότε και η εξωτερική του επικάλυψη μαλακώνει

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Valençay** είναι κατσικίσιο (**chèvres**) τυρί που παράγεται στην επαρχία του **Berry** της κοιλάδας του Λίγηρα, στην κεντρική Γαλλία, και πήρε το όνομά του από την ομώνυμη πόλη.

Το σχήμα της κολουρης πυραμίδας προήλθε -κατά την παράδοση- από την ...αποκοπή της κορυφής της πυραμίδας με το σπαθί του, γιατί του θύμιζε την αποτυχημένη εκστρατεία του στην Αίγυπτο.

Η επικάλυψη στάχτης με την οποία καλύπτεται αμέσως μετά την παραγωγή του, δημιουργεί τον εξωτερικό του φλοιό, που καλύπτει την βαριά, πυκνή και με χαρακτηριστικό κατσικίσιο άρωμα εσωτερική του πάστα, που συμπληρώνεται από την υπόξινη γεύση του.

Ταιριάζει με: Εξαιρετικά με Sauvignon Blanc, που ισορροπεί την ένταση των αρωμάτων του τυριού..





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Beaufort d'été AOC



Παραγωγή

Περιοχή: Γαλλία
Γαλλικές Άλπεις

Γάλα: Αγελαδινό

Μέθοδοι Παρασκευής:

Χρειάζονται πάνω από 500 λίτρα αγελαδινό γάλα που προέρχεται από αγελάδες που βόσκουν σε άγρια αλπικά λιβάδια, για να παραχθούν 45 κιλά Beaufort d'été, (ένα κεφάλι), που απαιτείται στη συνέχεια να ωριμάσει σε κελάρια των Άλπεων για 4-6 μήνες, ίσως και περισσότερο.

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Beaufort** ήταν ήδη γνωστό από τους ρωμαϊκούς χρόνους, και πήρε το όνομά του από μία μικρή αγροτική πόλη στις Γαλλικές Άλπεις. Ερχεται σε τρεις "εκδόσεις": **Beaufort**, **Beaufort d'été** (καλοκαιρινό Beaufort -το πιο εύγευστο, αυτό που θα δοκιμάσετε) και το **Beaufort d'Alpage** (των αλπικών βουνών).

Επειδή προέρχεται από γάλα αρμεγμένο το καλοκαίρι, είναι πιο γλυκό και γι' αυτό πιο εκλεκτό από τα άλλα Beaufort. Θα διαπιστώσετε ότι το Beaufort είναι πιο κρεμώδες και πιο πλούσιο σε γεύση από άλλα "βουνίσια" τυριά, όπως το **Gruyere**, το **Comté** (που επίσης θα δοκιμάσετε) ή το **Emmental**, με ευχάριστα αρώματα γάλακτος, βουτύρου και μελιού, αλλά και ελαφρά αρώματα λουλουδιών και χόρτων.

Ταιριάζει με: Ιδανικά σερβίρεται με καπνιστό σολομό, με φρυγανισμένες λεπτές φέτες ψωμιού, και είναι επίσης κατάλληλο για fondu. Θα το δοκιμάσετε με λευκά κρασιά του **House of Wine**, (κυρίως Chardonnay), αλλά και Riesling.





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Parmigiano Reggiano



Παραγωγή

Περιοχή: Ιταλία
Το αυθεντικό Parmigiano Reggiano (αυτό που θα δοκιμάσετε στο House of Wine), παράγεται αποκλειστικά στις περιοχές της Πάρμας (από όπου και το όνομά του), του Reggio Emilia, της Modena, και της Bologna (όλες στην Emilia-Romagna), καθώς και στην Μάντοβα (στη Λομβαρδία).

Γάλα: Αγελαδινό

Μέθοδοι Παρασκευής:

Τυρί φτιαγμένο από αγελαδινό γάλα, είναι ένα σκληρό αρμυρό τυρί με έντονη γεύση, που περνά κυριολεκτικά από ...40 κύμματα από την ένωση των παραγωγών για να πάρει το "εύσημο" του Parmigiano Reggiano.

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Η ονομασία "Παρμεζάνα" και **Parmesan** (Γαλλικά) δίνεται στα τυριά που μιμούνται ή αντιγράφουν το αυθεντικό Parmigiano Reggiano, καθώς η ονομασία είναι προστατευμένη.

Οι γευσιγνώστες θεωρούν το Parmigiano Reggiano ως εξαιρετικό επιτραπέζιο τυρί, και όχι μόνο ...τριμμένο, όπως συνηθίζεται να χρησιμοποιείται. Στην περιοχή της Emilia-Romagna συνδυάζεται με αχλάδια και καρύδια, στο τέλος ενός γεύματος. Η καλύτερη "ηλικία" του είναι μεταξύ 18 και 30 μηνών, όταν είναι ακόμα σχετικά μαλακό, αλλά έχει ήδη δημιουργήσει τα υπέροχα, πολύπλοκα αρώματά του, και με μόνο μερικά σημεία κρυσταλλικού αλατιού να του δίνουν την χαρακτηριστική γεύση του.

Ταιριάζει με: Θα το δοκιμάσετε με λευκά, Sauvignon Blanc, αλλά και ερυθρά Cabernet Sauvignon ή Syrah.





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Comté Jurafllore



Παραγωγή

Περιοχή: Γαλλία
Επαρχία Jura, Fort des Rousses

Γάλα: Μη παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, απόλυτα φρέσκο, που απαγορεύεται να αποθηκευτεί και πρέπει να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή του Comté το αργότερο μέχρι 24 ώρες από το άρμεγμα

Μέθοδοι Παρασκευής:

Η διαδικασία ξεκινά με την θέρμανση του γάλακτος, στη συνέχεια προστίθεται πυτιά, και τοποθετείται σε καλούπια. Ωριμάζει από 4 έως 18 μήνες στα κελάρια (Caves) Jurafllore στο Fort des Rousses, σε υψόμετρο 1150μ

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Comté Jurafllore** είναι ένα αρμυρό, ήπιο τυρί, με λεπτά, φρουτώδη αρώματα με γεύση που αλλάζει ανάλογα με την ωρίμανσή του από την εποχή που αρμέχτηκε το γάλα.

Όπως το Emmental, το Comté είναι τέλειο τυρί για fondue.

Ταιριάζει με: Θα το δοκιμάσετε με κόκκινα κρασιά του House of Wine...





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Gruyère d'Alpage



Παραγωγή

Περιοχή: Ελβετία
Επαρχίες Gruyère και Jura

Γάλα: Αγελαδινό

Μέθοδοι Παρασκευής:

Το γάλα «αναπαύεται» όλη τη νύχτα σε θερμοκρασία 15° έως 18°. Το πρωί συμπληρώνονται τα φυσικά ένζυμα και ταχύτατα (χωρίς θέρμανση) το γάλα πήζει σε σβώλους, που τεμαχίζονται διαδοχικά για 40 περίπου λεπτά, για να θερμανθεί το τυρόπηγμα τελικά στους 55° και στην συνέχεια να τοποθετηθεί στα καλούπια, όπου και συμπιέζονται μηχανικά για 20 ώρες. Η ωρίμανση διαρκεί 3 μήνες σε κλιματιζόμενα κελάρια, κατά την οποία 2 φορές την εβδομάδα τα «κεφάλια» γυρίζονται και ξεπλένονται. Τέλος, ειδικά «σπίτια» (maison d'affinage) επιμελούνται την τελική ωρίμανση για 5-12 μήνες.

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το συνθετικό d' **Alpage** υποδεικνύει ότι το συγκεκριμένο **Gruyère** (Γραβιέρα στα ελληνικά) έχει παραχθεί από το γάλα των αγελάδων Tarines, που βόσκουν ελεύθερα στα λιβάδια των Ελβετικών Άλπεων. Λόγω του ψύχους, οι αγελάδες βόσκουν μόνο το καλοκαίρι, κάνοντας αυτό τον "**Πρίγκηπα των Gruyère**" ένα εποχιακό τυρί.

Απευθύνεται στον πραγματικό γευσιγνώστη. Προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές **Gruyère** και **Jura**, όπου και ωριμάζει για 5 έως 10 μήνες.

Η πρώτη αναφορά του βρίσκεται στα γραπτά του Κόμη **Guillaume de Gruyère** το 1115, όπου και επέβαλε φόρο στους παραγωγούς του Gruyère. Το όνομά του λέγεται ότι προέρχεται από "**Gruérius**", το όνομα ενός επικεφαλής ρωμαϊκών λεγεώνων της περιοχής το 436 μ.Χ.

Το Gruyère d'Alpage έχει γεύση γλυκιά αλλά και αρμυρή ταυτόχρονα, και αρώματα που αλλάζουν ανάλογα με την ηλικία του. Ξεκινά κρεμώδες και με σχετικά απλή, ευχάριστη γεύση, και καταλήγει πιο "επιθετικό" και πολύπλοκο. Όταν φθάσει στην πλήρη του ωρίμανση (5 μήνες έως 1 χρόνο) αποκτά μικρές διάσπαρτες τρύπες και σκασίματα, καθώς και την αίσθηση "κόκκων" στο στόμα.

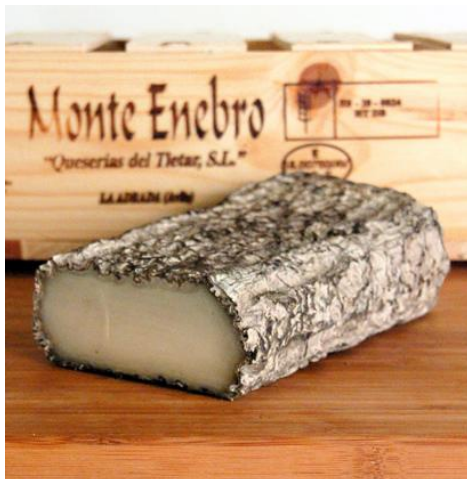
Είναι ένα εξαιρετικό επιτραπέζιο τυρί, που ταιριάζει πολύ με σαλάτες και λαχανικά, αλλά και πολύ καλό για **fondue**.

Ταιριάζει με: Θα το δοκιμάσετε με όλα τα λευκά κρασιά του House of Wine...



21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Montenebro



Παραγωγή

Περιοχή: Ισπανία
Επαρχία **Avila**, στην **Castilla y Leon**

Γάλα: Κατσικίσιο (παστεριωμένο)

Μέθοδοι Παρασκευής:

Το γάλα αρχικά θερμαίνεται, στη συνέχεια προστίθεται πυτιά, και το τυρόπηγμα ποθετείται σε καλούπια. Αφού πήξει, επικαλύπτεται με στάχτη και καρβουνόσκονη. Ωριμάζει σε υγρά αλλά αεριζόμενα κελάρια για 3 εβδομάδες, οπότε και η εξωτερική του επικάλυψη μαλακώνει

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Montenebro** είναι ένα ασυνήθιστο τυρί, και απευθύνεται σε ...αυτούς που αντέχουν! Με μια επικάλυψη στάχτης που ξενίζει, σε σχήμα κυλινδρικό (οι ντόπιοι Ισπανοί ισχυρίζονται πως έχει το σχήμα του ποδιού του Καστελάνικου μουλαριού!), με μαλακό, υπόλευκο κρεμώδες αρμυρό εσωτερικό, με έντονη γεύση χόρτων, με έντονα, διαπεραστικά αρώματα, αλλά και μία ιδέα αρωμάτων πεύκου ή γιουνίπερου (άγριου κυπαρισσιού-enebro λέγεται στα Ισπανικά το άγριο κυπαρίσσι), το Montenebro είναι ένα τυρί που αξίζει να το δοκιμάσετε.

Ταιριάζει με: Θα το δοκιμάσετε με τα αντίστοιχης ...έντασης κόκκινα κρασιά του House of Wine.





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Cabrales AOC



Παραγωγή

Περιοχή: Ισπανία (Νότια)

Γάλα: Το γάλα οφείλει να προέρχεται αποκλειστικά από μια περιορισμένη ζώνη της Αστουρίας, στα βουνά **Picos de Europa**.

Μέθοδοι Παρασκευής:

Η παρασκευή του ξεκινά με τον κλασικό τρόπο: Ζεστό γάλα με προσθήκη πυτιάς, που αφού αφαιρεθεί η πέτσα, χύνεται σε κυλινδρικά καλούπια, ονομαζόμενα *argios*, αλατίζεται και αφήνεται να σκληρύνει για 2 περίπου εβδομάδες, οπότε και μεταφέρεται για ωρίμανση 3 έως 6 μηνών στις σπηλιές των γύρω βουνών, όπου και αποκτά την γνωστή "θεία μούχλα".

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Cebrales** είναι ένα εξαιρετικό Blue cheese. Με γεύση εξαιρετικά έντονη και πολύπλοκη, εντονότερη και οξύτερη αυτής των **Gorgonzola** και **Roquefort**, και αρώματα κόκκινου κρασιού, κερασιών, σκούρας σοκολάτας και φουντουκιών, προστατεύεται σήμερα από την ευρωπαϊκή νομοθεσία

Ταιριάζει με: Γλυκά και ημίγλυκα κρασιά





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Μετσοβόνε



Παραγωγή

Περιοχή:

Ελλάδα
Μέτσοβο

Γάλα:

Αγελαδινό γάλα ή μείγμα αγελαδινού με πρόβριο ή κατσικίσιο (όχι όμως πάνω από 20%).

Μέθοδοι Παρασκευής:

Καπνίζεται κρεμασμένο, τυλιγμένο σε σχοινί, με την μέθοδο της *Pasta filata*, ενώ ωριμάζει επί διάστημα περίπου τριών μηνών

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Μετσοβόνε** είναι ημίσκληρο, καπνιστό τυρί που προέρχεται από το Μέτσοβο, απ' όπου πήρε και το όνομά του. Εξαιρετικά νόστιμο, με πικάντικη και ενδιαφέρουσα γεύση

Είναι τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.. Χρησιμοποιείται σε σαλάτες ή σαν μέρος μεζέδων.

Ταιριάζει με:

Λευκά κρασιά του House of Wine





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Αρσενικό Νάξου



Παραγωγή

Περιοχή: Ελλάδα
Νάξος

Γάλα: Μείγμα κατσικίσιου με πρόβειο

Μέθοδοι Παρασκευής:

Παρασκευάζεται από γάλα κυρίως από τα ορεινά χωριά, που συλλέγεται συνήθως στις στάνες και που με τη προσθήκη της "πυτιάς" βράζεται και δίνει τη λεγόμενη "μανούρα" η οποία στη συνέχεια στραγγίζεται μέσα σε ψάθινα καλάθια (φτιαγμένα από ξεραμένα βούρλα) τα λεγόμενα "τσιμίσκια". Αφού στραγγίξουν στη συνέχεια αφαιρούνται από τα τσιμίσκια και τοποθετούνται πάνω σε τάβλες σε δροσερό και σκοτεινό μέρος, στα σπίτια. Μετά παρέλευση έξι περίπου μηνών στη διάρκεια των οποίων γίνονται τακτικές επαλείψεις με αγνό λάδι, το αρσενικό είναι έτοιμο προς κατανάλωση

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Το **Αρσενικό Νάξου** έχει έντονη πικάντικη και ευχάριστη αλμυρόγλυκη γεύση και όσο ωριμάζει, τα αρώματά του και οι γεύσεις του γίνονται εντονότερες.

Ταιριάζει με: Λευκά κρασιά, κυρίως ασύρτικα του House of Wine





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Σαν Μιχάλη Σύρου



Παραγωγή

Περιοχή: Ελλάδα
Σύρος

Γάλα: Φρέσκο ή παστεριωμένο αγελαδινό γάλα

Μέθοδοι Παρασκευής:

Παρασκευάζεται από γάλα που θερμαίνεται και πήζει με πυτιά (ένζυμο που βοηθάει στην πήξη του γάλατος). Η μάζα αυτή στη συνέχεια στραγγίζει σε καλούπια από καλάθια των δύο και τεσσάρων κιλών, από τα οποία παίρνουν και το τελικό τους σχήμα. Αφού έχει στραγγίξει το τυρί και έχει αποκτήσει την απαραίτητη συνοχή, βυθίζεται πάλι σε τυρόγαλο (το υγρό που μένει μετά την πήξη του τυριού, εμπλουτισμένο με γάλα), αλείφεται με αλάτι και αφήνεται να ωριμάσει (έξω από τα καλάθια) για τουλάχιστον 60 ημέρες

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Επιτραπέζιο σκληρό και πικάντικο τυρί, το όνομα του οποίου προέρχεται από τον λόφο που βρίσκεται πολύ κοντά στην καθολική επισκοπή του νησιού και παρασκευάζεται από φρέσκο αγελαδινό ή παστεριωμένο γάλα.

Η σάρκα του είναι συμπαγής, με μικρές τρυπούλες και χρυσοκίτρινο χρώμα, και η επιδερμίδα του σκληρή και ξερή. Ο χρόνος ωρίμανσης του είναι τουλάχιστον 3 έως 5 μήνες.

Το Σαν Μιχάλη έχει βουτυράτη υφή, λίγο αλμυρή και πικάντικη γεύση και σε λεπτές φλούδες τρίβεται πάνω σε πράσινες σαλάτες ή ζυμαρικά. Τρώγεται αυτούσιο με ψωμί ή και με φρούτα

Ταιριάζει με: Ιδανικός σύντροφος για τα υψηλόβαθμα κόκκινα κρασιά του House of Wine





21 Φεβρουαρίου, εστιατόριο Milos, Hilton Αθηνών, 13:00-16:00

Γραβιέρα Κρήτης



Παραγωγή

Περιοχή: Ελλάδα
Κρήτη

Γάλα: 100% πρόβειο γάλα. Στις λίγες περιπτώσεις που χρησιμοποιούνται μίγματα του με γίδινο, η αναλογία του τελευταίου δεν ξεπερνά το 20%. Το γάλα πρέπει απαραίτητα να προέρχεται από τους νομούς Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου

Μέθοδοι Παρασκευής:

Για την παρασκευή του τυριού αυτού, η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34 -36 °C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 30 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 50-52 °C, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη για δύο έως πέντε ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-18 °C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα και το τυρί αναστρέφεται κατά καιρούς. Στην επιφάνειά του αναπτύσσεται μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση του τυριού και στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τρεις τουλάχιστον μήνες, και αυτός είναι και ο λόγος που εξωτερικά έχει κόρα

Γευσιγνωστικές Σημειώσεις

Εξαιρετικής ποιότητας για τους γνώστες θεωρείται μόνο η Γραβιέρα Κρήτης που παράγεται από 100% πρόβειο γάλα.

Η γεύση της είναι ελαφριά, πλούσια ελάχιστα αλμυρή και πολλές φορές μπορούμε να αναγνωρίσουμε μέσα της γεύσεις ξηρών καρπών που έχει μεταφερθεί εκεί μέσω της τροφής των ζώων.

Παράγεται σε στρογγυλά κεφάλια τυριού, διότι ωριμάζει καλύτερα, που ξεκινούν από το βάρος των 3 κιλών και φτάνουν ως τα 14 κιλά. Το έντονο κίτρινο χρώμα της, οι μικρές τρυπούλες στην επιφάνειά της, η εξαιρετική γεύση της και το άρωμά της έτυχαν πανελληνίας αποδοχής και σήμερα θεωρείται ένα από τα κορυφαία Ελληνικά τυριά.

Ταιριάζει με: Με όλα τα λευκά κρασιά του House of Wine...

