



Šaptač sirevima

piše **Velimir Cindrić**

U sirevima opsjednutoj Francuskoj rado će reći da sir proizvodi sirar, ali da mu okus daje *affineur*. Radi se zapravo o ključnom koraku u procesu proizvodnje sira - fazi njegova zrenja. Stručnjaci drže da je *affinage* zaslužan za barem polovicu bogatstva okusa u kojima uživamo kod vrhunskih sireva.

N a jednoj dobrotvornoj večeri u čuvenom njujorškom hotelu Plaza okupljeni su brojni gradski moćnici. Neposredno pred posluživanje jela, nakon što su završene prigodne aukcije umjetnina te ceremonijalno obznanjeni podaci o najvećim donacijama, stolove uglednika diskretno obilaze hostese da bi se kod donatora raspitale žele li u *goody bagu*, torbici s prigodnim poklonima koje će sa sobom ponijeti kući, radije izbor sireva Bernarda Antonyja ili bocu Petrusa. Doslovno se svi odlučuju za prvo, što predstavlja pravi trijumf za Antonyja.

- Ha, to je priča koja zapravo govori protiv mene, jer je jedan od njih rekao: "Pa naravno da hoću sir. Svi mi imamo dovoljno Petrusa u našim kolekcijama." No, pretpostavljam da bi, ionako, svi izabrali sireve - sa smijehom dovršava prepričavanje anegdote 67-godišnji **Bernard Antony**, star *affineur* i čovjek koji surađuje s mnogim vodećim svjetskim *chefovima*.

Kada se ozbiljno razgovara o sirevima, kad-tad spomenut će se francuska riječ "*affinage*". U sirevima opsjednutoj Francuskoj rado će reći da sir proizvodi sirar, ali da



mu okus daje *affineur*. Radi se zapravo o ključnom koraku u procesu proizvodnje sira - fazi njegova zrenja. Stručnjaci drže da je *affinage* zaslužan za barem polovicu bogatstva okusa u kojima uživamo kod vrhunskih sireva. Upravo zbog toga ponajbolji proizvođači svoje sireve na zrenje daju isključivo vrhunskim *affineurima*, makar to značilo i da ih moraju slati na drugi kraj zemlje.

- Nisam puno razmišljao o siru dok sam odrastao u Vieux-Ferretteu, mjestu u kojem i danas živim. Moj je život dugo bio vrlo sličan mnogima u okolici. Završio sam školu

PODRUM U KOJEM ZRIJU ANTONYJEVI SIREVI PODIJELJEN JE U ČETIRI DIJELA, SVAKI S RAZLIČITOM TEMPERATUROM I VLAGOM ZRAKA.

NAŠ JE SURADNIK PRISUSTVOVAO JEDNOJ "CÉRÉMONIE DE FROMAGES", KAKO NAZIVAJU DEGUSTACIJE SIREVA BERNARDA ANTONYJA, RASPOREĐENE U ŠEST SLIJEDOVA PRI ČEMU SE KUŠA TRIDESETAK SIREVA.



s 14 godina i potom sam do dvadesete radio u tvornici. Nakon dvije godine provedene u vojsci u Alžiru, oženio sam se i radio u prodavaonici mješovitom robom. Plaća nije bila tko zna kakva, pa sam jednom tjedno i tijekom vikenda kombijem vozio pokretnu trgovinu po okolnim selima i mjestima na kojima su se održavali sajmovi. Prodavao sam uglavnom voće i povrće koje smo sadili u vrtu, nešto od onoga što su proizvođači susjedi, kućne potrepštine i slično. Uvijek sam nudio i skromni izbor sireva koje sam kupovao od lokalnih proizvođača... - prepričava nam svoje početke Antony.

A ONDA GA JE maître fromagier François Schmittlin, jedan od lokalnih sirara koji je vodio malu manufakturnu proizvodnju i čije je sireve Antony prodavao, potaknuo na razmišljanje o proširenju posla sa sirevima, što se pokazalo presudnom prekretnicom za tada 36-godišnjeg trgovca. Još presudnijim pokazala se Schmittlinova ponuda da ga upozna s najpoznatijim svjetskim *affineur*-om, Parižaninom Pierreom Androuëtom. Antony je kod njega počeo učiti iznimno zahtjevni zanat *affineura*, nauk koji obuhvaća upoznavanje sa stotinama različitih vrsta sireva, njihovim posebnostima po vrsti mlijeka od kojeg nastaju, tajnama zrenja i nijansama okusa. Kako taj proces obično traje godinama, Antonyja je čekao težak, ali zanimljiv put.

- Pierre Androuët odmah je u meni vidio potencijal, jer sam po prirodi analitičan i strpljiv, a njemu je bilo drago na nekoga prenijeti ogromna znanja koja je posjedovao. Godinama sam ga gledao kako radi, poma-



"Imam puno poznatih klijenata kojima redovito dostavljam sireve, da spomenem samo zvijezde filma i glazbe kao što su Sharon Stone, Isabelle Huppert, Gérard Depardieu, Daniel Barenboim..."

gao, odlazio na obuku u sirarne i znanje se polako nagomilavalo - prisjeća se Bernard.

Nakon tri-četiri godine, Androuët ga je ohrabrio da razmisli o utemeljenju vlastita, kako to kažu Alžašani, "*käs-kallera*" ili podruma za zrenje sira. Potaknut savjetima velikana zanata, Antony je u rodnome Vieux-Ferretteu, u oblasti Sundgau na krajnjem jugu Alzasa, uredio prostor koji će sljedećih godina usavršavati te time, u svojim srednjim godinama, započeo potpuno novu karijeru.

- Vrlo brzo, već 1986., počeo sam se, uz podršku supruge, baviti isključivo sirom i posao je krenuo. Svojim sirevima opskrbljivao sam više desetaka restorana i prodavaonica u bližoj i daljoj okolici, i od toga se dalo pristojno živjeti. Onda mi je Androuët 1992. rekao zašto ne bih probao poslati svoje sireve kod nekog od vodećih *chefova*. To mi

SIR I VINO: PAR ZA BOGOVE

Iako se kod sparivanja sira i vina sve svodi na osobni ukus, staro pravilo da se uz sir služi isključivo crveno vino već je odavno napušteno. U međuvremenu, prihvaćene su neke temeljne činjenice: bijela vina najbolje odgovaraju uz mekane sireve jačih okusa, a crvena uz tvrde blažih okusa.

Slatka, izrazito voćna i desertna vina odgovaraju većem rasponu sireva, a što je sir pikantniji, zahtijeva slađe vino. Bijela vina (osobito slađa) bolje će odgovarati većem rasponu sireva, jer se okusi u crvenome vinu sudaraju s onim mnogih sireva, a osobito mekanih i kremastijih koji u ustima ostavljaju sloj masnoće. "Najsmrdljiviji" sirevi traže velika crvena vina, dok su oni s plavom plijesni najbolji uz porto i desertna vina. Ako se služi više vina, najbolje će biti odabrati parmezana, jer je univerzalan.

- Ako pijem kakvo izrazito voćno vino, najradije ću uzeti malo *stiltona* ili *roqueforta*. Jednostavno, s jednim vinom ne možete idealno spariti više od pet sireva - tvrdi Antony.



se činilo suludim, ali dao mi je broj *sommeliersa* u restoranu Alaina Ducassea u Monte Carlu, koji je bio zadužen i za sireve, pa sam ga nazvao. Rekao mi je da je zanimljivo to što imam u ponudi, makar ne zna hoće li odgovarati *chefu*, ali neka svjedno pošaljem uzorke. Spakirao sam lijepi paket sireva za koje sam znao da su vrhunski odnjegovani, poslao ga i, moram reći, da nisam previše očekivao. A onda mi je, već nakon tjedan dana, došlo pismo u kojem je kratko stajalo da sam od sljedećeg tjedna dobavljač sireva za restoran Alaina Ducassea. Nisam mogao vjerovati vlastitim očima - smije se danas Antony.

Ušavši u sam vrh svijeta visoke gastronomije, suradnjom s tada najutjecajnijim svjetskim *chefom*, Antonyju su se otvorila mnoga nova vrata. Preko Alaina Ducassea upoznao je Alaina Passarda, pa potom i druge vodeće *chefove* - od Alaina Senderensa i Joëla Robuchona do Pierrea Gagnairea i Haraldaha Wohlfahrta.

- Svi su ti vrhunski *chefovi* povezani, pa je posao dalje išao prirodno. Recimo, Pierre Gagnaire kušao je moj sir kod Alaina Passarda u njegovu restoranu i odmah rekao: "Taj sir moram i ja imati." Tako sam brzo skupio lijepu kolekciju klijenata. A onda su slijedili i mlađi *chefovi*, oni koji su radili s tim velikanima i koji su poznavali moje sireve. Kad su s vlastitim restoranima osvojili zvijezdice, počeli su naručivati sir



kod mene. Njima rado dostavim sir i dok su još na početku samostalne karijere, kad još nemaju zvijezdice - tvrdi zadovoljno.

Danas je Antony dobavljač sireva za 19 restorana s tri Michelinove zvijezdice (svih pariških s tom maksimalnom ocjenom), 20 s dvije i 25 s jednom zvijezdicom, i to u čitavoj Europi te Hong Kongu, Singapuru, Koreji i Japanu. Ima jako puno zainteresiranih iz vodećih američkih restorana, ali slanje sira tamo, zbog rigoroznih propisa, jako teško ide. No, za one posebne, poput Daniela Bouluda, uvijek se nađe neki način ("Možda ne baš legalan, ali..."), reći će Antony sa smješkom.

ANTONYJEVI KLIENTI nisu samo restorani, već i privatne osobe, u pravilu veliki svjetski državni, pripadnici kraljevskih obitelji, poput kraljice Elizabete II., princa Alberta od Monaka i Otta von Habsburga, ali i druge poznate svjetske ličnosti.

- Imam puno poznatih klijenata kojima redovito dostavljam sireve, ali imena većine na žalost ne mogu otkriti. Ako baš inzistirate, možda bih tek spomenuo neke zvijezde filma i glazbe - Sharon Stone, Isabelle Huppert, Gérard Depardieu, Daniel Barenboim... - skromno nabraja Bernard tihim glasom.

S obzirom na prvotigaše iz restoranskog svijeta i poznate osobe, jasno je da Antony danas opskrbljuje samo elitu. Stoga često mora odbijati narudžbe, jer nema povjerenja u restorane ili iz drugih razloga.

- Imam puno upita iz restorana koje moram odbiti. Recimo, nazovu i čovjek pita da mu pošaljem cjenik, pa će se oni možda odlučiti za nešto. Na to moram odgovoriti da ja nemam cjenik. Naime, ja svoj sir nikome ne nudim, već svi dolaze k meni. Radim u pravilu samo s restoranima koji imaju Michelinove zvijezdice i preporuke

"Ja svoj sir nikome ne nudim, već svi dolaze k meni. Radim u pravilu samo s restoranima koji imaju Michelinove zvijezdice."

mojih klijenata. Kad se jednom odlučim da ću opskrbljivati neki restoran, dobro proučim kuhinju restorana i filozofiju *chefa*, i onda sam odlučujem što ću tamo poslati. Naravno, sve ovisi i o sezoni u kojoj se pojedini sirevi rade, pa se taj izbor stalno mijenja tijekom godine - pojašnjava Antony.

Affineuri, majstori pod čijim budnim okom sirevi zriju, često se uspoređuju s usvojiteljima djece, jer sireve dobivaju još vrlo mlade, prije negoli su se razvili, i brinu se o njima tako da razviju jedinstvene i najbolje osobine. *Affineur* sir drži na zrenju u za to idealnim prostorima, onima koje nude optimalnu vlagu i temperaturu za određenu vrstu sira. Tijekom zrenja, da bi razvili sve svoje potencijale, sirevi zahtijevaju posebnu njegu i vrlo rigorozne postupke. Čini se jednostavnim, ali radi se o zanatu koji traži neprestan i vrlo naporan rad.

- To je posao kojem se doista morate potpuno posvetiti. Radim od sedam ujutro do ponoći, svih sedam dana u tjednu. To, daka, nije moguće ako ne obožavate svoj posao. No, ništa ne bih postigao da me u svemu nije podržavala supruga, koja je nažalost umrla prije deset godina. Imam sreću da je i moj sin vrijedan i da voli ovaj posao - kaže Bernard.

Podrum u kojem zriju Antonyjevi sirevi, pored kojega je smješten i laboratorij za ispitivanje uzoraka ("Ipak, najviše se povodimo nepcem", smješka se Antony), zapravo je prostor podijeljen u četiri dijela, svaki s

NASTAVAK NA STR. 130

Bernard Antony | Gastro



ONO ŠTO BI TREBAO ZNATI SVAKI LJUBITELJ SIRA

Vrste sira - Iako službena klasifikacija sireva ne postoji, vodeći *affineuri* obično razlikuju sljedeće skupine: **svježi sirevi** (ukalupljeni ili rastresiti), **sirevi bijele kore, pošpricani ili izloženi pleme-** **nitoj plijesni** (pr. *camembert, brie*), **sirevi isprane narančaste kore i jaka okusa** (*reblochon*), **sirevi s prirodnom korom, koji nisu ispirani niti izloženi plijesni** (*morbiere*), **plavi sirevi prošarani plavom ili zelenom plijesni** (*roquefort*), **nekuhani prešani sirevi** (*mimolette*) te **kuhani prešani sirevi** (*gruyère*).

Svaki sir ima svoju sezonu - Sir je, kao i većina poljoprivrednih proizvoda, sezonska namirnica. Najbolji sirevi rade se od mlijeka krava na ispaši od prve proljetne do posljednje jesenske trave. Ima i iznimaka, poput *vacherin Mont d'Ora*, koji je najbolji u siječnju i veljači (francuska vlada propisala je mjesecu u kojima se smiju proizvoditi pojedine vrste sira).

Zrelost - Procjena idealne duljine zrenja sira je specijalnost *affineura*. On za svaki sir točno zna kada je na vrhuncu svog okusa i teksture, odnosno optimalan za jesti. Primjerice, jednogodišnji *mimolette* je jednostavan sir, a dvogodišnji poslastica bogate karamelne note i teksture, s kompleksnošću kojom može parirati najvećim svjetskim crnjacima. S druge strane, *brie* ili *camembert* savršeni su već s mjesec ili dva starosti.

Savršena porcija sira - Tradicionalna porcija sira sadržava lepezu od blagih do jakih sireva i uključuje one od kravljeg, ovčjeg i kozijeg mlijeka. Suvremeni stručnjaci ne preporučuju služenje više od 4-5 vrsta (primjerice, mladi kozji *Selles-sur-Cher*, začinskim biljem prekriveni ovčji *fleur du Maquis* s Korzike, meki sir jaka okusa *livarot*, dvogodišnji *gruyère* i snažni *bleu d'Auvergne* s plavom plijesni). - Osobno nikad ne jedem više od tri vrste nakon obroka - kaže Antony.

Bernard Antony

NASTAVAK SA STR. 103

različitom temperaturom i vlagom zraka (mekani sirevi traže više vlage), gdje se sirevima, ovisno o vrsti, redovito briše i ispire kora ili ih se okreće na drvenim policama ili slamnatoj podlozi (meki sirevi), da bi se ravnomjerno rasporedila masnoća.

Od kakvih tisuću vrsta sira koje se proizvode u Francuskoj (samo ih je 45 sa zaštićenom oznakom podrijetla), u podrumu koji Bernard vodi sa svojim sinom Jean-Françoisom, u posljednjoj fazi zrenja, na isporuku vodećim svjetskim restoranima i gurmanima koji si mogu priuštiti ovaj luksuz, čeka i do stotinjak vrsta. Naime, kad dosegne svoj optimum, sir na vrhuncu, ovisno od vrste, može ostati od šest tjedana do 48 mjeseci.

U ugodnoj prostoriji ispred podruma, Antonyjevi redovito priređuju vođene degustacije sira ili, kako ih sami nazivaju - *Cérémonie de fromages*. Kušanje raspodijeljeno u šest slijedova (ukupno se isproba

30-ak vrsta), zapravo je fantastično putovanje najboljim primjercima francuskih regionalnih sireva koje započinje Antonyjevom specijalnošću - dvije i četiri godine odležanim uzorcima *comtéa*, savršenim trogodišnjim *vieux gruyère d'alpage de Suisseom* i dvogodišnjim *beaufort d'alpageom*. Potom se prelazi na izbor kozjih i ovčjih sireva, vrlo delikatnih okusa i posve lišenih neugodnih nota specifičnih za sireve ove vrste. U seriji kravljih sireva, kušača će najviše odušiti sjajni *morbier* (za Antonyja ga proizvodi sirarna Mont d'Or), dok je kraj degustacije posvećen spektakularnom *brie de Meauxu* te veličanstvenom favoritu Alzasa - *munsteru*.

Ono što će za kušanja odmah primijetiti i laik, jest ogromna razlika između manufakturno proizvedenih sireva koje je odnjegovao stručnjak i komercijalnih inačica kakve se kupuju na *gourmet*-odjelima supermarketa. Znalci će pak zamijetiti da Antonyjevi sirevi nemaju onaj neobičan i

pomalo divlji okus tipičan za manufakturne sireve, već vrlo jasne i fine note (Antony nije pristalica jedenja kore sira), kvalitetu koja se ima zahvaliti posebnim postupcima, osobito onim u finišu zrenja (neki se sirevi ispiru mirisnim vinima i odležanim konjakom).

- *Affinage* je stalna potraga za ravnotežjem i nijansama, dubinom okusa. Svaki *affineur* ima neke svoje postupke, nešto što njegove sireve čini posebnim, pa tako i ja. To je moja mala tajna. Možda tek nešto što potihom šapnem sirevima dok zriju... - zagonetno kaže Antony.

Zbog najbolje kvalitete, Antonyjevi se bave isključivo sirevima proizvedenim od sirovog, odnosno nepasteriziranog mlijeka (od njega se proizvodi samo 20 posto sira u Francuskoj), jer jedino ono može pružiti fine note u dobro odnjegovanom siru. Iznimku čine jedino *bleu d'Auvergne*, *livarot* i *mimolette*, koji se u pravilu rade od pasteriziranog mlijeka. Sir od nepasteriziranog mlijeka znatno je življi i bolje iskazuje *terroir*, klimu i raslinje koje su životinje pasle, ono što Antony naziva "čarolijom *terroira*". Upravo zbog toga, vrlo pomno bira proizvođače (danas ih ima 50-ak) od kojih kupuje sireve.

- Za svakog *affineura* najvažnije je pronaći vrhunske proizvođače, kupiti njihove najbolje primjerke i onda čekati da sir dosegne optimalnu zrelost, odnosno perfekciju. Mlade sireve ne uzimamo, jer se kod njih nikad ne zna kakvi su. Najprije kod sirara vršimo odabir već napola zrelih primjeraka. Recimo, od 10.000 kolotova *comtéa*, obično izaberemo tek jedan posto njih za zrenje u našem podrumu. Za nas svi ostavljaju samo najbolje, jer znaju da radimo s najzahtjevnijim klijentima - objašnjava Bernard.

Upravo profil Antonyjevih kupaca zahtijeva da ne može nuditi samo francuske sireve, pa stoga radi i s nekoliko proizvođača iz drugih zemalja - *gruyère* iz Švicarske, *taleggia* i parmezana iz Italije, kao i *stiltona* i *cheddara* iz Engleske.

- Iako se bavim s oko stotinjak različitih vrsta sira, mnogi restorani ne nude veliki izbor. Pierreu Gagnaireu, recimo, dostavljam samo pet vrsta, a i svi drugi nikada nemaju više od 10-15. Danas više nema restorana koji imaju po 60-ak vrsta sira kao nekada. Kolica sa prevelikim izborom poslovno su jako loš izbor za restoratera - tvrdi Bernard.

Na kraju nam je Antony rekao da nema neku svoju omiljenu vrstu sira i potvrdio ono što će reći i svaki *fromagier* u nekom od velikih svjetskih restorana - vrhunskim sirevima ne treba ni *chutney*, niti senf, već samo jednostavan kruh.

- To je slično kao s vinom. Sve ovisi o prilogu, trenutku, raspoloženju... Svaki sir ima svoj pravi trenutak, onaj kada se u njemu može najviše uživati - zaključio je Antony. 🍷



"Moj Rudi obožava skupljati školjke."