

Para poder ofrecer toda la información que los quesos ofrecen, tanto desde el punto de vista de los aromas y perfumes que posee y desprende, como las texturas o sabores, Valvuenza recomienda sacarlos del ambiente refrigerado al menos una hora antes del servicio, para que cuando lleguen a la mesa lo haga en su punto óptimo de consumo –el queso expresa todos sus atributos y cualidades a temperatura ambiente–.

En la selección de la degustación, lo idóneo es contemplar una óptima y completa representación de quesos que incluya elaborados con leches de vaca, cabra y oveja. “Y cuando nos sea posible, con otras leches, como la de búfala”, apunta el experto. Contar con quesos elaborados con las distintas tecnologías, de formas, olores y colores diferenciados, como pastas prensadas, cortezas lavadas, plastas blandas, cortezas enmohecidas naturales, etc., enriquecerá el plato. En cuanto al orden de consumo, vendrá definido por la intensidad de sabores y aromas, y no por el tiempo de maduración, como podría pensarse. “Procuraremos crecer en intensidad a medida que avance la degustación, para evitar perder información de alguno de los quesos”.

Cada variedad tiene un formato, tamaño y textura diferentes, por ello se precisa una técnica de corte distinta para cada uno. “Usaremos cuchillos de dos mangos, por ejemplo, para cortar un queso de pasta prensada de larga maduración y gran formato. Sin embargo, si lo que tenemos entre manos es un queso azul, normalmente de pasta blanda, utilizaremos preferentemente una lira, que nos permitirá obtener cortes limpios”, aconseja el quesero.

A la hora de acompañarlo, ¿qué bebida le va mejor? La sidra es, a juicio de Valvuenza, la que mejor acompaña una degustación. Sugiere aquellas que no requieren ser escanciadas y que, por lo tanto, tienen cabida en cualquier tipo de



Bandeja de presentación y corte, o plato de degustación, de madera de roble, no apta para lavavajillas. Cuidado fácil. De Klimer.

restaurante. “La sidra y los azules de Picos de Europa (ya sea Valdeón, Picón Bejes-Tresviso o Cabrales) son compañeros inseparables en muchos restaurantes, pero esta armonía la podemos extender a la mayor parte de quesos”, mantiene. Además de sorprender al cliente, esta poco habitual ‘mezcla’ ayudará a completar una cata “inolvidable”.

Si bien lo determinante para que el comensal salga con un buen sabor de boca será que la degustación se enriquezca con las aportaciones dadas por un experto que conozca los atributos y propiedades de cada variedad. “No son necesarias muchas herramientas ni útiles para el servicio de quesos, sin embargo sí que es imprescindible hablar correctamente de cada una de las elaboraciones, para que los clientes puedan aprovechar la experiencia al máximo”. H

# Propuesta de cata

## ANATOMÍA DE UNA TABLA



### Mantecoso y suave pero con todo el sabor

Queso elaborado con leche de oveja 85% churra, muy mantecoso al paladar. Su olor es limpio y equilibrado, con recuerdos a cereal dulce y notas afrutadas. Textura algo elástica y alta persistencia en boca. Post-gusto agradable a frutos secos (avellana) y un ligero picor bien integrado en su conjunto cuando se come con corteza. Su tiempo de maduración es de 35 días.

[moncedillo.com](http://moncedillo.com)



### DE VACA, CABRA Y OVEJA CON MADURACIÓN MEDIA

Vulcano se elabora con leche cruda de vaca jersey, cabra majorera y oveja canaria; coagulación enzimática de cuajo animal y una maduración de entre 5-8 meses. De pasta prensada de color marfil, textura cerrada, rugosidad, humedad débil y nula elasticidad. Harinoso y ligeramente graso. En boca es firme y tierno, con cierta gomosidad y algo adherente. Recuerdo a avellana, ligeramente ácido y retrogusto astringente con notas picantes. Su persistencia es baja. Peso entre 850 y 950 gr.

[www.fincauga.com](http://www.fincauga.com)



## CREMOSO Y CON NOTAS A TINTO, MANTEQUILLA Y FLORES

Elaborado con leche de cabra, cuajo y sales, el llamativo color de su corteza denota los baños de vino tinto que recibe. En el interior encontramos una pasta mate de color blanco marfil ligeramente ácida, que ofrece aromas florales suaves, recuerdos a cabra y mantequilla fresca, y notas de vino tinto y levadura. Su carácter cremoso es su mayor señal de identidad: se reduce en la boca casi sin masticar. Buena permanencia del sabor. Ideal para tomar con vinos tintos jóvenes o rosados de poca gradación alcohólica o elaboración de cremas o salsas.

[www.quesosdemurcia.com](http://www.quesosdemurcia.com)



## Extraordinarios matices en quesos con personalidad

De los rebaños que Quesería La Antigua de Fuentesauco tiene en Zamora se obtiene una leche de alta calidad que les permite elaborar un queso con gran riqueza de aromas, pureza de sabor y delicada textura. Cada pieza tiene personalidad propia, con corteza natural bañada en aceite de oliva y volteos continuados, y una vigilada y prolongada maduración en condiciones medioambientales óptimas para conseguir los mayores niveles de calidad. Galardonados con el oro en Global Cheese Awards, la plata y el bronce en los International Cheese Awards y el World Cheese Awards.

[www.queserialaantigua.com](http://www.queserialaantigua.com)



## El mejor de 2013 mezcla de cabras y ovejas gaditanas



A sus quesos de mezcla curado, Queso Payoyo incorpora ahora el distintivo del Magrama que le acredita como 'Mejor queso de España' en su modalidad. Pero su oferta incluye diecinueve variedades entre frescos, semicurados, curados y curados envueltos en manteca ibérica y especias aromáticas. El ganado del que se extrae la leche de cabra y oveja empleada en sus piezas pastan en la Serranía de Cádiz y de Ronda. En su trayectoria, iniciada en 1997, la quesería ha obtenido 95 galardones, nacionales e internacionales.

[www.payoyo.com](http://www.payoyo.com)



## FRAGANCIA Y SABOR ÚNICOS TRAS 15 MESES DE MADURACIÓN

Elaborado 100% con leche cruda de ovejas churras y castellanas, criadas y alimentadas en Valladolid, y con una maduración de más de 15 meses, el *Añejo Peñaflo* de Quesos Canal destaca por su intenso sabor, textura suave y ligero toque picante. Para su consumo óptimo debe atemperarse durante hasta que alcance una temperatura próxima a los 18 °C, ideal para el consumo y para buena apreciación de sabor. Excelente sólo o como guarnición de multitud de platos, aportando el sabor característico del buen queso de leche cruda de oveja.

[www.quesoscanal.com](http://www.quesoscanal.com)



## DE OVEJA CHURRA Y AROMA A ROMERO, TOMILLO Y SALVIA

El queso *Paramo de Guzmán* procede del ordeño de la oveja churra. Se elabora exclusivamente con leche cruda, a una temperatura inferior a los 37 °C y con cuajos naturales, sin utilizar ningún tipo de producto químico ni en su elaboración ni en su conservación para mantener intactas sus propiedades. De atractivo tono marfil, tiene un rotundo y permanente sabor rico en matices y con plenitud de aromas a romero, tomillo y salvia, derivados de las plantas aromáticas de los pastos de la meseta castellana. Realizados por una curación mínima de 12 meses.

[raizyparamodeguzman.es](http://raizyparamodeguzman.es)

## Queso azul con IGP de Valdeón, madurado en cuevas naturales

La leche que se utiliza para la elaboración del Queso de Valdeón (Picos de Europa) es de vaca (raza parda y sus cruces), oveja (churra, castellana y sus cruces), cabra (raza alpina o del país) o sus mezclas. Se limpia sin conservantes y llega directamente procedente de los tanques de refrigeración de los ganaderos. Madura en cuevas naturales que permiten que el queso adquiera sus características peculiares. Corteza blanda y untosa, de color gris con zonas amarillo-rojizas y recubierta externamente por hojas de plágeno. El sabor es levemente picante. Cuando está en su punto óptimo puede deshacerse fácilmente. Se recomienda utilizarlo para untar directamente o rebajado con un poco de crema de leche.

[www.quesospicosdeeuropa.com](http://www.quesospicosdeeuropa.com)



## CREMOSO RULO DE OVEJA CON AROMA A BOSQUE



*Nube* es queso de pasta blanda de oveja de coagulación láctica. Madura en cámara durante dos semanas y es un producto que evoluciona rápidamente. Al inicio, su pasta es firme y su sabor suave; y a medida que se acerca la fecha de consumo preferente, adquiere una textura más cremosa y mayor intensidad. Presenta una corteza de moho blanca aterciopelada y destaca por un gusto fresco en boca y aroma a champiñón y bosque. Mermelada de higos o de tomate será su complemento ideal. Temperatura de conservación entre 1 y 5 °C.

[www.valdecinca.com](http://www.valdecinca.com)

## Intenso bouquet de un semicurado manchego

Elaborado con leche pasturizada de oveja manchega, *Montescusa* tiene una maduración de unos 3 meses y se caracteriza por un sabor agradablemente agresivo y pastosidad consistente. La pasta es firme y con una gran granulosidad, de gran cohesión. Como signo distintivo en su degustación resalta la intensidad de su aroma y bouquet que alcanza muy tempranamente. Corteza plastificada de un color marfil.

[www.quesoslominchar.com](http://www.quesoslominchar.com)





## Curado de oveja de gusto suave para tomar solo, elaborar salsas o en repostería

El curado de Val de Cinca se elabora con leche cruda de oveja, cuajo extra de ovino lechal, fermentos lácticos y sal, y con una maduración mínima de dos meses. Corteza limpia, lisa y de tonos amarillos intensos. Textura agradable, untuosa y nada graso. Gusto suave, de persistencia media con notas de leche combinadas con cítricos. Ofrece multitud de posibilidades gastronómicas. Exquisito tomado solo o combinado con pan tostado o pan con tomate, también es un ingrediente ideal en la cocina: para ensaladas, elaborar salsas, aderezar carnes, pescados y verduras o para rellenar canelones o pimientos. En repostería resulta delicioso en tartas y bizcochos. .

[www.valdecinca.com](http://www.valdecinca.com)



## PLATA EN PUROS DE OVEJA CON ADITIVOS, EN MANTECA IBÉRICA

Galardonado con la medalla de plata en la categoría de quesos puros de oveja con aditivos de la última edición de los World Cheese Awards. El oveja De La Huz se cura en manteca de cerdo ibérico entre 6 y 8 meses, mediante una antigua técnica artesana. Presenta una pasta compacta, con ojos desigualmente repartidos, de olor y paladar fuerte. Su corteza es mantecosa y se presenta envuelto en papel plata y malla. Se trata de un queso con gran personalidad, de sabor y bouquet especial, disponible en tres formatos: de uno, dos o tres kilogramos.

[www.quesosdelahuz.com](http://www.quesosdelahuz.com)

Más que una bodega una experiencia

**Luzón**  
BODEGAS

**Dulzura** **Viveza** **Juventud**

[www.bodegasluzon.com](http://www.bodegasluzon.com)