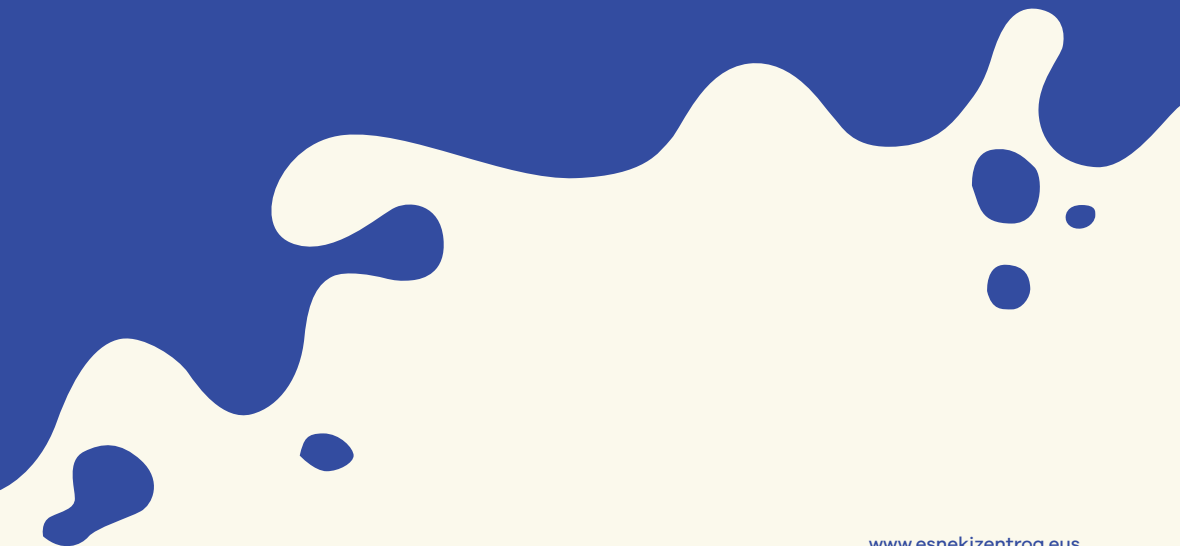


Guía para la cata de

NUESTROS QUESOS





Promotor

Esneki Zentroa - www.esnekizentroa.eus

Diseño y maquetación

Chroma - www.chroma.eus

Contenido narrativo

Chroma - www.chroma.eus

Esneki zentroa - www.esnekizentroa.eus

Financiación

Gobierno Vasco - www.euskadi.eus

Fecha

Octubre de 2023

() El objetivo de esta guía es difundir el conocimiento y fomentar el consumo de quesos elaborados con leche Eusko Label. La información aportada, por tanto, es orientativa y no puede ser considerada como interpretación oficial de la normativa vigente.*

Introducción



En una cata de quesos se valoran varios parámetros: aspecto exterior e interior, textura y sensaciones olfativas y gustativas, entre otros.

Siguiendo las directrices que te proponemos, podrás conocer las características de los siete quesos elaborados con leche Eusko Label y sus posibles combinaciones con otros alimentos.

ESNE LABOR EUSKO



QUESO

=

La personalidad de un queso depende de factores naturales diferentes:



Los animales están condicionados por su alimentación, paisaje o clima.



Además, la forma de hacer de cada quesería también influye en el producto.



Enumerar todos los tipos de quesos existentes es muy difícil. En cada país se producen de forma diferente, con estilos, texturas y sabores característicos.



El queso es un alimento de gran tradición en nuestro país, y contamos con diferentes fórmulas de quesos tradicionales.



Teniendo en cuenta las recetas de queso de referencia producidas tradicionalmente en el País Vasco, hemos definido siete quesos que se producen con leche Eusko Label.

Protagonistas de nuestra gastronomía, han creado un universo propio a su alrededor.



CATA

La mezcla de estos elementos hace que la degustación de quesos sea una experiencia enriquecedora.

QUÉMIQUE

1. OBSERVA

Coge el queso que hayas seleccionado, observa con atención su forma y su corteza. Trocea y mira su interior, analiza su textura y su color.

2. HUELE

Cierra los ojos y acerca el trozo de queso a la nariz. Huele y piensa en sus diferentes matices aromáticos: leñoso, cítrico, dulce, ahumado, envejecido, descompuesto... ¿Qué es lo que percibes? ¿Cambia el olor predominante?

3. SABOREA

Llévate el trozo de queso a la boca. ¿Qué sensación llega primero? Y luego, ¿cuál es la que te queda? ¿Es suave? ¿Fuerte? ¿Cómo es su textura? Gomosa, elástica, áspera, frágil, húmeda, seca, pastosa...

REPITE



En la familia de Nuestros Quesos hay **siete variedades**. Son diferentes en cuanto a forma, textura, sabor, ingredientes y origen, entre otros. Están elaborados con leche de vaca, cabra y oveja, y los diferentes maridajes aumentarán el sabor de cada uno. Además de quesos más conocidos como el queso fresco (Txuria) o azul (Latxa Urdina), descubrimos aquí otros (Fraisoro, Otzara, Saroi y Auntzai) que, sin ser tan conocidos, están estrechamente ligados a nuestra tradición.

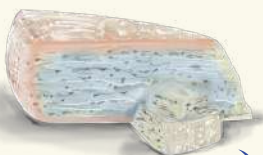
3. MESTROS QUESOS



1. FRAISORO



2. OTZARA



4. LATXA
URDINA

3. SAROI



5. TXURIA

6. AUNTZAI
LEUNA



7. AUNTZAI
ONDUA



TIPO DE LECHE: LECHE DE VACA



ORIGEN: ZIZURKIL, GIPUZKOA



CARACTERÍSTICAS:

EN EL CORTE TIENE COLOR BLANCO
TEXTURA CREMOSA
CORTEZA AMARILLENTO, NO ENMOHECIDA



SABOR: TOQUE ÁCIDO





FRAISORO

QUESO DE VACA TRADICIONAL

CÓMO SE COME

Fraisoro es un queso tradicional de vaca que tiene sus raíces en la Escuela Agraria Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa (Zizurkil, Gipuzkoa). Allí surgió esta variedad en el siglo XIX, a partir de procesos tradicionales de elaboración.

Por ello, una buena forma de consumirlo será junto con otros platos tradicionales. Coge el queso, trocéalo de forma triangular y emplátalo con pan y miel. Añade frutos secos (avellanas, nueces o pasas) para mezclar diferentes texturas en la boca y tómallo con una cerveza o con algún vino joven.



TIPO DE LECHE: LECHE DE VACA, DE OVEJA LATXA O CARRANZANA O DE CABRA



ORIGEN: OESTE DEL PAÍS VASCO, DESDE LAS ENCARTACIONES AL VALLE DE AYALA



CARACTERÍSTICAS:

QUESO BLANDO
TEXTURA CREMOSA. EN EL PUNTO DE MADURACIÓN MÁS AVANZADO PUEDE TENER TOQUES AMONIACALES EN NARIZ Y BOCA
PASTA BLANCA SIN ORIFICIOS
EN EL CASO DE LOS QUESOS MÁS JÓVENES, PIEL AMARILLENTO, NO ENMOHECIDA CON EL RELIEVE CARACTERÍSTICO DE LA CESTA



SABOR: SUAVE Y LIGERAMENTE ÁCIDO



OTZARA

EL QUESO SECRETO DE LAS AMAMAS

CÓMO SE COME

Al queso 'Otzara' o 'queso de cesta' también se le denomina 'queso de las amamas'. El origen de este nombre se remonta a la historia de su creación: las abuelas queseras solían realizarlos siguiendo las antiguas técnicas artesanales y los guardaban en pequeños cestos. Tiene su origen en el oeste del País Vasco y es habitual en ferias y mercados, bares y caseríos vascos.

Es de formato pequeño y elegante y ofrece múltiples posibilidades de consumo. Es compatible con alimentos dulces y salados: mermeladas, membrillo, anchoas, jamón...

En cuanto a la bebida, también admite una gran variedad. Teniendo en cuenta que el queso es relativamente simple, se recomienda combinarlo con un vino más profundo o complejo. Si se quiere una combinación más equilibrada de comida y bebida, marida bien con Txakolí y cerveza.



TIPO DE LECHE: LECHE DE VACA Y OVEJA LATXA
O CARRANZANA



ORIGEN: TODO EL PAÍS VASCO



CARACTERÍSTICAS:

QUESO CURADO DE GRANDES DIMENSIONES
CORTEZA NARANJA O ENMOHECIDA NATURAL
PASTA AMARILLA PÁLIDA
OLOR LÁCTICO SUAVE
TEXTURA FIRME, ELÁSTICA Y DE CREMOSIDAD
MEDIA



SABOR: SUAVE, LIMPIO, SIN ACIDEZ O AMARGOR

3.



SAROI

QUESO DE MONTAÑA

CÓMO SE COME

Este es el queso vasco más antiguo, creado en prados de propiedad comunal para la ganadería y el pastoreo. Se trata de un queso curado de grandes dimensiones y elaborado con mezcla de leche, debido a que los rebaños tendían a estar compuestos por varias especies (vacas, ovejas...).

Es ideal para comer con vino rosado o tinto y se puede comer con pimientos rojos, bacalao o nueces, entre otros.



TIPO DE LECHE: OVEJA LATXA O CARRANZANA



ORIGEN: TODO EL PAÍS VASCO



CARACTERÍSTICAS:

ELABORADO CON LECHE DE OVEJA LATXA O
CARRANZANA

TEXTURA CREMOSA

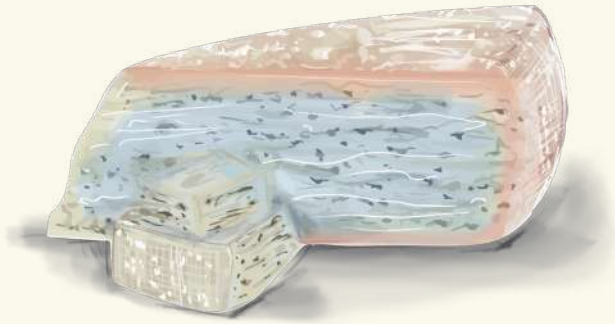
PRESENCIA DE MOHO AZUL DISTRIBUIDO POR
TODA LA PASTA

PIEL NATURAL ENMOHECIDA



SABOR: SALADO Y SUAVE, SIN NOTAS PICANTES

4.



LATXA URDINA

QUESO AZUL

CÓMO SE COME

El queso azul viene de Francia, pero el queso azul Latxa Urdina tiene la particularidad de que está hecho de leche de oveja Latxa o Carranzana, lo que lo diferencia. Es un queso con mucha personalidad. Tiene un sabor agradable e intenso, sin ser exagerado. Sirve para dar un toque diferente a varias recetas.

Así, este queso admite numerosas combinaciones. En el plato se puede disfrutar con apio, pistachos y paté. En cuanto a la bebida, marida bien con vinos tintos con cuerpo o con cervezas o vinos blancos secos, equilibrando el fuerte sabor del queso.



TIPO DE LECHE: LECHE DE VACA, CABRA U OVEJA
LATXA O CARRANZANA



ORIGEN: TODO EL PAÍS VASCO



CARACTERÍSTICAS:

QUESO FRESCO
PASTA COMPACTA AL CORTE



SABOR: SABOR LÁCTEO SUAVE PROPIO DE LA
ESPECIE ANIMAL DE ORIGEN



TXURIA

FRESCO Y SALUDABLE

CÓMO SE COME

El queso blanco Txuria es ligero, sin piel y de fácil digestión. Se menciona frecuentemente en numerosos versos e historias del folklore vasco. Fue el queso más consumido en épocas de escasa producción láctea, por ser el más rápido de producir y fácil de consumir. Por el contrario, cuando aumentaba la producción de leche, este tipo de queso disminuía debido a la tendencia de los queseros a curar el queso, que tendría así una mayor capacidad de almacenamiento.

Se puede preparar de forma sencilla con alimentos tales como la granada, higos, salmón ahumado o calabacín. Es una opción básica fiable; el perfecto contrapunto a los vinos dulces y de gran aroma frutal.



TIPO DE LECHE: LECHE DE CABRA



ORIGEN: BADAIA, ÁLAVA



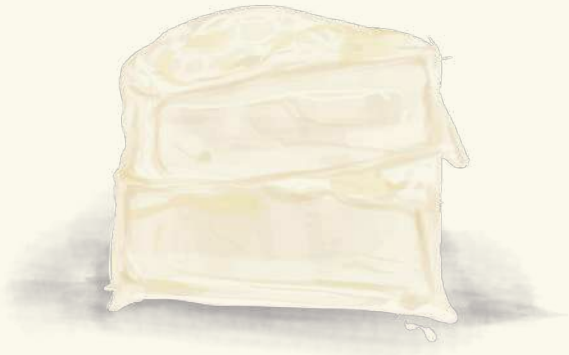
CARACTERÍSTICAS:

PIEL ENMOHECIDA
QUESO DE PASTA LÁCTICA
PASTA DE COLOR BLANCO, SEMI-BLANDA O
BLANDA Y SIN OJOS
TEXTURA CREMOSA Y SUAVE



SABOR: INTENSO Y DE TOQUE ÁCIDO. A MEDIDA
QUE AVANZA EL PROCESO DE AFINADO, PUEDEN
APARECER TOQUES AMONIACALES





AUNTZAI LEUNA

QUESO LÁCTICO DE CABRA

CÓMO SE COME

Con frutos dulces aumentará el sabor de este queso. Por ejemplo, con peras, uvas y manzanas. Además, queda fenomenal con confituras y mermeladas. Acompañado de vinos blancos aromáticos o cervezas afrutadas, el sabor del queso destacará aún más, sin tamarlo.



TIPO DE LECHE: LECHE DE CABRA



ORIGEN: BADAIA, ÁLAVA

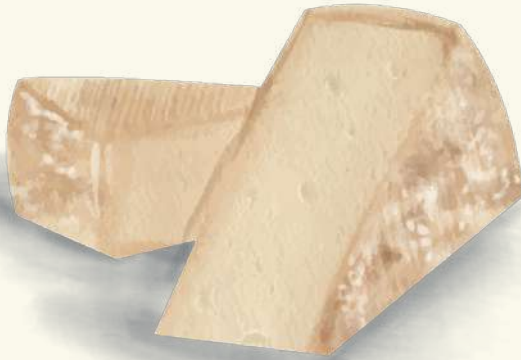


CARACTERÍSTICAS:

PIEL ENMOHECIDA NATURAL (OPCIONAL)
COLOR BLANCO EN EL CORTE
OJOS U ORIFICIOS EN PEQUEÑAS CANTIDADES Y
DISTRIBUIDOS IRREGULARMENTE
TEXTURA SEMI-DURA, MANTECOSA Y DE
GRANULOSIDAD MEDIA



SABOR: EQUILIBRADO. DISTINTIVO SABOR A
LECHE DE CABRA



AUNTZAI ONDUA

QUESO DE CABRA CURADO

CÓMO SE COME

Como en el caso de su versión más suave, este queso Auntzai casa bien con sabores dulces. Es ideal en ensalada de tomate, por ejemplo, con patata o remolacha cocida. También con frutos secos. Combinado con vino tinto, el sabor del queso se verá reforzado.

A LOS APTOS

AFINADO

Marca la textura, aroma y el sabor final del queso. En la maduración, el queso va adquiriendo características en base al ambiente donde se encuentre y el tiempo empleado en dicho proceso.

AGRIO

Que sobre el gusto o el olfato produce sensación de acidez.

AMARGO

Que causa aflicción o disgusto.

PICANTE

Hablando de alimentos o bebidas, produce en la lengua o en la boca tal sensación de quemazón o calor.

CURADO

Maduro.

CATA

La cata de queso consiste en percibir, analizar y juzgar las características organolépticas de este producto.

ANÁLISIS SENSORIAL

Descripción de las características de un producto mediante el uso de los sentidos.

TIEMPO DE MADURACIÓN

Lapso de tiempo que transcurre desde la producción del queso hasta que está listo para su consumo.