



La cabra hecha queso y el queso hecho Pasión

Pues sí!! Nos toca hablar de uno de los productos más complicados a la hora de realizar una cata, beber un vino y maridarlo. Por algo antes se decía eso de “que no te la den con queso”, pero por supuesto que hay otras opciones diferentes al vino que pueden hacer la delicia de conjuntar este gran manjar.

En esta ocasión vamos a jugar con un queso de cabra muy especial, de una raza en peligro de extinción como es la cabra de la sierra de Guadarrama. Juan Luis Royuela propietario y alma de la Quesería La Cabezuela ,en Fresnedillas de la Oliva(Madrid), aparte de evitar la extinción de esta especie, ha conseguido convertir este pequeño negocio en su modo de vida y para fortuna de los amantes de las cosas bien hechas, en un referente en quesos artesanos.

Dentro de la amplia variedad de producto que podemos encontrar en la quesería de este bello lugar de la sierra madrileña, me atrevería a destacar dos productos muy peculiares y sabiamente galardonados en sus respectivas categorías en los World Cheese Awards: La Bomba y el Lingote, aunque como en más de una ocasión y alrededor de una buena copa de vino nos ha confesado, su meta no son los premios, únicamente busca hacer las cosas bien poniéndole mucho corazón, y verdaderamente lo ha conseguido.

LA BOMBA CURADO

Juan Luis nos presenta esta joya, único en su especie con leves recuerdos al Roquefort, con más de cinco meses de afinado. Encontramos en boca un dulzor muy interesante al principio de su degustación, pasando rápidamente a unos matices picantes y a frutos secos con un retrogusto final equilibrado y claramente cremoso.

Para esta combinación, se presenta como una gran opción un tinto de corpulenta fruta en nariz y no menos goloso en boca, de Garnacha de Aragón y de nacimiento Calatayud.

Honoro Vera, renombrado y oscarizado, ha conseguido ser una de las mejores opciones relación calidad precio para este tipo de quesos con cuerpo y cremosidad como tarjeta de presentación.



EL LINGOTE CREMOSO

Este queso perfectamente podría confundirse con un Brie francés, pero como nos lo presenta en su nota de cata, este queso tiene corazón español. Interpretando una antigua receta ha conseguido una “pieza de oro”. Cremoso y de suave aroma elaborado 100% de leche de cabra Guadarrameña, demostrando en boca unos matices muy bien equilibrados de su materia prima de origen, con una textura perfecta para tomarlo en fresco o fundido en una tostada de pan caliente.

En esta ocasión vamos a elegir un vino ligeramente dulce pero nada tradicional. Se trata del Apasionado de José Pariente (D.O. Rueda).Mantiene el frescor y elegancia de la Sauvignon Blanc, pero con una acidez, alcohol y azúcar muy equilibrados. Se pone por encima sin dejar de lado esa personalidad fermentativa del queso.