

# Gorwydd Caerphilly

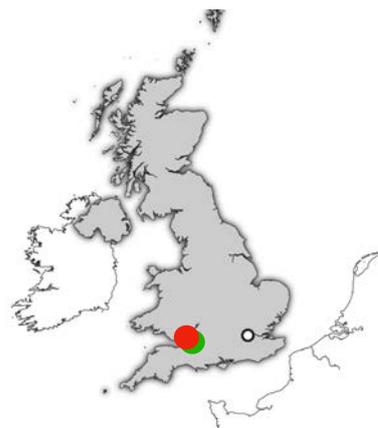
## El por qué de este queso en Cultivo

Los quesos ingleses han sido una parte importante en Quesería Cultivo desde el comienzo del proyecto, dada la cercana relación y la influencia recibida de Neal's Yard Dairy. Pudimos conocer los cheddar artesanos, los quesos tradicionales (territorial cheeses) así como las nuevas elaboraciones que se han ido poniendo en marcha en los últimos años.

Los hermanos Trethowan, Maugan y Todd están haciendo un excelente trabajo con un queso tradicional como es el Caerphilly, que afinan durante más tiempo sobre tabla de madera otorgándole una enorme personalidad. Además elaboran un cheddar a partir de una receta tradicional desde hace unos años, lo que les erige en una quesería moderna que ha apostado por la recuperación y mantenimiento de dos elaboraciones muy características.



Denominación	Queso madurado graso elaborado con leche cruda de vaca
Categoría	Queso de pasta semiblanda con una corteza enmohecida natural
Tipo de leche	Leche de vaca ECO
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuaajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	Cilíndrico de 4 kg aprox.
Elaborador / Afinador	Trethowan's Dairy
Localización de la elaboración	Hewish, North Somerset. UK ●
Localización del afinado	Hewish, North Somerset. UK ●



## El queso

Gorwydd Caerphilly se afina durante más tiempo que la mayoría de los Caerphilly de granja, lo que le otorga una profundidad de sabor única. Este queso de Trethowan's Dairy tiene un núcleo firme, alimonado y láctico y una franja cremosa y más sabrosa justo debajo de la corteza, conocida como "anillo proteolizado". Estos sabores complejos han ayudado a Gorwydd a ganar muchos premios y obtener numerosos reconocimientos. De hecho, Gorwydd es tan sabroso y tan apreciado que tuvimos que almacenarlo, a pesar de que ya no se fabrica en Gales.

Gorwydd se ha elaborado originalmente cerca de Llanddewi Brefi en el valle de Teifi. Maugan y Todd se mudaron recientemente al norte de Somerset, donde continúan elaborando Gorwydd y otros quesos como el cheddar Pitchfort. A pesar de ser considerado un queso galés, Caerphilly tiene una larga historia de elaboración en West Country; la receta utilizada para Gorwydd se usó originalmente para la elaboración de queso en Somerset a principios del siglo XX.

## **El productor**

En 1996 Todd Trethowan estuvo trabajando en Neal's Yard Dairy para poder pagar sus estudios universitarios, con miras a hacer queso en la granja familiar 'Gorwydd' en Ceredigion, en la región de Gales Occidental. El arte de hacer Caerphilly tradicional casi había desaparecido de la zona, por lo que parecía una elección natural, ¡elaborar el Caerphilly tradicional en la región de Caerphilly! Una vez que se tomó la decisión, Todd logró convertirse en aprendiz del único fabricante tradicional de Caerphilly que quedaba en el Reino Unido en ese momento: Chris Duckett, en la granja de Chris en Somerset. Durante los siguientes seis meses, Todd aprendió todo lo que pudo haciendo Caerphilly de forma artesanal.

Al regresar a la granja familiar, Todd se dispuso a hacer Gorwydd Caerphilly y se tomó el tiempo de para hacer pruebas con la receta aprendida y adaptando y perfeccionando el proceso, hasta que tuvo el primer lote de Gorwydd listo para vender. Solo cuatro quesos componían este primer lote y fueron enviados a Neal's Yard Dairy en Londres con la esperanza de que impresionaran. Lo hicieron y la producción comenzó en serio con Maugan uniéndose a la empresa de fabricación de queso. Eventualmente, los hermanos vendían también a través de queseros independientes en todo el Reino Unido.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas / sidras: Lager artesanal

Vinos: Rosados y claretes con cierta consistencia y/o blancos con toque de barrica con acideces medias (clarete de Cigales, verdejos de Rueda con una crianza corta en barrica)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Miel de bosque o mieles de mielato -como la de encina (más neutras)

Frutos secos: Almendra marcona tostada (sin sal)

Pan: Barra / pistola rústica (de masa madre)

Con otros ingredientes en la cocina: