

Jondal

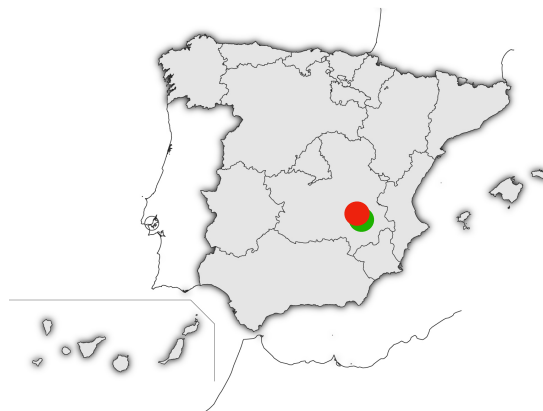
El por qué de este queso en Cultivo

La relación estrecha que mantenemos con quesos La Rueda desde el inicio de la andadura de José Luís y Marta con su proyecto de transformación de la leche de cabra de su explotación, ha posibilitado que hayamos podido desarrollar una línea de quesos pensada para completar el catálogo de quesos lácticos que trabajamos.

Las lácticas es una categoría que cada día adquiere más protagonismo en nuestro país, por lo que conseguir un panel de referencias nacionales elaboradas con distintos tipos de leche, de varios orígenes, con formatos y tipos de afinado diferenciados, constituye un objetivo para Quesería Cultivo, que se afianza gracias al trabajo de productores como Quesos La Rueda.



Denominación	Queso madurado semigraso
Categoría	Queso láctico afinado con pimentón de La Vera
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Murciano - Granadina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	2 a 4 semanas
Formato	150 gr
Elaborador / Afinador	Quesos La Rueda
Localización de la elaboración	Villamalea, Albacete ●
Localización del afinado	Villamalea, Albacete ●



El queso

Queso de coagulación ácido láctica, textura aterciopelada y untuosa, sabor limpio y fresco con notas leves de especia ahumada dadas por su corteza. Tiene un formato de lingote de perfil bajo, con un peso de 150 gr. Tiene un tiempo de afinado de entre 2 a 4 semanas, pudiéndose afinar durante más semanas para conseguir un queso muy complejo aromáticamente.

La cuajada láctica de la que se parte se desuera en saco durante unas horas, hasta conseguir la textura deseada para moldear en una plancha preformada con la ayuda de una espátula. Al retirar el molde las piezas quedan bien dispuestas en un store de desuerado para ser salados. Es en ese momento en el que se añade en las dos caras superior e inferior el pimentón de La Vera, que va a otorgar una enorme personalidad a esta elaboración.

El queso pasa unos días en el propio obrador para facilitar la implantación y desarrollo de las levaduras, que son la antesala en la superficie del queso de los mohos. Una vez que las levaduras aparecen, lo que se deja entrever con un velo aterciopelado en superficie marfil y brillante del queso, los carros con todas las piezas pasan a la sala de afinado donde van a desarrollar sus cortezas. En un par de semanas estarán listos para ser consumidos.

El productor

El alma mater de este proyecto se llama José Luís Abellán. Quesos La Rueda del Cabriel es el proyecto que se gestó durante casi un lustro y que hoy ocupa a José Luís y a su mujer Marta, además de a un empleado que les ayuda. José Luís tuvo la oportunidad de trabajar en una quesería donde se hacía queso Manchego durante un tiempo antes de regresar al pueblo para incorporarse a la explotación de cabras. En ese momento a Abellán le pica el gusanillo del queso, algo que estuvo en su cabeza hasta que desde 2012 comienza a visitar varias pequeñas queserías nuevas, recientes proyectos que estaban imprimiendo un nuevo carácter al sector, proponiendo elaboraciones diferentes, novedosas y muy divertidas. Eso atrajo sobremanera la atención de José Luís, que comenzó a interesarse por la tecnología de los quesos lácticos.

La familia de José Luís Abellán es de tradición ganadera. La ganadería de cabras de raza murciano granadina que poseen es la que nutre de la leche cruda a la pequeña quesería que tienen localizada en la planta baja de su vivienda. Es desde este obrador desde el que tienen conquistados a muchos paladares con sus quesos de coagulación láctica, entre los que destacan sus Moluengo y Granizo. La gama de quesos se completa con otras referencias como Rotam, Caramelo, Lucero, Agulla o Jondal.

Sugerencias de armonías

Cervezas: cervezas de final cítrico / salino tipo Gose

Vinos: vinos blancos de acidez punzante, tales como Albariño, Txacoli, Chablis, Borgoña

Mermeladas / confituras: mermelada de frutos rojos

Frutos secos: pipas de girasol / calabaza

Pan: crackers, regañás, picos rústicos