

Agulla

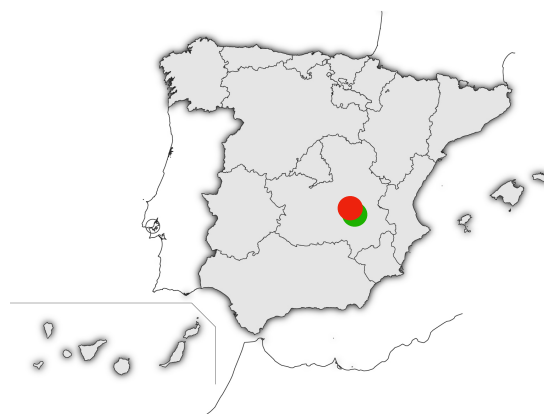
El por qué de este queso en Cultivo

La tecnología de las lácticas es un mundo por descubrir para los productores españoles. Estos quesos que por lo general son de pequeño formato resultan muy atractivos para los cheesemongers y para los consumidores, por aportar una enorme diversidad de formatos, texturas, colores, esencias, aromas.

Es por ello que no han sido pocos los productores que han intentado incorporar estas técnicas en sus obradores para conseguir una gama de quesos lácticos. Sin embargo, el resultado ha sido por lo general mediocre. Destaca entre todos La Rueda, un proyecto joven, que nació con una vocación muy clara. José Luís Abellán y Marta son los promotores, que dominan con maestría esta tecnología y que nos permiten disfrutar de una serie de quesos formidables.



Denominación	Queso madurado semigraso
Categoría	Láctica de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Cabra murciano granadina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 semanas
Formato	100 gr
Elaborador / Afinador	La Rueda
Localización de la elaboración	Villamalea, Albacete ●
Localización del afinado	Villamalea, Albacete ●



El queso

Este queso es la esencia de La Rueda en su máxima expresión. Con una forma de hoja de arce, está inspirado en el queso de cabra *'feuille de chèvre'* elaborado en Quercy, en el departamento de Lot (región de Occitanie).

Elaborado con leche cruda de cabra de la propia explotación, tiene una larga fermentación, tras la que se lleva a cabo un proceso de desuerado en saco. Cuando el desuerado deseado se ha producido, se da forma con las manos a las piezas, que pasan unos días en la sala de implantación de levaduras tras un sutil salado, para favorecer el desarrollo de la flora de superficie. Con una corteza ya incipiente, los quesos pasan a la sala de afinado, donde ésta va a completarse, dando pie a que levaduras y sobre todo mohos puedan desarrollar su actividad enzimática, lo que va a caracterizar la textura y el aroma del queso.

Es un queso que tiene una rápida evolución, por lo que en función del momento en que sea degustado podemos encontrar un corte homogéneo con notas más lácticas y caprinas, a nata y crema, o bien un corte heterogéneo, con notas en el corazón del queso que recuerdan a una leche fermentada o una mantequilla ácida, que se complementan muy bien con las notas más vegetales y florales de una franja más o menos espesa próxima a la corteza.

El productor

Aprovechando su experiencia como ganadero, José Luis Abellán decide entrar en el mundo del queso y es por ello que en 2014 ve la luz el proyecto Quesos La Rueda, en Villamalea (Albacete). Es un paraje extraordinario, cercano a las hoces del Gabriel, sobre el que la sombra del pico Moluengo se yergue para inspirar el nombre de uno de sus quesos más emblemáticos. Se nutren de la mejor leche de su ganadería, la cual controla minuciosamente el mismo. La tecnología que emplean es la coagulación láctica, y gracias a ella innovan con multitud de formatos y cortezas. Ha logrado numerosos premios en este corto espacio de tiempo, nacionales e internacionales lo que dice claramente el buen hacer de esta pequeña y coqueta quesería. Su producción es muy pequeña, la quesería apenas reúne 80 metros cuadrados donde optimizan al máximo cada rincón de ella para deleitarnos con sus joyas lácticas.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Lámbicas de frutos rojos (fresa, frambuesa), dulzor y acidez

Vinos: Vinos de acidez pronunciada en blancos, tintos también tensos con predominio de frutos rojos

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Confituras frutos rojos

Frutos secos: Pipas de girasol / calabaza

Pan: Regañás, tostadas de semillas, pan de cristal