

Mahón D.O.P. Nicolás Cardona

El por qué de este queso en Cultivo

Conocimos los quesos de Nicolás Cardona antes incluso se que nuestra quesería y las tiendas existiesen en una feria en Cantabria. Los quesos nos sedujeron. La complejidad de las elaboraciones hacía pensar en una forma de trabajo ancestral, en el respeto por la materia primera y en un interés en producir un queso con carácter. Así llegamos a Nicolás y a Rosa, que mantienen un viejo espacio de afinado de quesos en el que cuidan de los quesos procedentes de 9 pequeñas explotaciones en el centro del núcleo de Alaior, en Menorca.

La tipicidad de estos quesos viene dada por la elaboración artesanal, lejos de los sistemas de estabilización que usa la industria, y por el sistema de afinado tan particular que tienen en Torralba. Estos quesos no han faltado en ningún momento en nuestro catálogo.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso de pasta prensada afinado con aceite y pimentón en corteza
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein Frisona
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 a 3 meses el queso semicurado 6 a 8 meses el queso curado
Formato	Formato de base cuadrada con esquinas romas, de 2 kg.
Elaborador / Afinador	9 productores payeses / Quesos Torralba
Localización de la elaboración	Diferentes localizaciones. Menorca ● Islas Baleares
Localización del afinado	Alaior, Menorca, Islas Baleares ●



El queso

Este queso de pasta dura es una montaña rusa de sensaciones. Es pura adrenalina. Con un perfil heterogéneo, tiene un corazón duro y friable, de aroma intenso y concentración armoniosa de sabores, donde destacan las notas de toffee, caramelo, o el umami. A medida que nos acercamos a la corteza, donde destaca la coloración rojiza del pimentón, la textura se vuelve más fundente incluso cremosa en función del tiempo de afinado, y la complejidad aromática y los sabores se vuelven más complejos.

La elaboración del queso tradicional de Mahón trata de conseguir una pasta ácida y con una actividad de agua menor. Un hecho que favorecía el desarrollo de una actividad enzimática más acentuada, provocando quesos de un perfil heterogéneo mucho más complejos desde un punto de vista de la textura y de los aromas. Por ello la selección de los quesos en las explotaciones de los payeses es un proceso tan importante. Es, de hecho, la clave para entender la diferencia que existe entre una línea de quesos que mantiene el perfil de los quesos de antaño y los nuevos quesos industriales, próximos a las pastas estabilizadas.

El productor

La familia Cardona lleva décadas dedicada a la compra de quesos recién elaborados a los payeses de toda la isla de Menorca para afinarlos en sus instalaciones de Alaior. Nicolás conoce cada palmo de la isla y a todos los productores. Conoce sus explotaciones al dedillo así como sus formas de hacer. Selecciona los quesos que compra que en función del origen y del momento del año los destina a su espacio de afinado más singular en el centro de Alaior o bien a las cámaras más modernas que posee en el espacio industrial de la ciudad.

Así, posee dos líneas de trabajo. La que más nos interesa es la línea de quesos que procede de las instalaciones más antiguas, que consisten en unas naves alargadas que tienen una orientación Norte - Sur, bien ventiladas y sin refrigeración, dotadas de interminables estanterías de madera. Sobre esas tablas de madera se afinan a temperatura ambiente los quesos que pueden soportar este tipo de condiciones, consiguiendo mediante cuidados continuados que consisten en volteos y frotados con aceite y pimentón, una elaboración muy compleja.

Hoy es su hija Corín quien está al frente de este oficio tan bonito que ayuda a mantener las explotaciones de 9 payeses que desean seguir trabajando la tierra como lo han hecho sus ancestros. Todo un desafío para quien ha visto y aprendido desde pequeña un oficio duro pero muy satisfactorio.

Sugerencias de armonías

Cervezas: las pale ales complementan el perfil más afrutado del queso, mientras que doppelbocks que resultan más malteadas y robustas igualan al queso en intensidad y matices

Vinos: en general los vinos blancos de intensidad media y buena acidez. Aunque algunos vinos ligeramente dulces (como los Riesling Kabinett), o incluso un Porto Tawny que contrastan con la salinidad/riqueza del queso. Podemos añadir una dimensión más con un vino Amontillado o Palo cortado...

Mermeladas / confituras / miel / frutas: frutas deshidratadas, higos, pasas, ciruelas. Vinagres balsámicos de Módena/Jérez (con un toque dulce/ácido)

Frutos secos: Nueces y avellanas

Pan: Regañás, pan de pueblo (tipo Payés)