

Murcia al vino DOP Beee

El por qué de este queso en Cultivo

Hasta hace poco Murcia ha sido una desconocida desde un punto de vista quesero para nosotros, pero el surgimiento reciente de varios proyectos interesantísimos que ponen en valor las razas autóctonas y los manejos de las ganaderías de forma extensiva, la recuperación de recetas tradicionales y la puesta en valor de la leche cruda, ha hecho que pongamos el foco en algunas de estas iniciativas y que incorporemos a nuestro mostrador varios quesos y derivados lácteos que han enriquecido significativamente nuestra propuesta.

El proyecto de Juan Luis y María José en El Campillo, Moratalla, es una de estas empresas que han hecho una apuesta decidida por la excelencia y estamos contentos y orgullosos de poder iniciar una estrecha colaboración con ellos, que aborda varias dimensiones.



Denominación	Queso madurado elaborado con leche cruda
Categoría	Pasta prensada tradicional bañada en vino tinto monovarietal Monastrell
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Murciano Granadina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	Cilíndrico de 2 kg
Elaborador / Afinador	Biogéminis
Localización de la elaboración	Finca El Campillo, Moratalla, Murcia ●
Localización del afinado	Finca El Campillo, Moratalla, Murcia ●



El queso

Queso cremoso y fundente, con un equilibrio aromático entre las notas lácteas y dulces de la pasta y el aroma de vino y notas fúngicas de la corteza. Con una pasta casi ciega y de color blanco marfil que contrasta de forma neta con la coloración púrpura o pardo rojiza de la corteza, matizada por zonas blanquecinas grisáceas en las que los mohos han conseguido implantarse tras el lavado con vino.

Queso tradicional murciano, elaborado con leche cruda de cabra. Se trata de una pasta prensada no cocida y lavada, afinada con una corteza enmohecida natural sobre tabla de madera durante 3 meses. Antes de ser comercializado se sumerge durante un par o tres de días en una bañera con vino tinto de la variedad Monastrell de una de las DO murcianas: Jumilla, Yecla o Bullas, para que la corteza adquiera el aroma y color característico. A continuación vuelve a las cavas de afinado, donde la corteza se seca y se cubre de un velo delgado de *Penicillium camemberti* y *Penicillium* gris. El queso se moldea a mano haciendo uso de paño, pronto desarrolla una corteza sutil que poco a poco se coloniza con una cepa de *Penicillium* blanc que favorece el proceso de neutralización y el desarrollo de una corteza delgada y delicada.

En la actualidad es el único queso de la DOP elaborado con leche cruda, y que además se produce con la leche procedente de la misma explotación (fermier) y que está certificado en Agricultura Ecológica ECO.

El productor

Juan Luis y María José, de origen murciano y gallego respectivamente, residiendo y trabajando en Madrid deciden en los 90 emprender una aventura empresarial y de vida en el medio rural murciano. Abandonan la vida urbana y sus proyectos allí, y adquieren una finca junto al río Segura que inicialmente ponen en explotación para el aprovechamiento de la fruta de hueso. Una década más tarde se deciden por iniciar el proyecto que hoy da carácter a toda la finca, una explotación de cabras de raza autóctona, cabras murciano granadinas que manejan de forma extensiva aprovechando los forrajes que ellos mismos siembran y el monte que también hace parte de la propiedad. Más tarde nace la quesería, que está orientada principalmente a la elaboración de leche fresca y leches fermentadas, aunque también tienen una línea de quesos de pasta blanda, y una muy reciente rama de quesos de pasta prensada tradicionales, el Murcia curado y el Murcia al Vino.

El canal de distribución de productos certificados en Agricultura Ecológica ECO es el más relevante para el proyecto. La reciente colaboración con Quesería Cultivo para el desarrollo de nuevas leches fermentadas y de los quesos de pasta prensada ha posibilitado la incorporación de Biogéminis en el canal de las tiendas especializadas de quesos y productos lácteos, así como en los restaurantes de vanguardia.

Sugerencias de armonías

Cervezas: las cervezas lambicas son una buena combinación para este queso untuoso y largo. Lagers o weissbier también acompañaran bien los bocados

Vinos: Maridaje con vinos blancos jóvenes y frescos, y con tintos de media crianza y de crianza de la Ribera del Duero, Rioja, Mancha, Jumilla y vinos de Andalucía como el Fino y Manzanilla, así como con olorosos, y amontillados viejos que armonizan bien con los quesos de cabra.

Mermeladas / confituras / miel / frutas: mermeladas de fruta con cierta acidez y especiadas (manzana o membrillo con canela, etc..)

Frutos secos: cacahuets con miel, nueces caramelizadas

Pan: chapatas tostadas, panes de semillas

Con otros ingredientes en la cocina: patatas, cebollas, puerros, coles, carnes