

Rotam

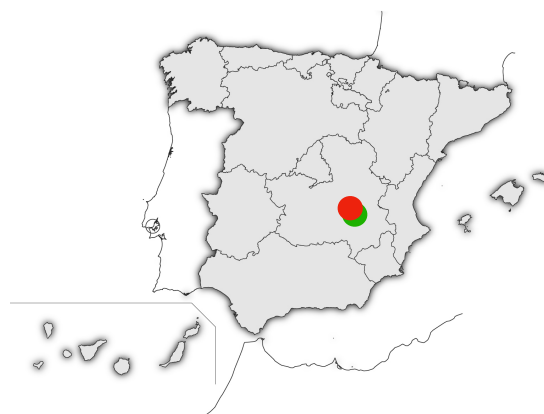
El por qué de este queso en Cultivo

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 con ceniza en la cara superior
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	200 gr
Elaborador / Afinador	La Rueda
Localización de la elaboración	Villamalea, Albacete ●
Localización del afinado	Villamalea, Albacete ●



El queso

Una de las últimas creaciones de La Rueda. Con un formato de disco de entre 2 y 3 cm de espesor, tiene un hueco en el corazón que lo asemeja a una rueda.

De coagulación ácida se desuera en saco. Tras la concentración de la materia seca deseada, se procede a realizar un delicado amasado para no rompen la textura y homogeneizar la pasta. A continuación se lleva a cabo el relleno de los huecos en un multimolde que va a facilitar dar la forma deseada a los quesos.

Lo que más personalidad le otorga a esta elaboración, además del formato, es la superficie encenizada con carbón activo. La ceniza se aplica únicamente sobre las superficies y no sobre los cantos, lo que potencia un contraste cromático que resulta muy atractivo. Usado como un elemento para potenciar el proceso de neutralización en el queso, fase inicial del desarrollo de la flora de superficie, en este queso tiene un efecto muy claro, consiguiendo a pesar del pequeño tamaño del queso unos desarrollos diferenciales entre la superficie y los cantos.

Desarrolla una importante cremosidad y complejidad aromática.

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 Cabriel, 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: Lambicas 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