



El Queso Manchego



- Una Denominación de Origen
- Una oveja singular
- Una leche especial
- Un queso famoso

por: Carlos Hernández Díaz-Ambrona*

LA OVEJA MANCHEGA

Todo lo relacionado con la patria del inmortal Hidalgo Don Quijote suele venir avalado por el mismo apellido, con es el caso de la oveja Manchega y el queso Manchego.

La Mancha, región preferentemente árida, clima extremo, con mas llanura que arbolado, cuenta con una raza de oveja, la Manchega, de especial aptitud lechera, que ha sido mejorada en los últimos tiempos y a la que los poderes públicos manchegos han prestado atenciones técnicas de selección.

A pesar de su envergadura y formas selectas la raza Manchega aprovecha perfectamente la gran biodiversidad de pastos y recursos propios de la región, lo que confiere especiales sabores y matices a la leche de oveja y, en consecuencia al queso.

Pastos entre matorrales, en suelos duros y calizos, solo enriquecidos, en su caso, por la estercoladura de la propia oveja, escasos agostaderos, con especial e intensivo aprovechamiento de las rastrojeras y barbechos, riciales en los otoños húmedos, pámpanos otoñales de la vid, ramones de la poda del olivo, pocos aunque ricas praderas con suculentas leguminosas, ramoneo natural de olivos y encinas, etc.



De los productos de esta "fina" oveja, la lana no tiene valor actual, el cordero ha de ser lechal para consumo interno y para permitir el ordeño de una oveja de altos rendimientos lácteos. Es el queso, por tanto, el producto principal.

LA DENOMINACION DE ORIGEN

Desde 1984 el Queso Manchego goza de Denominación de Origen. Es el más importante de los quesos españoles, y el más conocido, no solo en nuestro país, sino también fuera de nuestras fronteras. Para muchos representa el prototipo de queso español.

Además de su formato característico, el auténtico Queso Manchego se distingue porque se elabora exclusivamente a partir de leche entera de oveja manchega, única en el mundo, pudiéndose elaborar de forma artesanal o industrial.

DEMARCACION Y CENSOS

La superficie amparada por la Denominación de Origen "Queso Manchego" es de 34.280 Km², correspondiendo 5.612 Km² a la provincia de Albacete, 11.412 a la de Ciudad Real, 8.129 a la de Cuenca y 9.127 Km² a la provincia de Toledo.

El número de municipios que comprende es de 319, de ellos 20 a la provincia de Albacete, 64 a Ciudad Real, 124 a Cuenca y 111 a la provincia de Toledo.

El número de ganaderías censadas en la zona amparada por la D.O. "Queso Manchego" es de 5.146, estando inscritas un total de 1.500 ganaderías.

El número de ovejas Manchegas censadas en la demarcación es de 959.029 cabezas, encontrándose inscritas 520.000 ovejas.

(*) Ingeniero Agrónomo. Dto. Producción Vegetal. Fitotécnia. ETSIA. UPM.



LOS TIPOS DE QUESOS

En general el queso manchego es de tipo prensado duro, de peso variable, forma cilíndrica, graso y con corteza de color amarillo pálido o verdoso negruzco en caso de tener mohos de maduración. En la superficie lateral presenta las impresiones de los moldes de "pleita" y de flor en las caras planas.

El interior es compacto, con ojos pequeños desigualmente repartidos, de color variable desde el blanco hasta el marfil amarillento.

El aroma y sabor es muy característico de estos quesos y se va enriqueciendo con el tiempo de maduración.

QUESO MANCHEGO ARTESANO SEMICURADO

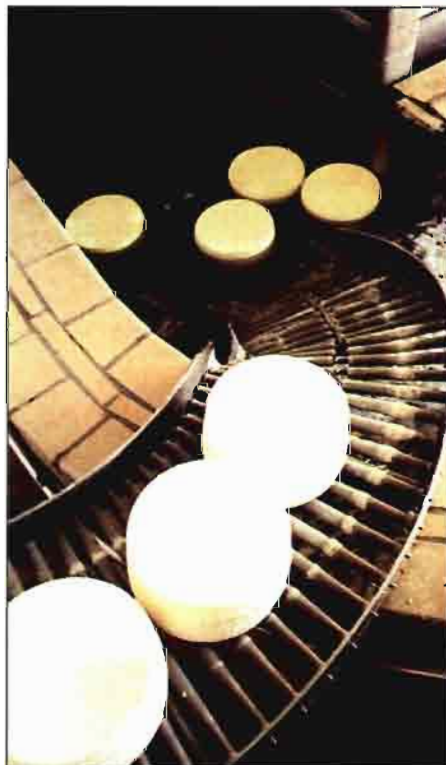
El Queso Manchego Artesano Semicurado conserva los aromas naturales debido al no sometimiento de la leche a altas temperaturas, para el cuajado se utilizan fermentos naturales que mejoran su maduración.

Este tipo de queso no supera los seis meses de maduración, tiempo máximo que establece el Consejo Regulador de Denominación de Origen, en el cual se optimizan las características de la materia prima, los aromas y sabores procedentes de una evolución en cámaras de maduración.

QUESO MANCHEGO ARTESANO CURADO

El Queso Manchego Artesano Curado presenta una edad de maduración superior a los seis meses, destacándose en él las características propias de una prolongada maduración.

Conforme progresa la maduración, se va reduciendo la temperatura y aumentando el grado de humedad por lo que la desecación de su masa produce una concen-



tración de aroma y gusto a lo largo de su vida, encontrándose el consumidor con un producto de sabor característico, donde cada uno de los componentes de la leche se armonizan con el fin de ofrecernos un producto único.

QUESO MANCHEGO INDUSTRIAL SEMICURADO

Conservando toda su tradición y calidad el Queso Manchego al igual que un gran número de productos, ha ido introduciendo una serie de modificaciones sobre la técnica de elaboración, al irse mecanizando y automatizando procesos que en un principio se hacían manualmente.

En el Queso Manchego Industrial además del filtrado e higienizado, la leche se pasteuriza utilizando para el cuajado y maduración fermentos naturales.

Su tiempo mínimo de maduración es de 2 meses, tiempo más que suficiente para producir un producto de sabores limpios que recuerdan a la leche de que provienen. Son quesos de consumo fácil y atractivo con especial personalidad.

QUESO MANCHEGO INDUSTRIAL CURADO

El Queso Manchego Industrial Curado requiere un periodo de maduración no inferior a los seis meses, pudiendo en algunos casos superar el año.

En este tipo de quesos el sistema de maduración, partiendo de una materia prima homogénea, produce una gran variedad de sabores y aromas, e incluso de aspecto lo que provoca la satisfacción de un gran número de paladares.

El Queso Manchego Industrial Curado es un producto de alta calidad, que puede llegar a tener un color blanco rosáceo y un sabor fuerte con ligero picorcillo, que le hacen ser muy apreciados entre los consumidores amantes de la buena mesa.