

D.O.P. QUESO DE MURCIA AL VINO



D.O.P.: Reconocida en la ORDEN del 10 de Octubre de 2001

RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciana-Granadina.



ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la comunidad de Murcia que se indican en el punto C del Pliego de Condiciones de la DOP .



ORÍGEN

Ante la dificultad de distribución y conservación del queso fresco antiguamente en la región Murciana, también se elaboraba otro tipo de queso, el madurado, que se obtenía cuajando la leche con el cuajar del cabrito macerado en vino y la maduración consistía en ir salando las piezas y humedeciéndolas con vino; esto se repetía varias veces, dando como resultando un queso de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado y que llegaba a poblaciones más lejanas y en mejores condiciones. Este queso ha llegado a nuestros días y con la aplicación del hacer tradicional y de las nuevas tecnologías se ha logrado como resultado el “Queso de Murcia al vino”.

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, poco ácida y altamente enzimática, de pasta lavada y prensado moderado (compactado). Pasta Compactada. Madurado: Mín. 45 días, en el caso de piezas pequeñas 30 días. Los baños de los quesos se realizan por inmersión en vino tinto de la Región de Murcia, durante un tiempo variable, en función del grado de maduración. Elaborado con leche pasteurizada de cabra Murciana- Granadina.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura máxima: 100 mm, Diámetro máximo: 190 mm, Relación diámetro/ altura: 1´5-2´2, Peso: 300 gr., a 26 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: máx. 45%, Proteína/ES: 32%, Grasa/ES: mín. 45%, pH: mín. 5.

INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico, vino tinto.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.

CORTEZA: Lisa (sin grabados), muy ligera, lavada con vino tinto doble pasta, que le confiere un color granate-violáceo característico y un olor a vino.



ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con pocos y pequeños ojos. De color blanco mate con tonalidades desde marfil a amarillento en los más curados.



alimentación.es
Saber más para comer mejor



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Al tacto su textura es poco rugosa, lisa, untuosa, grasa, algo húmeda en los menos maduros, y elástica.

OLOR

De intensidad media-baja. Cerca de la corteza se percibe olor a vino, a bodega, debido al lavado de la corteza y algo a láctico en los más jóvenes.

TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso, su textura tiene una firmeza media, es poco desmenuzable, por su carácter masticable es tierno, su facilidad para ser dispuesto a ser tragado es como la de un puré de patata por eso es pastoso, y la forma y dimensiones de sus partículas en ese momento, son como las del “azúcar glasé”, por eso es harinoso. Es algo adherente, poco húmedo, cremoso, fundente. Algunas de estas características se ven intensificadas con la edad del queso.

AROMA

Al masticarlo pueden aparecer: aromas lácticos frescos, a leche de cabra, a nata/mantequilla, a avellana fresca.

SABOR

De intensidad media. Ligeramente ácido y poco salado en los jóvenes, en los más curados disminuirá la acidez y aumentará el sabor salado.

OTRAS SENSACIONES

Nada picante, un poco astringente y nada ardiente.

GUSTO RESIDUAL

No se aprecian nuevas sensaciones gustativas en los más jóvenes. A veces ligeramente amargo.

PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos según maduración.