

QUESO DE ARACENA



RAZAS DE GANADO

Cabra: Blanca andaluza



ZONA DE ELABORACIÓN

Serranía de Huelva, provincia de Huelva, Comunidad autónoma de Andalucía.



ORIGEN

También se le conoce como queso de la sierra de Aracena, de la serranía de Huelva, queso “Sudado”, picón, o añejo de cabra. Su origen se remonta, por lo menos, a la época del dominio árabe, como lo acreditan estudios realizados sobre la agricultura de este período en el que se constata ya la cría de cabras y la elaboración de queso.

Las cabras de la raza blanca andaluza que, aunque son productoras de carne, también lo son de una leche rica en grasa y muy aromática, resultado del aprovechamiento por estos animales del pasto del sotobosque de la dehesa de encinas y alcornoques.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación acido-enzimática, de prensado moderado. Por tanto es de pasta compactada. Salado superficialmente con sal seca.

Madurado como mínimo dos meses, en ambiente muy húmedo, con frotación a menudo de la superficie con las manos (sobándolo), para favorecer que se desarrollen ciertas levaduras y bacterias anaranjadas y mohos blanquecinos que son fundamentales para los cambios de textura, sabor y aromas que se obtienen en este queso, consiguiéndose una corteza remelosa.

Elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 4-6 cm, diámetro: 14-16 cm, Peso: entre 0,7 y 1,3 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,7 a 6, E.S.: 66-73 %, Humedad: 34-27 % M.G/E.S.: 42-49 %, Cloruro sódico: 2'8- 3,5 %.

INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrico y de caras lisas, algo irregulares.

CORTEZA: Corteza remelosa, pringosa y húmeda, de color ocre anaranjado, y de olor muy intenso, consecuencia del desarrollo espontáneo de una mezcla de levaduras, bacterias anaranjadas y mohos blanquecinos (Remelo o Morga).

ASPECTO INTERIOR

La pasta es compacta, firme, con algunos pequeños ojos desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa en los más jóvenes, tiernos, a algo rugosa en los más curados, algo húmeda en los tiernos a algo seca en los más maduros, apenas elástica.

OLOR

Intenso en la corteza.

- Familia “animal”: subfamilia: cabra, a establo, a cuero.
- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado.
- Familia “Otras” : a cueva mohosa, a humedad, a proteína proteolizada, a pútrido.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo blanda, en quesos de invierno y primavera y algo más dura en quesos muy curados, poco desmenuzable, masticable, poco gomoso, algo adherente, apenas granuloso, poco húmeda en los tiernos y algo seca en los muy maduros, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

AROMA

Moderado a:

- Familia “vegetal” subfamilia: hongos, a aromas de setas y notas a pasto, a heno.

SABOR

Algo ácido, un toque dulce, un poco salado, levemente a humami.

OTRAS SENSACIONES

Más picante cuánto más maduro, algo astringente, algo ardiente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

Entre 15 y 30 segundos