



Mundo de los Quesos Madurados y Afinados

Descubre qué son los quesos madurados y su historia milenaria.

Su importancia cultural y el crecimiento del mercado artesanal en España.

Clasificación y Tipos de Quesos Madurados

Quesos según leche

- Vaca: textura firme y suave.
- Oveja: sabor intenso y persistente.
- Cabra: notas frescas y ácidas.

Ejemplos destacados

- Manchego, Idiazabal, Mahón, Tetilla, Cabrales
- Parmesano, Gruyere, Roquefort, Gouda añejo

Factores: tipo de leche, tamaño y tiempo de maduración.



El Proceso de Maduración y Afinado

1 Etapas clave

Coagulación, corte, prensado, salado y maduración.

2 Condiciones

Control de temperatura y humedad para sabor óptimo.

3 Microorganismos

Mohos y bacterias que enriquecen aromas y texturas.

4 Técnicas de afinado

Lavado de corteza, cepillado, volteo y especias.



Cata y Degustación de Quesos: Apreciando los Sabores

Aspecto Visual

Color, textura y presencia de mohos.

Aroma

Frutos secos, tierra, animal, especias.

Textura en Boca

Cremoso, firme, granuloso y quebradizo.

Sabor

Notas dulce, salado, ácido, amargo y umami.

Maridaje de Quesos Madurados: Armonías Gastronómicas

Vinos

- Blancos, tintos, dulces y generosos
- Ejemplos: Rioja, Albariño, Oporto

Complementos

- Cervezas artesanas
- Frutas frescas y secas
- Frutos secos y panes variados
- Mermeladas y mieles



Conservación y Almacenamiento Adecuado

Condiciones ideales

Temperatura 4-8°C y humedad 80-85%.

Envoltorios

Papel parafinado, film y recipientes herméticos.

Prevención

Evitar contaminación cruzada entre alimentos.

Mantén fresca preservando sabor y calidad.

Consejos para Comprar Quesos Madurados y Afinados

Observa y pregunta

Color, textura, aroma y origen del queso.

Prueba antes de comprar

Confía en tiendas especializadas y mercados locales.

Considera la temporada

Algunos quesos maduran mejor en ciertas épocas.





Preguntas y Respuestas

- Intercambio de experiencias
Resolución de dudas en ambiente participativo.
- Recursos adicionales
Libros, webs y tiendas especializadas recomendadas.

¡Gracias por acompañarnos en este curso!