

vidavidvino

NÚMERO SEIS. DE NOVIEMBRE DE 2013 A MAYO DE 2014



TINTILLA DE ROTA
RECUPERACIÓN DE LA
MEMORIA PERDIDA

NUTRICIÓN
LA DOCTORA ANA LUZÓN
Y SU DIETA GOURMET

SHERRYMASTER
LA APUESTA DEFINITIVA
POR LOS VINOS DE JEREZ

FRAGANTIA
NUEVAS SENSACIONES
BAJAS EN ALCOHOL

CAVA
DE PRINCIPIO A FIN



Un conjunto de sierras de relieve abrupto canalizan los vientos del Estrecho de Gibraltar y cobijan a la ganadería autóctona de cabra Payoya en el Parque Nacional de Los Alcornocales, en Cádiz.

En Alcalá de los Gazules, trabaja Jorge Puerto, maestro quesero de El Gazul, para quien decidir tomar las riendas del negocio de ganado y leche de cabra que su padre dejaba en 1990 por jubilación, fue la apuesta de su vida.

En 1998 comienza a pensar en producir quesos artesanos y tarda cuatro años en elaborar el concepto y en construir la fábrica. Su idea era potenciar la cultura local, apostar por la cabra Payoya y hacer unos quesos totalmente naturales.

El tiempo le ha dado la razón, actualmente vende a todo el mundo y los premios nacionales e internacionales corroboran su esfuerzo.

Ya era famoso hace muchos años el

queso en aceite de Alcalá de los Gazules que embarcaban en sus bodegas los barcos que zarpaban de la bahía de Cádiz. La cabra payoya, un animal rústico que vive y duerme en el campo, ha sido protagonista histórica de esta tierra tradicional de pastores y queseros. Desde esta arraigada raíz, Jorge Puerto desarrolla su concepto de ganadería ecológica con 200 cabras payoyas para elaborar quesos curados, semicurados, aromáticos -con pimentón, aceite de oliva virgen extra, matenca ibérica o romero-, frescos, ecológicos, yogures y requesón, que presenta en dos marcas: El Gazul y Montes de Alcalá (ecológico).

Son la climatología y la piedra de la zona las que hacen los pastos diferentes y por tanto, la leche de las cabras con un aroma característico, muy rica en ácidos grasos. José Argudo, Brand Manager de Bodegas Tío Pepe, es un apasionado y gran conocedor del marco de Jerez y del con-

junto de la provincia de Cádiz, en su labor continuada de buscar interesantes recorridos a los vinos de González Byass. Conoce el queso que Jorge Puerto elabora en Alcalá y enseguida se da cuenta de que la potencia del vino de Jerez limpia el paladar y contrarresta magníficamente la grasa del queso de cabra payoya, convirtiendo este enlace en una exquisita experiencia gastronómica.

Elige entonces un Cream como Solera 1847 para jugar con el concepto agri-dulce y el entusiasmo de una reunión de expertos enólogos y gastrónomos dejó claro la viabilidad del proyecto, basado en la autenticidad y calidad que ambos productos reunían. Ahora, los quesos de El Gazul flotan durante 45 días en Solera 1847 para convertirse en un nuevo queso aromatizado que transita por lo mejor de la gastronomía gaditana.

Queso de cabra Payoya con Solera 1847

Cuando la cabra supo que le gustaba el vino

Dos enamorados de la provincia de Cádiz, dos profesionales de la gastronomía y el vino, se unen para alumbrar una nueva propuesta gastronómica. Jorge Puerto, de la quesería El Gazul, y José Argudo, de Tío Pepe, se atreven a inventar un sabor, el queso de cabra Payoya curado y macerado 45 días en vino Solera 1847. El resultado, sofisticado y delicioso.

A la izquierda: Jorge Puerto corta diferentes tipos de queso de Los Gazules. En el centro, José Argudo, Brand Manager de Bodegas Tío Pepe, en primer término sentado, junto a Jorge Puerto en la finca de Alcalá de los Gazules con el ganado de cabra payoya. Sobre estas líneas, Solera 1847 junto a los quesos de Los Gazules.

ALGUNOS PREMIOS:

World Chesse Awards

2011. Súper Oro

Queso Montes de Alcalá

World Chesse Awards

2011. Medalla de plata

Quesos artesanos de cabra

Organic Chesse Award

2012. Primer premio Queso

Montes de Alcalá ECO

World Chesse Awards

2012. Medalla de bronce

Quesos semicurado y curado