vinetur

Torta del Casar presenta cuatro maridajes sin alcohol para su queso

La DOP plantea kombucha, cerveza IPA 0,0, vermut e infusiones como alternativa al acompañamiento clásico con vino

martes 22 de septiembre de 2026



La Denominación de Origen Protegida Torta del Casar ha presentado este martes, 22 de septiembre, cuatro propuestas de maridaje sin alcohol para su queso amparado. La iniciativa, dada a conocer desde Casar de Cáceres, se ha preparado junto a Gonzalo Parras, coordinador del Área de Conocimiento de Sala y Servicio del Basque Culinary Center, y parte del cambio en los hábitos de consumo y del mayor interés por bebidas SIN y 0,0.

El director del Consejo Regulador de la DOP Torta del Casar, Javier Muñoz, afirma que estos nuevos hábitos abren la puerta a “desarrollar nuevas experiencias gastronómicas” y a profundizar en combinaciones distintas a las que, de forma tradicional, se asocian a este queso extremeño. La denominación explica que el objetivo es ampliar las formas de consumo de un producto que suele vincularse a vinos y espumosos.

Para ello, la entidad ha contado con Gonzalo Parras, que lleva más de diez años al frente de esa área del Basque Culinary Center relacionada con la sala, el servicio y los maridajes. Muñoz subraya que Parras conoce bien el producto y los criterios necesarios para plantear combinaciones adaptadas a bebidas sin alcohol o de baja graduación.

Parras sitúa esta propuesta dentro del llamado maridaje NoLo, siglas de No alcohol y Low Alcohol. Bajo ese concepto se agrupan bebidas sin alcohol, de baja graduación, desalcoholizadas o elaboradas directamente sin fermentación alcohólica. A su juicio, no se trata de buscar un reemplazo del vino, sino de construir “una experiencia diferente” con reglas propias para acompañar un queso “con tanta personalidad como la Torta del Casar”.

La DOP recuerda que la Torta del Casar se caracteriza por su textura cremosa, sus aromas lácticos y vegetales y un sabor intenso, persistente y con un punto amargo. Para Parras, esas cualidades hacen aconsejable acompañarla con bebidas complejas, capaces de refrescar el paladar, equilibrar la grasa del queso, aportar contraste o complementar sus matices.

El experto señala que esa tarea no resulta sencilla cuando desaparece el alcohol. “El alcohol aporta cuerpo, estructura, aroma y equilibrio. Cuando este desaparece, la bebida puede resultar más ligera, lineal o menos compleja”, explica. Por eso, añade,

conviene trabajar elementos como la acidez, el amargor, la textura o la maceración para reconstruir parte de esas funciones en una bebida sin alcohol.

La primera propuesta es una kombucha de manzana, cítricos y algún componente herbal. Parras considera que la acidez de esta bebida compensa la cremosidad y la sensación grasa del queso, mientras que el carbónico aporta frescura y limpieza. A eso suma la complejidad aromática derivada de la fermentación. En su valoración, la combinación busca limpiar el sabor del queso después de cada bocado y mantener al mismo tiempo afinidad con sus matices vegetales.

La segunda opción es una cerveza IPA 0,0. Parras señala que su amargor conecta de forma directa con el perfil de la Torta del Casar y que el carbónico ayuda a limpiar el paladar. También apunta que las notas cítricas, herbales o resinosas del lúpulo permiten un juego entre contraste y afinidad con los aromas del queso.

La tercera propuesta es un vermut sin alcohol. En este caso, el criterio pasa por elegir una referencia que no sea demasiado dulce. El experto entiende que sus aromas botánicos y su perfil cítrico, especiado y amargo pueden acompañar bien al queso si no se impone sobre él.

La cuarta combinación se apoya en una bebida de maceración. Parras propone una infusión de té negro, higo seco, piel de naranja y especias. A su juicio, esa mezcla aporta frescura, dulzor y complejidad aromática para contrastar con la intensidad de la Torta del Casar.

La denominación de origen ampara un queso que solo puede elaborarse en queserías inscritas en los registros del Consejo Regulador. La entidad indica que supervisa el origen y el proceso de elaboración de las piezas certificadas. Los quesos acogidos a la DOP se identifican con la etiqueta de control del Consejo Regulador junto al logotipo de la Unión Europea.