vinetur

El queso Pi de Quesos de Hualdo logra la máxima nota en Great Taste por segundo año seguido

La pieza de leche cruda de oveja también recibe un Cincho de Oro y el premio CATA Excellentia

lunes 16 de noviembre de 2026

Quesos de Hualdo ha sumado nuevos reconocimientos para Pi, una de sus elaboraciones de leche de oveja. La quesería comunicó este lunes, 16 de noviembre, que este queso ha obtenido tres estrellas en Great Taste 2026 por segundo año consecutivo, la máxima calificación del certamen organizado por Guild of Fine Food. A ese resultado se añaden un Cincho de Oro en los Cincho Cheese Awards 2026 y el premio CATA Castilla-La Mancha Excellentia 2026, concedido por la Asociación de Catadores de Castilla-La Mancha.

La empresa sitúa a Pi entre sus referencias con mayor proyección en certámenes de fuera de España. El producto se diferencia de los quesos de oveja de larga curación más habituales por una pasta semiblanda, una corteza enmohecida y una textura cremosa. Está elaborado con leche cruda de oveja recién ordeñada y alcanza su punto de maduración tras 45 días de afinado.

Ese proceso de maduración modifica la textura y los aromas desde el interior hasta la corteza. Quesos de Hualdo explica que en la parte central aparecen una ligera acidez y notas cítricas, herbáceas y mantecosas, mientras que cerca de la corteza surgen recuerdos de frutos secos y flores. La firma añade que esa evolución permite ganar intensidad y persistencia sin que la leche pierda presencia en el sabor final.

La valoración del jurado de Great Taste, siempre según la compañía, se centró en la frescura, el equilibrio y la complejidad aromática de la pieza. Para la quesería, el doble reconocimiento en Great Taste confirma una línea de trabajo orientada a obtener perfiles distintos dentro de la leche de oveja, una materia prima que en España suele asociarse sobre todo a quesos curados.

Desde Casas de Hualdo señalan que con Pi buscaban comprobar hasta dónde podían llegar con una elaboración diferente, más cremosa, pero fiel a los matices de la materia prima. La empresa añade que el nuevo resultado en Great Taste y el Cincho de Oro refuerzan esa dirección y animan al equipo a seguir probando técnicas de elaboración y afinado.

El peso del queso en la cesta alimentaria española ayuda a situar el alcance de este tipo de reconocimientos. Según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación citados por la compañía, el consumo en los hogares alcanzó en 2024 los 7,78 kilos por persona, un 0,7% más que el año anterior. Dentro de esa oferta, conviven elaboraciones de larga curación con otras más jóvenes, de perfil más cremoso, un espacio en el que Quesos de Hualdo encuadra a Pi.

La quesería sostiene que el trabajo con leche cruda y el seguimiento del afinado resultan básicos para obtener el contraste entre un interior suave y unas zonas exteriores con más intensidad. Cada fase, desde el tratamiento inicial de la leche hasta la evolución de la corteza durante los 45 días de maduración, influye en el equilibrio final entre textura, aroma y sabor.

Los premios logrados por Pi forman parte del balance de Quesos de Hualdo en 2026. La empresa acumula nueve estrellas Great Taste entre sus distintas elaboraciones y también ha recibido otras distinciones en los Cincho Cheese Awards. Entre ellas figura un Cincho de Plata para Mi-Queso Manchego, una referencia que, además, ha obtenido dos estrellas Great Taste en esta edición.