vinetur

# Cómo organizar una cata de quesos en casa

¿Te gustan los quesos y quieres aprender más para apreciar sus matices y diferencias?

domingo 21 de enero de 2024

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS




¿Te gustan los quesos y quieres aprender más para apreciar sus matices y diferencias? ¿Quieres sorprender a tus amigos con una actividad original? Entonces, puedes organizar en una cata de quesos, siguiendo estos simples pasos:

## 1. Elige los quesos

Lo ideal es que escojas al menos 6 tipos diferentes, buscando el contraste y la variedad. Puedes basarte en el origen de la leche (vaca, oveja, cabra), el grado de maduración (fresco, tierno, semicurado, curado, viejo), la textura (blando, cremoso, duro, granuloso) o el sabor (suave, intenso, picante, salado).

## 2. Elige los vinos

España es también es un país con una gran variedad de vinos, que abarcan desde los blancos hasta los tintos, pasando por los rosados, los espumosos o los generosos.
Por ejemplo, una buena selección podría ser: un vino blanco aromático, un vino rosado, un vino tinto, un espumoso, un vino generoso y un vino dulce. Así, tendrás una muestra representativa de diferentes zonas, tipos y estilos de vinos.

## 3. Prepara el maridaje

El maridaje es combinar los alimentos y las bebidas para realzar sus cualidades y crear armonía. En el caso de los quesos, existen varias opciones de maridaje, tanto por afinidad como por contraste, tanto con vinos como con otros productos. Lo importante es que el maridaje respete el sabor del queso y no lo enmascare ni lo anule.

Algunas sugerencias de maridaje son:

- Queso cremoso y/o fresco: vinos rosados, frutos secos, mermelada de frutos rojos.
- Queso de pasta blanda piel enmohecida: vino blanco afrutado, frutas frescas.
- Queso de cabra: vino blanco fermentado en madera, uvas.
- Queso corteza lavada: vino espumoso.
- Queso azul: vino dulce, higos, nueces.
- Queso curado oveja: vino tinto reserva, aceite de oliva, tomates secos.

## 4. Acondiciona el espacio

Debes tener en cuenta los siguientes aspectos:

- **La temperatura**: los quesos deben estar a temperatura ambiente, por lo que debes sacarlos de la nevera unas horas antes. El ambiente debe ser fresco y ventilado, sin corrientes de aire ni fuentes de calor.
- **La iluminación**: la luz debe ser natural o suave, para que se puedan apreciar los colores y las formas de los quesos y de los vinos. Evita las luces de colores cálidos que pueden alterar la percepción visual. Mejor la luz fría.
- **La limpieza**: el espacio debe estar limpio y ordenado, sin olores ni ruidos que puedan distraer o interferir con la cata. Evita los ambientadores o las velas aromáticas.

## 5. Elige las copas adecuadas

Las copas son un elemento fundamental para disfrutar de los vinos, ya que influyen en la percepción de sus aromas y sabores. Si queréis invertir en buenas copas para disfrutar del vino, podéis comprar en www.riedel.com donde encontraréis copas adecuadas a su presupuesto y gustos. Idealmente, ten preparada una copa para cada vino, si tomáis 6 vinos distintos, ten 6 copas por persona.

## 6. Elige la forma de cortar el queso

Los quesos de pasta blanda redondos y cuadrados, así como los enmohecidos, se cortan en trozos pequeños como si fueran una tarta. Los quesos cilíndricos se cortan en dos mitades. Aquellos con forma de barra o rollo, se parten en lonchas individuales más o menos gruesas. Si el queso tiene forma de bola, hay que cortarlo en forma de cuartos. Si se trata de un queso grande, primero se parte por la mitad, después se corta un trozo hexagonal de la mitad y a partir de éste, se hacen lonchas. Los quesos untuosos con el centro muy líquido, hay que abrirlos por la parte de arriba, retirando la corteza superior con un cuchillo afilado, como si le estuviéramos quitando la tapa. No cortes los quesos hasta el momento de empezar la cata.

## 7. Disfruta de la experiencia

Una vez que tengas todo listo, solo queda disfrutar de la experiencia de la cata de quesos en casa. Para ello, te recomendamos que sigas estos consejos:

- Empieza por el queso más suave y termina por el más fuerte, para no saturar el paladar.
- Corta los quesos en trozos pequeños y cómelos con moderación, para no llenarte demasiado.
- Usa un plato y un cuchillo diferente para cada queso, para no mezclar los sabores.
- Bebe agua entre cada queso, para limpiar la boca y prepararla para el siguiente.
- Prueba diferentes combinaciones y descubre cuáles te gustan más con cada queso, pero sin abusar del vino o de los acompañamientos. No hay reglas fijas, solo sugerencias y consejos.
- Usa los cinco sentidos para apreciar el queso: la vista, el olfato, el tacto, el gusto y el oído.
- Usa las copas adecuadas para cada vino, y sírvelos a la temperatura óptima.
- Evita los alimentos muy salados, picantes o ácidos, que puedan alterar el sabor de los vinos y quesos.
- Comenta tus impresiones con los demás participantes, pero sin imponer tu opinión ni criticar la de los demás. No hay respuestas correctas o incorrectas, solo opiniones personales.
- Sobre todo, Diviértete y aprende con la cata, sin pretender ser un experto o un crítico. El vino y el queso son productos que se disfrutan con la compañía, la conversación y la curiosidad.

Xavier Bassa i Valls, Sommelier y técnico superior en enología y viticultura. Imparto catas a domicilio y en mi masía. Puedes encontrar mis catas de queso en cata de quesos.