vinetur

Conocé los mejores quesos de la Argentina

Explora la diversidad de sabores en el mundo del queso

miércoles 26 de marzo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para celebrar el día mundial del queso, que se conmemora cada 27 de marzo, armamos una guía para descubrir los mejores quesos elaborados de forma artesanal en distintos lugares del país.

Así como hay una cantidad enorme de vinos que muchas veces resultan inabarcables, el mundo del queso también tiene un abanico inmenso de sabores. Por eso, así como hay sommelier especializados en nuestra bebida nacional hoy existe la figura del fromagelier para asesorar en la elección de quesos y hasta existen clubes de quesos que no sólo eligen sino que elaboran quesos distintos todos los meses para cautivar los paladares de los argentinos.

La Suerte de Lincoln

Quesos La Suerte es un proyecto de la familia Lacau, situado en Lincoln el Oeste de la provincia de Buenos Aires, que emprendió la aventura de elaborar sus propios quesos hace unos 25 años.
Desde ese momento elaboran artesanalmente recetas aprendidas de quienes más saben: queseros europeos de pequeños pueblos donde la historia de cada variedad pasó de generación en generación. Su maestro quesero, Pablo Battro, fue quien aprendió en cada lugar los secretos de la elaboración y les enseñó y dejó el legado del amor y la pasión por el buen queso.

Como la empresa es dueña de las vacas pueden definir la alimentación de los animales, pieza clave para lograr alta calidad de sabor, variedad y complejidad en la leche, principal materia prima de los quesos.
¿Cuáles son los quesos estrellas de La Suerte? Sin lugar a dudas, el queso que los representa y cuenta su historia es el queso creado por ellos mismos que se llama Lincoln. Un queso semiduro con un sabor único y particular. Le pusieron ese nombre porque son de Lincoln y, al igual que todos los quesos del mundo, se llama como el lugar donde se elabora. Porque un queso cuenta la historia de su lugar y el Lincoln cuenta la de La Suerte.

Otro queso que cada vez pisa más fuerte es el tipo brie, que lo hacen con mucha estabilidad y una receta diferencial que es bien suave.

¿Qué tiene que tener un queso para ser un gran queso? Ellos creen que el queso tiene que tener gran personalidad. Porque un queso debe contar una historia y eso solo se logra mediante el sabor. Ya que cada comensal debe respirar y apreciar los sabores

que se desprenden del queso junto a sus aromas. Y agregan que un queso para ser un gran queso nos tiene que hacer viajar.

Si hablamos de maridajes infalibles desde La Suerte nos recuerdan que los quesos y los vinos van de la mano, pero no podrían recomendar uno en particular sino más bien incentivar la búsqueda de la mejor combinación para cada paladar. ¿Sabores intensos en quesos, vinos igualmente intensos? ¿Sabores más suaves con vinos más suaves? Por oposición o por potenciación, es un mundo de descubrimiento y disfrute de ambos productos. En relación a otros alimentos, los quesos también son imbatibles con los toques dulces como membrillo casero, dulces de higos y otras frutas además de hacer una dupla perfecta con los chocolates.

Tip: En La Suerte subrayan que lo más importante para degustar un queso es su temperatura. Por eso es clave que el queso esté a temperatura ambiente. Ya que en los quesos buenos, con sabor e historia, la temperatura hace explotar esos sabores.

El dato: Los quesos se guardan en frío, siempre. Preferentemente cubiertos con algún material como género encerado o papel. De esa manera se evita que el queso se seque y también que hongos provenientes del aire se desarrollen en la superficie.

Recomendación: Los quesos siempre se cortan tratando de que cada comensal disfrute todas sus características. Según la textura, algunos permiten cortes "a la grana", como es el caso de los quesos tipo cheddar inglés y reggio parmesano. Los de textura más elástica, en cambio, se pueden cortar finos en porciones que contengan desde el centro hasta el borde de la horma y así poder disfrutar de todo el espectro de sabor que tienen para darnos. Y los quesos blandos con hongo en superficie, en pequeñas porciones tipo bocado.

Ventimiglia en Río Negro

La historia de Ventimiglia se centra en Mauricio Couly, chef internacional y uno de los propietarios del restaurante La Toscana, y sus hermanos, Darío y Edgard, quienes fundaron esta empresa especializada en la elaboración de quesos de autor e integrante del grupo CREA Quesero sin Fronteras.
En solo 12 hectáreas ubicadas en el paraje Cuatro Esquinas, en Cipolletti, provincia de

Río Negro, la familia produce leche con pequeños rodeos de vacas, cabras y ovejas. Su foco está puesto en la calidad y en el valor agregado, en una región donde la actividad lechera es prácticamente inexistente y predominan las chacras frutícolas, dedicadas mayormente a las peras y manzanas.

Actualmente trabajan con leche cruda y pasteurizada de oveja, cabra y vaca cuidando cada detalle desde el ordeñe hasta la afinación. Sus quesos maduran en sus propias cavas, donde el tiempo y el ambiente patagónico hacen su magia. No buscan replicar quesos clásicos, sino crear piezas únicas con carácter propio. La elaboración se hace de lunes a sábados con dos ordeñas por día, en las tres especies.

Cuenta la historia que Mauricio comenzó elaborando mozzarella y otros quesos con información obtenida en internet. Aunque tenía una sólida formación en técnicas gastronómicas, aún le faltaba profundizar en los procesos de producción quesera. Para perfeccionarse, realizó un curso en Lincoln, provincia de Buenos Aires, con Pablo Battro, un maestro quesero reconocido en Argentina. Después continuó su capacitación en Suiza, donde visitó diferentes queserías y adquirió nuevos conocimientos para desarrollar una producción más profesional y con una impronta propia.
En una de sus visitas a Cipolletti, Battro les recomendó dar un salto de la producción experimental a un modelo más profesional. ¿Cómo lo harían? Dejando de elaborar los quesos en la cocina y construyendo su propia fábrica. Al principio armaron una quesería muy pequeña que desde entonces se amplió en tres oportunidades para responder al crecimiento de la demanda.

A diferencia de los quesos de góndola, los quesos de Ventimiglia siempre estuvieron creados desde la gastronomía. Piensan qué queso puede funcionar para grillar, cuál es mejor para sumar a una ensalada o cuál puede disfrutarse antes o después de un postre.
¿Qué probar? Sin dudas, el patagonzola y el Cuatro esquinas se han convertido en sus quesos íconos. El patagonzola es un queso azul inspirado en el gorgonzola italiano con impronta local, untuoso y equilibrado, con una intensidad que respeta la elegancia del queso. El Cuatro esquinas es un queso de autor que sorprende con su textura, presencia de cristales y profundidad de sabor. Tiene un afinamiento mínimo de un año para poder ser vendido mínimamente y las hormas reserva tienen hasta 3 años ya que

su maestro quesero las afina como un producto premium. Ambos quesos son super premiados: el Cuatro esquinas obtuvo una medalla súper oro Vencedor en la Expo Queijo Brasil Araxa en 2023 y en 2024 y el patagonzola obtuvo el súper oro en el World Cheese Award.

¿Con qué disfrutarlos? El patagonzola es un compañero ideal para vinos dulces como un cosecha tardía, aunque con un Pinot Noir fresco también se luce. El Cuatro esquinas, con su carácter y textura, pide tintos con buena acidez, como un Malbec patagónico o un Chardonnay de la zona de Mainque. Para los quesos de leche de oveja y cabra, la sidra patagónica es una gran elección, así como los vinos blancos con crianza o una cerveza sour. Para los más osados proponen combinaciones inesperadas como queso azul con chocolate amargo o queso de cabra con miel de montaña.
El dato: Para el equipo de Ventimiglia un queso para ser un gran queso tiene que tener autenticidad. Porque un gran queso tiene que contar una historia, tiene que tener un alma propia y transmitir su origen en cada bocado. Por eso ellos no buscan quesos perfectos, sino quesos con vida, con personalidad y con esa capacidad de evolucionar que los hace únicos.

Tip: Siempre sacar los quesos de la heladera con tiempo antes de servirlos, porque el frío es enemigo del sabor. Por eso hay que dejarlos respirar y despertarse a temperatura ambiente, así muestran toda su complejidad.
Recomendación: Como el queso es un ser vivo y necesita respirar, hay que evitar envolverlo en plástico. Siempre es mejor el papel manteca. Después conviene llevar los quesos a un recipiente hermético, así se mantiene su humedad sin asfixiarse. En la parte menos fría de la heladera (cajón de verduras, por ejemplo) se conserva mejor; para evitar que se reseque, ya que el ambiente seco es el principal culpable del deterioro de los quesos. Y además de una recomendación va una súplica de los hermanos: ¡no congelar los quesos artesanales que tanto trabajo llevan, ya que cambian su estructura y pierden calidad! Y para terminar una regla de oro: comprar poco y con frecuencia.

Extra tip: Para el servicio del queso hay que tener en cuenta las distintas formas para aprovechar su textura y sabor. Los cilíndricos se cortan en cuñas, los de pasta blanda con un hilo de cocina o un cuchillo sin filo para no aplastarlos. Además el corte debe

dejar una superficie lo más lisa posible, es por eso que hay que evitar los cuchillos dentados. Y en la presentación, sugieren dejar que hablen por sí solos y servirlos en una tabla rústica, sin sobrecargas, sólo con pan de calidad y algún contrapunto sutil como frutas secas o una buena compota casera. ¡Menos es más cuando el queso es el protagonista! Y no olvidar servirlos con su corteza, ya que permite apreciar su evolución y el cuidado que recibieron durante su maduración.

Santi Cheese Market en Villa Crespo

Santi Valenti es tercera generación de maestros afinadores y actualmente desde su local en pleno Villa Crespo continúa la tradición que su abuelo inició hace más de 60 años, brindado a sus clientes los mejores quesos de Argentina y del mundo.
Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de un maestro afinador de quesos? Santi define a un maestro afinador de quesos como un especialista que se encarga de seleccionar, madurar y cuidar quesos para que alcancen su punto óptimo de sabor y textura. Este oficio, muy conocido en Europa pero menos común en Argentina, requiere experiencia, investigación y mucho conocimiento para adquirir quesos de calidad, luego estacionarlos, madurarlos y afinarlos para finalmente ofrecerlos al cliente en su mejor momento. Manejan y controlan permanentemente la temperatura, la humedad y la velocidad del aire circundante a las hormas en maduración. Lo que les permite darle a cada queso una impronta diferente que lo distinga del resto de los quesos.

Esta pasión por el queso viene de familia, su abuelo, Don Remo, fue pionero en la industria quesera argentina, y su padre, Remo Valenti, continuó con la tradición. De niño Santi visitaba las cavas donde su abuelo maduraba los quesos y poco a poco se fascinado por los aromas y procesos que allí se llevaban a cabo. Hoy En Santi Cheese Market trabaja estrechamente con productores locales que comparten la pasión por la excelencia. Allí cada queso es cuidadosamente elegido, considerando su origen, proceso de elaboración y características organolépticas, para luego de afinarlos ofrecer a los clientes una experiencia única. Porque Santi subraya que se debe partir de un queso de alta calidad para que luego del afinado, esa calidad crezca y se magnifique brindando texturas, aromas y sabores que no están presentes antes del afinado. Por esto, siempre está buscando quesos distintos, tanto en sabores, formatos, como

texturas. Porque una gran variedad de quesos, sostenida desde la excelente calidad de origen, permite ofrecer un abanico de opciones casi interminable para los turófilos, los amantes del queso.

¿Cuáles son las estrellas del lugar? Entre los productos destacados se encuentran el Parmesano Santi 6 meses, reconocido por su textura y sabor. El Santi Blue Limited Edition, un azul de textura y complejidad inigualable; el Lincoln Reserva 18 meses y el Cheddar de 30 meses.
¿Maridajes infalibles? Un maridaje clásico es el de quesos duros como el parmesano con vinos tintos robustos. Sin embargo, contrario a lo que la gente suele creer, Santi recuerda que el 95% de los quesos maridan mejor con vinos blancos, rosados o espumosos. Ya que los quesos suaves y cremosos encuentran su complemento ideal en vinos blancos frescos y afrutados.

El dato: El espacio de Santi Cheese Market es una verdadera fascinación ya que cuentan con 5 cavas de maduración controlada de quesos a la vista. Allí además de la venta de productos ofrecen catas y eventos corporativos.

El club de los quesos

Mensualmente El club de los quesos elabora cuatro variedades diferentes de productos para que los socios disfruten una combinación de texturas y sabores. Para cada elaboración realizan un trabajo de investigación de campo y por internet de las diferentes variedades de quesos en todo el mundo. Estudian desde su tradición, elaboración y maduración para generar una inspiración en cada una de las recetas y poder reproducir tal cual en origen los sabores y texturas de cada queso. Para que eso sea posible importan los fermentos de Europa, utilizan leche ordeñada en el día y trabajan con diferentes cámaras de curado, incluso cuentan con una subterránea.
Más allá que por el club desfilan una gran cantidad de quesos, los favoritos de los socios del son el azulmado, un queso azul ahumado natural con maderas de álamo plateado; el embriago, un queso de pasta dura estacionado en vino tinto; el juustoleipä, un queso quemado de origen finlandés y el formaggio di fossa curado en la cava subterránea.

¿Maridajes infalibles? Queso azul con miel y vino dulce. Fontina con chocolate amargo y vino blanco. Formaggio di fossa (queso duro y picante) con Cabernet Sauvignon y frutos secos.

El dato: Acompañar siempre los quesos con frutas frescas de estación y frutos secos que aportan colores y refrescan el paladar para prepararnos para un próximo bocado. Lo ideal es siempre presentar unas 4 a 5 variedades de quesos con diferentes texturas, colores y sabores.

Para el equipo del Club un queso para ser un gran queso tiene que estar elaborado con leche de regiones seleccionadas, fermentos de alta calidad y un cuidado especial durante todo su proceso, desde la elaboración hasta el curado y la llegada al cliente. Pero principalmente destacan que tiene que estar elaborado artesanalmente y con mucho amor.

¿Cómo acceder al Club? De forma online en www.elclubdelosquesos.com. Una vez recibida la suscripción se coordina la entrega de la caja de quesos que envían personalmente a cada socio.