vinetur

El queso Añejo Tostado de Entrepinares, entre los 20 mejores del World Championship Cheese Contest 2026

La empresa vallisoletana suma tres medallas en el certamen internacional celebrado en Wisconsin

viernes 6 de marzo de 2026



Grupo Entrepinares ha sido reconocida con tres medallas en el World Championship Cheese Contest 2026, celebrado del 3 al 5 de marzo en Madison, Wisconsin (Estados Unidos). El queso Añejo Tostado, distribuido en los supermercados Mercadona, ha conseguido la medalla de oro en la categoría de ‘Quesos de mezcla (más de 6 meses)’. Además, su puntuación le ha permitido situarse entre los 20 mejores quesos de todo el concurso, en el que han participado miles de referencias de todo el mundo.

Este reconocimiento refuerza la trayectoria del Añejo Tostado, que ya había sido premiado anteriormente con dos galardones Super Gold en los International Cheese Awards de 2018 y 2021. Estos premios son considerados entre los más prestigiosos del sector quesero a nivel internacional.

El queso de Oveja Viejo Pasteurizado, también comercializado bajo la marca Hacendado, ha obtenido la medalla de bronce en la categoría ‘Quesos de leche de oveja, de curación extra (más de 6 meses)’. Este galardón se suma al oro conseguido en los World Cheese Awards 2025, consolidando su calidad y posicionamiento en el sector.

La proyección internacional de Grupo Entrepinares se ha visto reforzada por el éxito de su marca Lordi, orientada a mercados exteriores. En esta edición del certamen, Lordi ha logrado la medalla de plata con su queso Manchego Semicurado Don Alonso, premiado en la categoría ‘Quesos de leche de oveja, curados (menos de 6 meses)’. Este reconocimiento contribuye a la expansión internacional de la compañía, que ya exporta a 50 países, entre ellos Estados Unidos, China, Japón, Reino Unido y Francia.

El World Championship Cheese Contest, organizado por la Asociación de Fabricantes de Queso de Wisconsin (WCMA) desde 1957, se celebra cada dos años y es uno de los concursos de queso y derivados lácteos más grandes del mundo. En la edición de 2026 han participado fabricantes de 25 países, que han presentado más de 3.000 propuestas de queso, mantequilla y otros productos. Un total de 56 jueces expertos de todo el mundo han evaluado los productos bajo un estricto estándar técnico.

Grupo Entrepinares, con más de 40 años de historia, es una empresa familiar dedicada a la fabricación de quesos y derivados lácteos. Fundada en Valladolid por Antonio Martín Castro, la compañía cuenta actualmente con cuatro centros de producción en

Valladolid, Fuenlabrada (Madrid), Vilalba (Lugo) y Los Yébenes (Toledo), además de un centro de logística y envasado en Valladolid y dos plantas de tratamiento de suero en Castrogonzalo (Zamora) y Vilalba (Lugo). La empresa mantiene un fuerte vínculo con el medio rural y apuesta por la elaboración de quesos de alta calidad a partir de leche de origen local, contribuyendo así al apoyo del sector primario.