

GUÍA BREVE DE CATA DE QUESOS PARA AFICIONADOS

El queso es un producto que ha acompañado a la humanidad desde la prehistoria y su existencia ha sido posible por el descubrimiento de tres factores que unidos hacen posible su elaboración: la leche, la temperatura y el cuajo.

Su presencia ha sido constante a lo largo de las distintas civilizaciones que han dominado el mundo como la egipcia, la griega y la romana que extendió la elaboración del queso por toda Europa y dejó huella en los países que son los principales productores de queso: Alemania, Francia e Italia.

Su valor nutricional es elevado, aportando calcio, fósforo y proteínas y ha sido en muchas épocas de la vida uno de los pilares fundamentales de la dieta de las personas.

Las personas a las que nos gusta el queso, que nos denominamos turófilos, solemos comerlo con mucha frecuencia, pero pocas veces realizamos una cata. Una cosa es comer queso, que llamamos “degustar” y otra distinta es realizar un análisis sensorial, que denominamos “catar”.

La cata de queso, como otras catas (vino, aceite, licores, etc.) consiste en aplicar los sentidos al producto que tenemos delante, en realizar un análisis sensorial.

Para realizar una cata debemos ser sistemáticos y seguir siempre un orden de valoración. Es importante que recojamos por escrito nuestras impresiones mediante una Ficha de Cata que otorgue una puntuación a las distintas características o parámetros que analizaremos durante la cata.

1.- Comenzamos con la **Observación de la Etiqueta**, que nos proporciona mucha información sobre el queso:

- Quesería elaboradora: nombre y dirección.
- Lote del queso, para tener su trazabilidad.
- Tipo de leche utilizada: entera, desnatada, semidesnatada, etc.
- Procedencia animal: vaca, oveja, cabra, búfala, otros animales o mezcla de leches.
- Leche cruda o sometida a procesos de esterilización como pasteurización u otros.
- Recomendaciones sobre temperatura de conservación: suele ser entre 4º y 8º
- Ingredientes del queso: tipo de leche, fermentos, cuajo, sal, añadidos, etc.
- Peso del queso, del que extraemos las porciones para la cata.
- Valor nutricional por 100 gr.: valor energético, grasas, hidratos de carbono, proteínas, sal, etc. Es importante conocer el porcentaje de materia grasa en el extracto seco del queso, ya que nos clasifica el queso en: extragrasso, grasso, semigrasso, semidesnatado y desnatado.
- Sello de la Denominación de Origen Protegida o de la Indicación Geográfica Protegida, que es obligatorio si la posee.
- Galardones obtenidos por el queso en distintos concursos regionales, nacionales o internacionales, si los posee o el elaborados desea destacarlos.

Una vez retirada la etiqueta procedemos a cortar la mitad del queso en porciones que tendrán diferente forma según la forma original del queso, Estas porciones deberán tener entre 5 y 8 cm



de longitud y 1,5-2 cm de ancho, para poder apreciar mejor sus características. La otra mitad del queso quedará para apreciar sus características visuales durante la cata.

2.- En segundo lugar, pasamos a aplicar el sentido de la vista al queso y lo denominamos **Fase Visual** de la cata. En esta fase de la cata valoramos la apariencia exterior y la apariencia interior del queso.

2.1.-En la apariencia o **aspecto exterior**, valoramos dos cosas fundamentalmente:

- Forma del queso: cilíndrico, esférico, troncocónico, piramidal, barra, cuadrado, rulo, etc.
- Corteza: ausencia o presencia de tipo natural o artificial, con distinto grosor y dureza (de finas y blandas a muy gruesas y duras), color (blanco, marrón, rojo en quesos con pimentón, siena o azulada en quesos madurados en cuevas, con hierbas, etc.), rugosidad externa (quesos de corteza lisa, lavada, enmohecida con distintos grados de rugosidad).

2.2.- En la apariencia interior o **aspecto visual del corte**, observamos fundamentalmente dos características:

- **Color de la pasta:** blanca en quesos de cabra, marfil en quesos de oveja, amarilla en quesos de vaca, con veteado azul-verdoso, etc.
- **Superficie del corte:** observamos si hay uniformidad o elementos de discontinuidad como ojos (pequeños huecos en la pasta), cavidades (huecos mayores), galerías (cavidades lineales), grietas, etc. Valoramos el número y distribución de estos elementos en el queso.

3.- Después de la fase visual pasamos a la **Fase Táctil**, en la que empleamos el sentido del tacto aplicado al análisis del queso, y en la que analizamos varios parámetros o características:

- Humedad: valoramos el grado de humedad de la pasta (desde seco a muy húmedo).
- Rugosidad de la pasta al tacto (lisa, fina, granulosa, etc.).
- Flexibilidad o grado de deformación antes de la rotura (desde ausente hasta alta flexibilidad).
- Elasticidad o grado de recuperación de la pasta la apretarla (desde baja hasta alta elasticidad).

4.- En la siguiente fase, que es la **Fase Olfativa** analizamos los olores propios de cada queso, al principio acercamos directamente la porción de queso y lo llamamos "olor en ataque" y posteriormente rompemos en dos fragmentos la porción y lo denominamos "olor en rotura". Los parámetros que analizamos en esta fase son:

- Características del olor: dependen del tipo de leche y del proceso de elaboración (distintas familias: láctica, vegetal, floral, tostados, etc.) Siempre tienen que ser olores lácteos limpios y no agresivos como agrios, sulfurosos, amoniacales, etc.
- Intensidad del olor (baja en quesos frescos y alta en quesos muy madurados y en quesos azules).

5.- La última fase de la cata, y la de mayor duración, es la **Fase Gustativa**, en la que introducimos una porción del queso en la boca, lo masticamos durante varios segundos manteniendo la respiración y a continuación se libera el aire por la nariz a rachas con la boca cerrada con el fin

de que los aromas aparezcan, así como su intensidad. A medida que vamos masticando el queso analizamos distintos parámetros:

- **Firmeza**, que valora la resistencia del queso al partirlo con los dientes incisivos (débil, media o elevada).
- **Friabilidad**, que mide esfuerzo de rotura y disolución del queso al masticarlo con los dientes premolares y molares (débil, media o elevada).
- **Adherencia**, que mide el grado con el que el queso queda unido al paladar al masticarlo y el esfuerzo realizado para despegarlo del mismo (nula, débil o alta)
- **Granulosidad**, que mide la presencia de partículas al diluir el queso con la saliva (débil, media o elevada).
- **Carácter graso**, que valora la percepción de la cantidad de grasa que tiene el queso (desde muy graso a poco graso).
- **Sabor y sensaciones** (sabores como dulce, salado, ácido y amargo; sensaciones como picante o astringente).
- **Aromas**, donde analizamos el tipo de aromas (primarios, secundarios, de maduración, etc.) la intensidad (débiles en los quesos tiernos y pasterizados de media curación, y altos en los de leche cruda) y la calidad.
- **Regusto o retrogusto**, que son las sensaciones que quedan al pasar el queso por la faringe. Puede tener distinta intensidad (desde ausente a intenso) y ser de distinto tipo (picante, amargo, etc.).
- **Persistencia** o tiempo que dura la sensación del queso después de haberlo ingerido (corta, mediana o larga).

6.- En ocasiones existen unas sensaciones auditivas al catar el queso, y podríamos decir que hay una **Fase Auditiva**:

- **Crujientes**, que aparecen al masticar quesos con cristales en su interior, que en general son de lactato cálcico o de tirosina
- **Rechinantes**, que aparecen al masticar quesos y son similares al corcho

7.- **Impresión global y comentarios finales.**

La impresión global es el resumen de la cata que hemos realizado y resume el queso en su conjunto. Nos sirve para destacar las principales virtudes del queso y comentar los defectos que hemos podido encontrar durante la cata.

Luis M. Gago Argüello

Junta Directiva Asociación Pláganu