

Queso manchego, más manchego que Don Quijote: su historia, cualidades, maridaje, curiosidades...

Ya hemos hablado en otras ocasiones del **Queso Manchego**. Y con toda la razón nos hemos referido a él como uno de los [productos gourmet españoles](#), no solo de la [gastronomía manchega](#).

Sin embargo, no hay que dejarse engañar por cualquier marca que ilegítimamente etiquete cualquier queso como manchego. Para ser considerado como tal, el queso debe cumplir con una serie de requisitos de elaboración, que se acreditan con la certificación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen **Queso Manchego**.



El auténtico **Queso Manchego** se elabora exclusivamente con leche de oveja manchega, en la zona amparada por la citada D.O, y que abarca una serie de municipios situados en parte de las provincias de Toledo, Albacete, Cuenca y Guadalajara.

La oveja manchega es una raza de oveja de tipo sedentario, que

se explota en pastoreo y que no practica la trashumancia, lo que ha permitido a los ganaderos manchegos desde la **historia**, impedir que se mezclara con otras razas, consiguiendo así mantener sus **cualidades** y peculiaridades originales. Aunque existen dos variedades de ovejas **manchegas**, la blanca y la negra, esto no supone variación alguna en la calidad de su leche, ni por tanto, del queso manchego. Se trata de una raza fuerte, que lleva siglos adaptada al duro ecosistema de **La Mancha**, con un clima extremo, con fuertes heladas en invierno y altísimas temperaturas en verano, y que se alimenta de especies vegetales capaces de soportarlo, principalmente leguminosas y gramíneas.

HISTORIA DEL QUESO MANCHEGO

Aunque hay constancia **histórica** de la elaboración y consumo de queso muchos siglos antes de Cristo, concretamente del **Queso Manchego** existen restos arqueológicos (utensilios que sirvieron para la elaboración del queso) datados en la Edad del Bronce, que acreditan que ya se preparaba entonces este alimento, probablemente con los antepasados de la oveja manchega, los llamados Ovis Ariees Ligeriensis. Un ejemplo de estos hallazgos son dos queseras descubiertas en Daimiel, concretamente en Motila del Azuer. Igualmente, en la época de la invasión de la península por el Imperio Romano, fue un alimento abundantemente preparado para alimento de las tropas romanas.



Pero quizá donde más nos emociona encontrar constancia histórica de este producto, es de la mano de Miguel de Cervantes. Efectivamente, el autor muestra a su personaje más universal, don Quijote de la Mancha y a su fiel escudero Sancho Panza, como verdaderos amantes de este manjar. El **Queso Manchego** aparece en varios pasajes del libro, engullidos con ganas por los dos personajes, en las famosas alforjas de Sancho, e incluso se habla, en el capítulo de las Bodas de Camacho de “... los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla...”.

CARACTERÍSTICAS, ELABORACIÓN Y CUALIDADES DEL QUESO MANCHEGO

La propia [Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego](#) lo describe como un “queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg, y de 60 días para el resto de formatos, y máxima de 2 años.

Las características físicas del queso al término de su maduración son forma cilíndrica con caras sensiblemente planas, altura máxima de 12 cm y diámetro máximo de 22 cm. El peso mínimo es 0,4 kg y el máximo 4,0 kg.

Organolépticamente presenta una corteza dura, de color amarillo pálido o verdoso-negrucado si no se limpia la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración, con impresiones de los moldes con dibujo tipo pleita



antiguo en la superficie

lateral y tipo flor en las caras planas, presentando líneas que dividen la superficie en cuatro partes. La pasta del queso es firme y compacta, con color que varía desde el blanco hasta el marfil amarillento. Aroma láctico, intenso acidificado con matices picantes en los queso muy curados. Gusto residual característicos de la leche de oveja manchega. Presenta ojos pequeños repartidos de forma desigual, aunque en ocasiones carece de ellos. Textura mantecosa y algo harinosa. En los muy maduros puede resultar granulosa.

Tras la elaboración de este queso con sus fases de: ordeño y transporte de leche, cuajado y corte de la cuajada (como coagulantes sólo están permitidos los cuajos vegetales obtenidos a partir de flores de cardo y los de origen animal; totalmente prohibidos los aditivos químicos), moldeado y prensado, desmoldado y salado y maduración (con el volteo necesario), se procede al etiquetado. En la etiqueta comercial debe figurar que está elaborado íntegramente con leche de oveja manchega, e igualmente se podrá leer la palabra "Manchego"- Junto a la etiqueta comercial estará la etiqueta distintiva del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, con su logotipo. En piezas inferiores a 1,5 kg irá cruzada con una franja azul en su ángulo superior derecho.



Alguna de sus muchas **cualidades** consiste en presentar una elevada proporción de proteínas, mayor incluso que en la carne. Además es un alimento rico en vitamina A,D y E. Resulta un alimento más digestible que la leche, y por su alto contenido en calcio es esencial en la etapa del crecimiento

humano, además de retardar la descalcificación ósea en personas de edad avanzada.



VARIETADES QUESO MANCHEGO

Queso manchego artesano y **queso manchego** industrial: el artesano se elabora con leche cruda y el industrial con leche pasteurizada.

Según su grado de maduración: semicurados (de 2 a 3 meses), curados (de 4 a 7 meses), viejos (8 a 12 meses) y añejos o reserva (más de 12 meses)

Por su forma de presentación: en manteca, al romero, en aceite...

MARIDAJE: QUESO MANCHEGO Y VINO

Aunque queso y vino realizan en principio un maridaje perfecto, lo cierto es que hay que hacerlo con sumo cuidado, porque la textura y el aroma intenso de algunos quesos pueden empobrecer y esconder a muchos vinos. Otros, sin embargo, maridan a la perfección.



Es el caso de los **Quesos Manchegos** semicurados, que maridan maravillosamente con vinos maduros, como un buen tinto de crianza. Para los Manchegos curados y viejos, que presentan un sabor muy marcado, se recomienda vinos tintos robustos y de gran corpulencia, como un tinto de guarda o incluso con blanco con crianza.

CURIOSIDADES DEL QUESO MANCHEGO

-En relación al prensado del **Queso Manchego**, se cuenta que en las primeras décadas del siglo XX, la forma de prensar los quesos en algunas zonas manchegas era de lo más peculiar: Se invitaba a amigas y familiares, tantas como quesos había que elaborar, y cada una de ellas se sentaba encima de las pleitas de un queso durante un período de 4 a 6 horas. Miedo nos da pensar lo que daría de sí la tertulia durante ese tiempo.

– Cuentan que un famoso gourmet norteamericano (a nosotros nos gusta pensar que pudiera ser Hemmingway con su conocida pasión por la comida y todo lo español), comentó que después de sumirse en la angustia por dudar qué le proporcionaba más placer: tomar un buen **Queso Manchego**, beber un buen vino manchego o leer El Quijote... resolvió su inquietud de esta

manera: bebiendo el vino y comiendo el queso mientras leía El Quijote.

-Nuestro abuelo era pastor de ovejas en La Mancha, y siempre nos contaba que en los rebaños de ovejas manchegas van siempre también algunas cabras. La explicación es bien sencilla: la oveja manchega aunque produce una leche de gran calidad, no lo hace en abundancia. Por esta razón, con el fin de aprovecharla en su totalidad en la elaboración del queso, las encargadas de criar y amamantar a los corderos recién nacidos son las cabras, que ejercen así de amas de cría.



– El Queso Manchego es tan popular y tiene tantos amantes incondicionales, que ya existen incluso varios Museos en su honor, como el Museo del Queso Manchego de Manzanares (Ciudad Real) o el de Toledo.

-La expresión “dársela a uno con queso”, tiene su origen en el Queso Manchego. Sí, como lo oís: cuentan que La Mancha, ya desde la Edad Media, era famosa por sus fantásticos vinos, por lo que acudían a esta tierra taberneros de toda España para comprar barriles de vino que llevar a sus tierras. Los pícaros dueños de las bodegas manchegas, antes de dar a probar sus vinos a los compradores, les convidaban a comer un buen queso manchego en aceite, porque el fuerte sabor del queso impedía que los pobres incautos distinguieran el vino bueno de

uno inferior o picado. Ya veis, de ahí viene “dársela a uno con queso”.

Refranero español:

“A la bota dalla el beso después del queso”

“Bebe vino y come queso y llegarás a viejo”

“Miel con queso sabe a beso, y queso con miel también”.

Y si después de leer este post te imaginas ya como ese gourmet americano, comiendo un buen queso manchego y bebiendo un buen vino manchego, entra en nuestra [tienda gourmet](#), y empieza ya a elegirlos. El libro de Don Quijote contamos con que lo tienes ya en casa...je,je.

Si te ha gustado este post, no dudes en registrarte para recibir nuestras publicaciones en tu correo. [Aquí](#)

o bien déjanos tu comentario más abajo

.