

Quesos, uno de los placeres de la buena mesa

Hay centenares de variedades de queso en el mundo. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, diferentes niveles de nata en la leche, variaciones en el tiempo de curación, diferentes tratamientos en su proceso y diferentes razas de vacas, cabras, ovejas o el mamífero cuya leche se use.



Lo que debes saber:

Tipos
Como escogerlos
Cuidado
Maridaje con vinos



Por: Jorge Albuerno E



Para los antiguos griegos
el queso era un regalo de los dioses



El queso es el derivado más popular de la leche. Se piensa que apareció en el año 3,000 antes de Cristo, en algún lugar de oriente medio, donde las altas temperaturas coagulaban y fermentaban la leche en poco tiempo. Igual que ocurrió con el vino, su fabricación se extendió a todos los territorios conquistados por el imperio romano. La mayoría de las variedades que existen hoy en día fueron creadas en monasterios durante la Edad Media.



Cada tipo de queso se obtiene por pequeñas variaciones en cada una de las etapas de su elaboración. A grandes rasgos, el queso puede ser de leche de oveja, vaca, cabra o de la mezcla de dos tipos de leche. Para clasificar a los quesos se toma en cuenta el grado de humedad que conservan una vez listos. Dicha humedad determina el tipo de corteza o de moho que los rodeara y, a su vez, características como textura, sabor o aroma. Además de la humedad, la consistencia del queso también se determina en relación con las proteínas, grasas, azúcar y minerales.



Para no alterar las cualidades originales de un queso es importante que se conserve a la temperatura debida. Si se guarda un queso a temperaturas más bajas estará bien, el problema está en exponerlo largo tiempo a una temperatura más elevada pudiendo ocasionar desarrollo de bacterias indeseables. Para disfrutar el autentico sabor de un queso hay que consumirlo a temperatura ambiente.



Para elegir un queso se deben tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- La parte exterior no debe presentar resquebrajaduras, ya que indican producción o almacenamiento defectuoso.
- Rechazar el queso demasiado duro, seco o suave en comparación con sus características.
- La pieza debe ser uniforme, sin abultamientos ni escoriaciones.
- El olor debe corresponder al tipo de leche del que proviene: cabra, vaca, oveja.
- El cuerpo no debe presentar moho, a menos que se trate de uno de los llamados quesos azulados, en cuyo caso las venillas o textura grumosa deberán correr a todo lo largo de la pieza.



Quesos frescos

Que se pueden consumir inmediatamente después de su elaboración.



Panela

Queso mexicano blanco, blando, elaborado con leche de vaca, de bajo contenido graso., ideal para las dietas de reducción. se puede consumir recién elaborado. Suele traer grabado el diseño de la canasta en la cual se le guardo. absorbe otros sabores con facilidad, y se suele ofrecer como botana.



Fresco

Se prepara con una combinación de leches de cabra y de vaca. blanco y esponjoso. para desmoronar sobre botanas y antojitos.

Quesos blandos o suaves

Son los que se adhieren al cuchillo y se pueden untar con facilidad, tiene una alta proporción de humedad, pero el contenido de grasa depende de la variedad. Los quesos blandos se guardan en el refrigerador a una temperatura entre 5 y 8°.



Mascarpone

Fresco, esponjoso y con sabor a mantequilla. Es el complemento ideal de licores, frutas y diferentes salsas



Crema

Su textura cremosa y sabor amantecillado lo vuelve ideal para untarse. también acompaña frutas, nueces y botanas y se usa mucho en pastelería.



Neufchatel

Más firme que el crema, pero con un contenido menor de grasa, para botanas.



Richotta

Queso italiano blando y suave. se distingue por su exterior estriado. Se elabora con leche de oveja y tiene bajo contenido de grasa. Su textura es cremosa y poco grumosa, su sabor dulce lo convierte en un favorito para rellenar pastas y platillos italianos como lasañas.



Fetta

Queso griego semisuave tipo requesón, elaborado con leche de oveja. blanco y muy salado, su textura es grumosa, se sirve principalmente con ensaladas, salteado con pasta o mezclado con aceite de oliva para servirlo como botana.



Brie

Es un queso francés grande, redondo, blando, de color amarillo pálido por dentro y unos 8 centímetros de grueso. Posee un delicado sabor y corteza comestible. se elabora con leche de vaca. su sabor a mantequilla se intensifica con el tiempo. se usa para acompañar frutas secas y panes de corteza dura.

El brie *fermier* se elabora en granjas con ayuda de métodos modernos y se considera el mejor. el brie *laitier* es un producto industrial. está en su punto cuando tiene una textura firme. al oprimir la superficie debe ceder ligeramente pero no fluir.



Azul

Se distingue por su color marfil jaspeado, su textura grumosa y su fuerte sabor. usado en ensaladas, pastas y aderezos.



Roquefort

Queso francés azulado que se desmorona con facilidad. es salado, pero de sabor picante, esta elaborado con requesón de leche de oveja y sometido a un tratamiento especial con moho, lo que le proporciona las características únicas que posee. Este queso se hace madurar en cuevas de piedra caliza, su aroma se identifica con la edad.

Es ideal como botana, acompañado con vinos y frutas secas, frutas en conserva o con pan.



Blanco

Cremoso y con un distintivo sabor a limón. cuando se le calienta, se suaviza pero no se derrite. Es ideal para enchiladas.



Requesón

Parecido al ricotta, pero menos salado. bajo en grasas, se usa para preparar antojitos, sobre todo enchiladas y tlacoyos.



Cottage

Requesón de origen estadounidense. es un queso suave, muy húmedo y grumoso. su bajo contenido en grasas e hidratos de carbono lo hace muy apropiado para dietas.

Quesos semiduros

Son de consistencia firme pero se cortan con facilidad (Gouda, Manchego). Los quesos semiduros se guardan en el refrigerador a una temperatura entre 6 y 12°.



Manchego

Queso español también elaborado en México, es semiduro, de color amarillo con una corteza delgada también amarilla. Su sabor es a mantequilla, se elabora con leche de vaca y se deja madurar hasta 6 meses, al principio es blanco y de sabor delicado, conforme pasa el tiempo se torna más amarillo y gratina mejor pero ya no es tan suave. es un acompañamiento perfecto para frutas y galletas saladas.

Quesos duros

Como su nombre lo dice son sumamente duros y difíciles de cortar, destinados para rallar. Los quesos duros tienen poca humedad pero un alto contenido de grasa. Algunos tienen agujeros, producidos por bacterias mientras maduraban.



Parmesano

Es el más popular de los quesos italianos. es indispensable para todas las pastas italianas. Este queso de color amarillo marfil, con un dulce sabor almendrado que se intensifica con la edad. Su textura granulada se endurece con el paso del tiempo, ideal para ensaladas, pizzas y pastas.



Asiago

Color amarillo pálido, con textura grumosa y un fuerte sabor a mantequilla, se sirve en ensaladas y pastas, o solo con vino.



Romano

Como se prepara con leche descremada y se añeja durante tres meses, posee un sabor salado.

Es perfecto para rellenar panes y pasteles.

Quesos firmes

Tienen un contenido mayor de humedad en comparación con los duros. La mayoría posee una textura cremosa y sabor a mantequilla o a frutas secas.



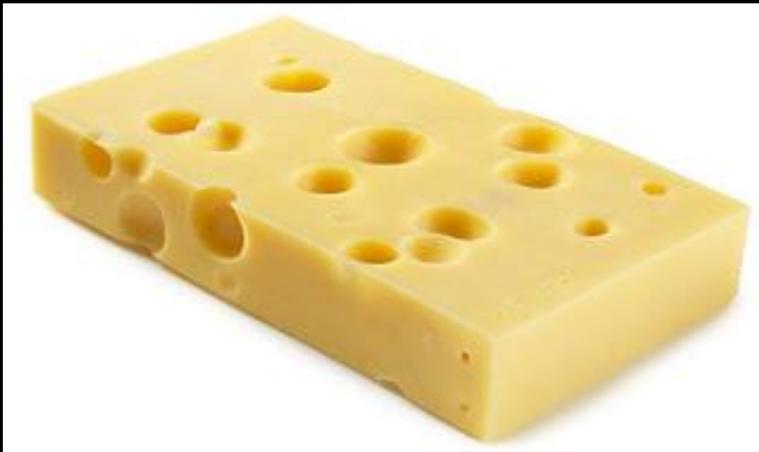
Gouda

Es un queso holandés de textura cremosa y suave, con un suave sabor a mantequilla y almendras, tiene un alto contenido de grasa, se elabora en moldes y es de color amarillo dorado, se sirve rebanando, en sándwiches o ensaladas.



Edam

Parecido al gouda en cuanto a sabor, la diferencia radica en que el queso edam está elaborado con leche semidescremada y el gouda con leche entera, la consistencia del edam es más firme ligeramente elástica y está cubierto por una capa de parafina roja. se le conoce también como queso de bola holandés. Como gratina muy bien se le usa en sándwiches y sopas.



Suizo (Emmenthal)

De color marfil y sabor amantequillado, de agujeros grandes. Este queso está hecho con leche semidescremada, usado en sándwiches, ensaladas y quiches.



Gruyère

Con este nombre se conocen los quesos de este tipo fabricados en Francia y Suiza, de color amarillo pálido, tiene agujeros pequeños y corteza parda rugosa, su aroma fuerte y sabor a nueces lo vuelven ideal para acompañar quiches, ensaladas y pastas, posee más contenido de grasa que el emmenthal. Esta especialmente indicado para preparar el famoso fondue, es excelente como postre, botana o para cocinar y como se funde con facilidad, lo encontraras en sopas de cebolla y fondues.



Cheddar

Queso originalmente ingles, se produce también en Estados Unidos y Canadá; muy popular en México, blanco, dorado o jaspeado, todos tienen un sabor a almendras, se usa en sopas, quiches, con frutas y vino.



Monterey jack

De color blanco crema y sabor amantequillado un poco ácido, rebanado, se usa en sándwiches y hamburguesas.



Cotija

Queso de cabra con textura grumosa y sabor fuerte, similar en textura al Feta griego, pero muchos le llaman “el parmesano mexicano” por que combina bien con ensaladas.

Quesos semisuaves

Contiene una menor proporción de humedad y pasan por un proceso de fermentación más lento.



Mozzarella

Queso italiano se vende envuelto y amarrado. su forma puede ser ovalada o redonda, de sabor ligeramente ácido, suave y cremoso, está disponible en dos variedades, la elaborada con leche Descremada, gratina mejor y se rebana con facilidad, la variedad hecha con leche entera es más cremosa, se emplea sobre todo en pizzas.



Provolone

Se trata de un queso italiano duro, de color blanco Crema, parecido a la mozzarella, pero con un sabor más complejo, su corteza, delgada y suave, varía del amarillo al café. se presenta en diferentes formas, amarrado con cordeles, tiene variaciones el Provolone: ahumado, curado en aceite de oliva y orégano que deleitan el paladar ideal para sandwiches, ensaladas o gratinado sobre carnes y aves.





Camembert

Este queso proviene de la región Francesa de Normandía y es famoso en todo el mundo, es redondo, blando, cremoso y de color amarillo pálido de corteza dura y aroma penetrante. Se elabora con leche de vaca y se vende en cajas, su sabor es más fuerte que el brie, no se debe dejar madurar en exceso pues se vuelve amargo, además de acompañar panes, frutas secas y jaleas, ideal para empanizarse.



Brick

De color marfil, su sabor almendrado va muy bien con panes negros y de granos enteros.



Limburger

Queso alemán que se origino una población de Bélgica de la que lleva el nombre, es blando, famoso por su aroma fuerte con sabor terroso y picante, elaborado con leche entera de vaca, la corteza es color café y brillante; por dentro es amarillo con algunos agujeros, es ideal en sándwiches hechos con pan negro.



Añejo

Versión añejada del queso fresco, por lo tanto más firme y salado, se le gratina o desmorona sobre diversos platillos, apropiado para quesadillas y diferentes antojitos.



Oaxaca / quesillo

Toma su nombre de su región de origen de México, se distingue por su aspecto de trenza enrollada, es un queso sin madurar, de color blanco marfil, elástico y salado, se deshebra antes de comerse o prepararse, esta elaborado con leche de vaca, para quesadillas, alambres o derretido en sopas.



Asadero

Por excelencia, el queso Mexicano para fundir, se usa para preparar queso fundido, tacos y gratinar carnes.



Chihuahua / Menonita

Debe su nombre a su lugar de origen, es un queso semiduro, blanco cuando esta recién elaborado y amarillo cuando ya está maduro, se elabora con leche de vaca, pero cuando se le quiere dar un sabor más fuerte, se le incorpora un poco de leche de cabra, con sabor parecido al del cheddar. usado en antojitos, ensaladas o para preparar queso frito.



Banon

Es un queso Francés de sabor picante que se elabora con leche de cabra mezclada con leche de vaca, si en la etiqueta no especifica el tipo de leche empleada, significa que está compuesto exclusivamente de leche de vaca, el banon se sumerge en aguardiente, luego en romero o en hojas de castaño remojadas en Aguardiente, se deja madurar durante un par de meses en moldes de piedra.





Bel paese

Es uno de los quesos más famosos de Italia, es de color marfil y su corteza delgada es amarilla, blando y compacto, posee un sabor delicado, ligeramente Salado, generalmente se sirve como postre, pero también se emplea en cocina.



Bergkäse

Es un queso duro de color amarillo, con corteza café Oscuro, este queso Austriaco tiene un alto contenido de grasa y un ligero sabor a nuez.



Bleu de bresse

Es un queso francés, blando, cremoso y azulado, con manchas oscuras; de sabor fuerte, habitualmente se vende empacado. Se elabora con leche de vaca sin descremar, si madura en exceso puede resultar salado y reseco.



Boursin / Boursault

Estas son las dos marcas del mismo queso Francés triple crema, de consistencia suave, aromatizado con hierbas, ajo o pimienta (poivre).



Caciocavallo

Queso Italiano duro, de forma alargada y con una prominencia en su extremo, su color oscila del blanco al pajizo, en ocasiones tiene agujeros y es de corteza suave y delgada con manchas superficiales, de sabor suave, semidulce.



Special to the Chronicle / Peter DaSilva



Carré de l'est

Este queso Francés es cuadrado como su nombre Frances, blando y muy grasoso. Se parece al camembert pero su sabor es más suave.



Coulommiers

Es un queso crema Francés, suave, de color amarillo pálido por dentro y de corteza color blanco Grisáceo, de sabor más fuerte que el brie, con un ligero aroma a almendras.



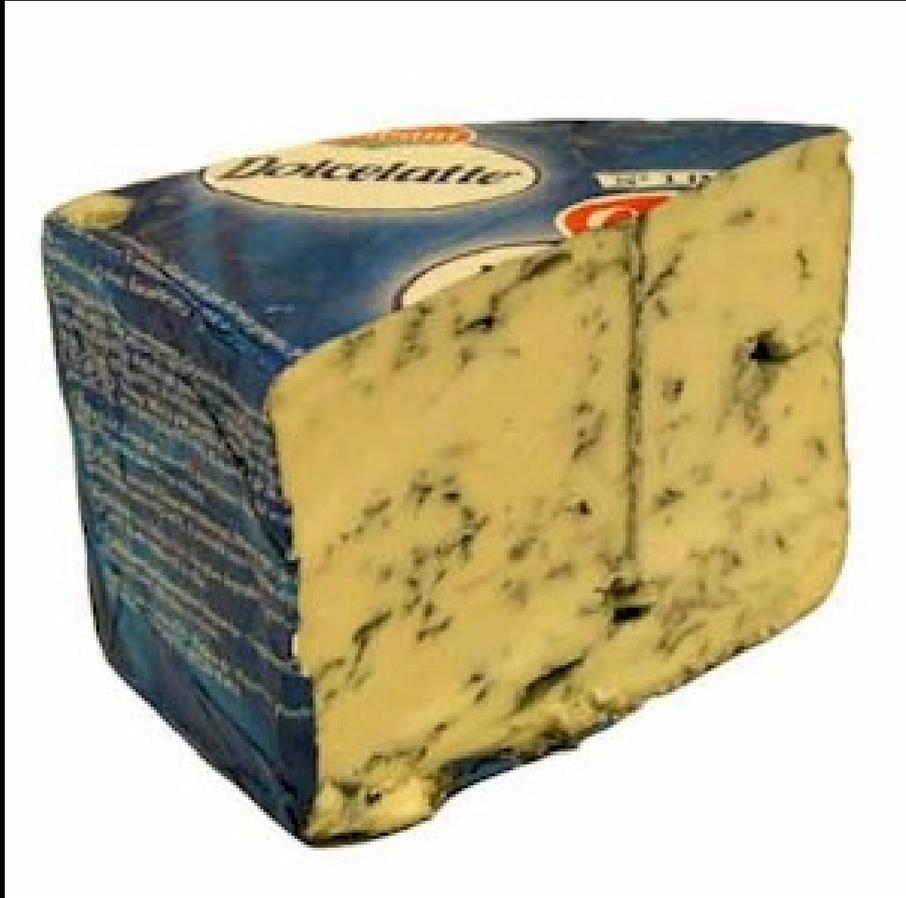
Danbo

Queso Danés de sabor suave y consistencia firme, se reconoce por la simetría de sus agujeros, a veces se le añade semilla de alcaravea, lo que le da un sabor poco común.



Danish blue

Es un queso Danés blanco y muy salado, se elabora con leche homogenizada con alto contenido de crema, es de textura suave, ligeramente seco, a medida que madura pierde el sabor fuerte y disminuyen las venillas azules.



Dolcelatte

Queso Italiano de color blanco, surcado por venas azul-verdosas, tiene sabor fuerte y es de textura cremosa.



Epoisses

Queso Francés, de la región de Provenca (Provenza), es redondo y suave con corteza anaranjada, elaborado con leche cuajada y aromatizado a veces con pimienta negra, clavo o hinojo. Posteriormente se remoja en vino o en aguardiente.





Fontina

Se produce en las montañas del norte de Italia. es un queso blando, con alto contenido de grasa, de color ligeramente pajizo y con agujeros pequeños. La corteza anaranjada de este queso es algo más gruesa que la de otros quesos.



Gorgonzola

Quizá el más conocido de Italia, debe su nombre al pueblo de donde proviene, en las cercanías de Milán. Es de color pajizo moteado de verde; tiene la corteza oscura y áspera. es de sabor fuerte, y en ocasiones se le agregan especias, este queso debe ser firme y bastante seco.



Halumi

Queso griego parecido al Fetta, pero más maduro, es mejor comerlo en cuanto se compra.



Livarot

Es un queso Francés blando, de color amarillo y corteza café rojiza, se elabora con leche descremada y tiene sabor fuerte, más penetrante que el Camembert.





Maroilles

Es un queso Francés cuadrado, semiduro, ligeramente salado, de color amarillo y de corteza café rojizo, de olor y sabor fuertes.



Mimolette

Queso Francés redondo de color pardo anaranjado y corteza grisácea.



Munster

Queso Francés de textura cremosa y semiblanda, su sabor es fuerte y tiene la corteza rojiza, procede de la región francesa de Alsacia y habitualmente se le condimenta con semillas de comino o de anís.



Pont l'évêque

Queso francés cuadrado, semiblando, de color amarillo pálido y corteza rugosa y amarilla, tiene un sabor muy parecido al Camembert.



Port-salut

Queso semiduro de color amarillo con corteza rojiza, de suave sabor, se vuelve más fuerte a medida que alcanza su plena madurez.



Quargel

Queso Austriaco, pequeño y redondo. Amarillo en las orillas y blanco en el centro, tiene sabor picante.



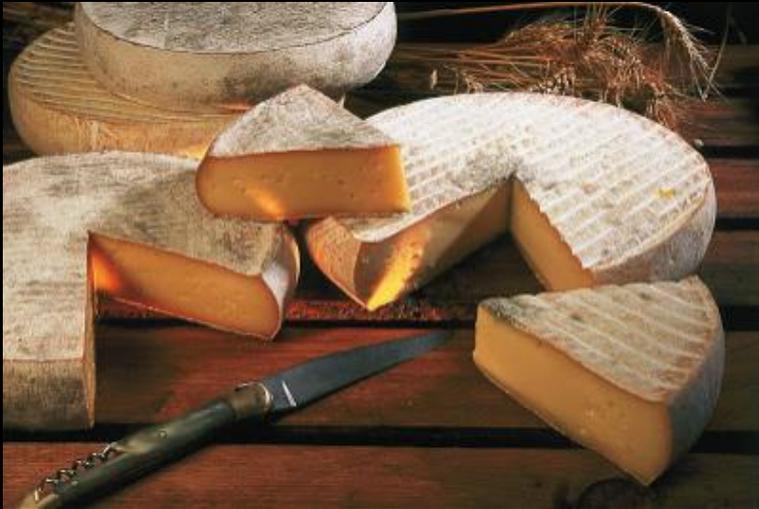
Réblochon

Este queso francés es suave, de color crema pálido, con corteza que va del anaranjado al castaño, tiene un sabor suave que se torna amargo cuando está excesivamente maduro.



Saint Marcellin

Queso francés redondo y cremoso elaborado con leche de cabra, tiene sabor ligeramente salado.



Saint Nectaire

Queso Francés semiduro, tiene color amarillo pálido con corteza rojiza, blanca y amarilla. tiene un sabor dulzón pero delicado.



Samsoe

Queso Danés de sabor dulzón que recuerda al de la nuez, tiene color amarillo y textura firme, así como agujeros redondo, es brillante.



Schlosskäse

Queso Austriaco blando de sabor suave, su corteza muy rugosa es de color amarillo pálido.



Tilsit

Este queso Alemán también se elabora en Suiza y en los países Escandinavos, es de color pajizo, fácil de reconocer por su forma alargada y sus agujeros pequeños e irregulares.

Es de sabor fuerte, ligeramente amargo.



Tome aux raisins

Queso Francés blanco, algo elástico, de sabor fuerte, cubierto con una mezcla de piel y semillas de uva negra.



Trappistenkase

“Queso Alemán de color amarillo pálido con la corteza de color amarillo brillante, semiduro, de sabor suave, se elabora en forma de barras o de hogazas, es un queso de consistencia firme y agujeros redondos o alargados.



Vacherin

Queso suizo de color blanco muy apagado con corteza áspera y veteadas. de sabor suave y consistencia semiblanda, resulta muy apropiado para untar.



Valençay / Levroux

Es un queso francés blando de leche de cabra, de sabor fuerte y consistencia cremosa, tiene una envoltura de cenizas, lo que le da un aspecto exterior grisáceo.



CABRALES (Asturias)

El queso de Cabrales es un queso artesano elaborado a partir de leche cruda de vaca a lo largo del año y durante los pastos de Mayo, Junio y Julio. Se mezcla con leches de oveja y cabra, obteniendo un queso de excelente calidad. Su maduración es de tres a seis meses en cuevas naturales de la comarca de Cabrales, en las que se produce de forma espontánea un hongo del género *Penicilium*, dándole a su pasta un característico color azul-verdoso y una consistencia semi-cremosa que lo sitúa dentro de la gama de los quesos de pasta azul, a la que pertenece.

De forma cilíndrica y regular, por tratarse de un queso artesano, su diámetro varía entre los 18 y 30 centímetros; su altura entre los 7 y 15 centímetros y su peso entre los 1 y 4 kg. Su corteza es blanda, untuosa y de color anaranjado (marrón).

Despide un fuerte olor muy característico. Es mantecoso al paladar, con un ligera sensación picante y un intenso retrogusto que lo hace un queso de excelente calidad.



IDIAZÁBAL (País Vasco)

El queso Idiazábal se elabora con leche cruda, es decir, sin mezclar y sin pasteurizar, de oveja de la raza Latxa que está unida a la historia del pastoreo del pueblo Vasco. Es un queso curado con una maduración mínima de dos meses y, habitualmente, no más de seis, de pasta prensada y no cocida. Hecho de cuajo de origen animal se presenta ahumado y sin ahumar y tiene un alto contenido en grasa, bastante acidez, es más o menos salado y, según los casos, posee un penetrante sabor a cuajo y humo haciéndolo exquisito al paladar.

El peso más habitual del queso de Idiazábal es de 1 kg., aunque también pueden encontrarse piezas que varíen entre los 1'5 y 3 kg. Su diámetro habitual es de unos 13 centímetros con una corteza lisa, sin poros, sin apenas protuberancias o bultos y muy satinada en los quesos ahumados, con ligeras señales de arrugas dejadas por los paños utilizados en el moldeado. El color exterior es muy variable; desde un marrón blanquecino o claro, hasta un marrón muy oscuro en el caso de los ahumados. Su corte es liso, limpio, cerrado y con pocos y pequeños agujeros irregularmente repartidos. Su interior es de textura cremosa y elástica y de color blanco o blanco-ámbar.



LA SERENA (Extremadura)

El queso de La Serena procede exclusivamente de leche de oveja de raza Merina, necesitándose la producción de 15 ovejas para fabricar 1 kg. de queso, ya que este ovino sólo da 0'350 litros diarios. Se elabora de forma artesanal con leche cruda, esto es, sin pasteurizar, y tiene una maduración mínima de 60 días. Su forma es circular-irregular con caras planas cuyo diámetro oscila entre los 18 y 24 centímetros; su altura es de 4 a 8 centímetros con las marcas de la pleita (dibujo en zigzag) propio del molde; y su peso entre los 750 grs. y los 2 kg.

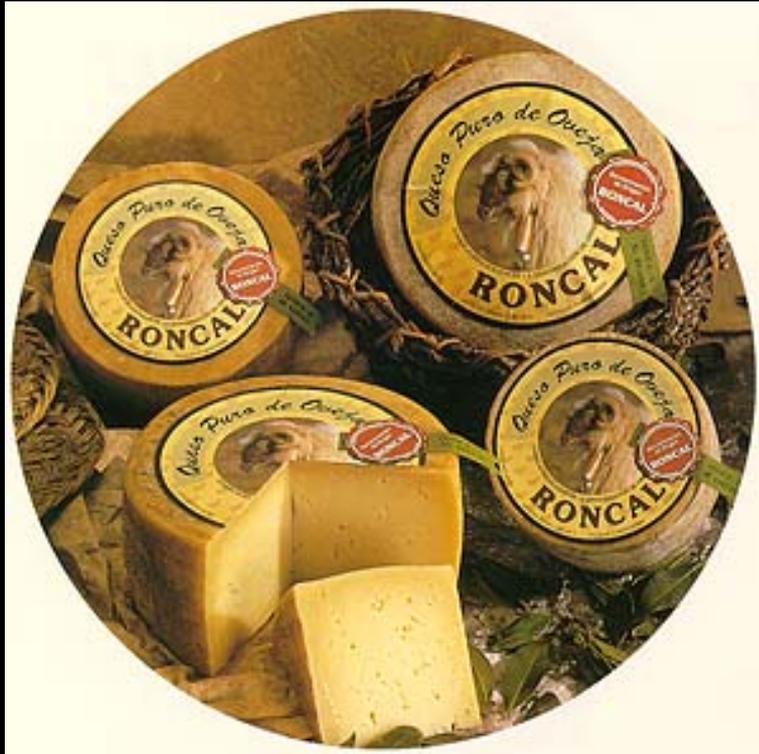
Dependiendo de su grado de maduración, la pasta puede ser blanda de color blanco marfil, semidura de color marfil, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos. Y cuando el queso es añejo presenta pasta y corteza dura. Los aromas y sabores de este queso varían según su maduración, pudiendo ir desde la crema, untuosa y suave, hasta un ligero sabor picante en los quesos añejos.



MANCHEGO (Castilla La Mancha)

El Queso Manchego es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche de oveja de raza manchega y con una maduración mínima de 60 días. Puede ser Artesano o Industrial, según haya sido elaborado con leche sin pasteurizar o con leche sometida a proceso de pasteurización. Su peso puede variar entre los 2 y los 3,5 Kgs. Su pasta es firme y compacta, de color marfil, con pocos ojos y desigualmente repartidos. Sus dimensiones oscilan de 18 a 22 cms. de diámetro por 8 a 12 de altura. Su corteza dura de color amarillento a pardo oscuro, debe presentar las impresiones de los moldes o "pleitos" en la superficie lateral y de la "flor" en las caras planas.

El sabor del Queso Manchego es fuerte, sabroso, de buen bouquet y retrogusto. Puede consumirse durante todo el año conservándose bien mucho tiempo y sumergido en aceite puede durar hasta dos años. Para la verificación de su autenticidad, los Quesos Manchegos llevan una placa de caseína y una contraetiqueta, ambas numeradas y seriadas, expedidas por el Consejo Regulador. Cualquier queso del mercado que no reúna los requisitos formulados, está descalificado para ser llamado Manchego, aunque su aspecto exterior indujera a ello.



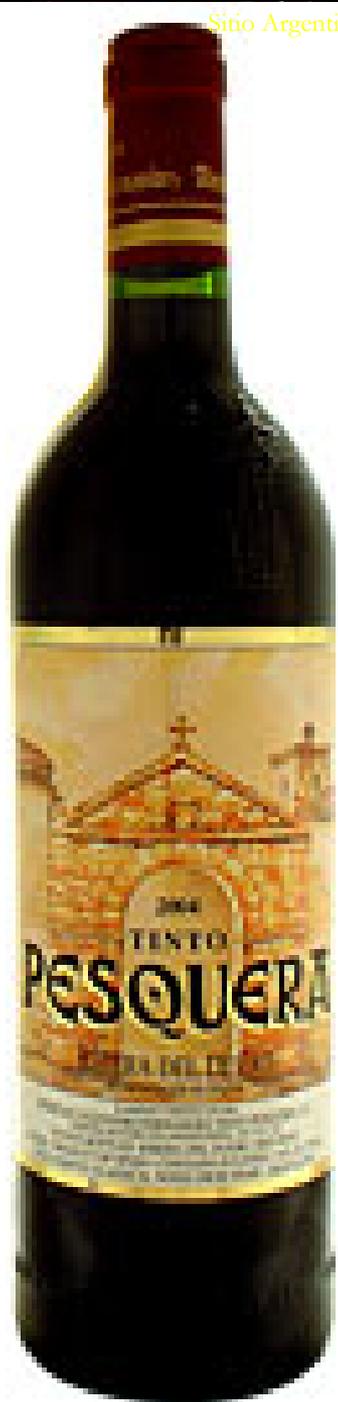
RONCAL (Valle del Roncal)

Del sabor por las cosas bien hechas, nace en el Valle de Roncal situado al noreste de Navarra, el queso del mismo nombre. El Queso Roncal es un producto que destaca por sus propiedades nutritivas, proteínas, calcio, vitaminas liposolubles A, D y E y algunas vitaminas del grupo B.

Elaborado con leche cruda de oveja de la raza Latxa, y en menor medida Rasa, producida principalmente en las estaciones de invierno y primavera, su grado de maduración es de un mínimo de cuatro meses, lo que hace que su sabor sea recio, ligeramente picante y mantecoso, pero agradable.

Su corte es frágil y presenta un color blanco-marfil tirando a amarillo con pequeños ojos desigualmente repartidos. Se presenta en forma cilíndrica compacta con una corteza de color pardo-oscuro y todas sus caras son lisas. El peso de un Queso Roncal puede variar entre 1 y 3,5 Kg. y además de la etiqueta comercial debe llevar incorporada una contraetiqueta numerada simulando un sello de lacre, con la leyenda: "Denominación de Origen RONCAL", lo que garantiza que el queso ha estado controlado en su elaboración y que ésta se ha producido entre los meses que van de diciembre a julio, ambos inclusive.





Quesos y sus maridaje con vinos

Queso Brie

Un queso blanco enmohecido de cáscara blanca comible. Acompáñalo con Shiraz, Cabernet, Malbec, vinos genéricos de buen cuerpo.

Queso de cabra

Ideal para comerlo junto a vinos rosados como el Chardonay, Sauvignon Blanc y Blanc de Noire.

Queso Camembert

Es de corteza blanda y blanca con pelusa del hongo penicilum candidium. Ideal si lo sirves con tintos jóvenes. Se recomiendan: Tempranillo, Malbec, Pinot, Merlot.

Cheddar, Chesire

Estos quesos quedan bien con tintos jóvenes como el Malbec, Pinot Noir y Merlot.

Queso Fontina

Es de cáscara marrón y muy maduro. Los expertos aconsejan comerlo junto a un Cabernet Sauvignon o Malbec; ambos de buen cuerpo.

Quesos frescos

Cuando decimos frescos hablamos del Mozzarella, Ricota o Cotagge. Son de aromas agrios, húmedos y de textura untuosa. Maravillosos si los comes bebiendo un Torrontés riojano o salteños, Viognier, blancos afrutados o vinos rosados y afrutados jóvenes.

Queso Gouda

Siempre con un Sauvignon Blanc o Viognier duro. Merlot o Malbec joven. Allende, esquina con Xicoténcatl. Mexico D.F.
Si quieres más información puedes marcar al 65 59 75 58.

Queso Epoise

Un queso de corteza roja, pegajoso y de color algo marrón. Queda bien con vinos de Borgoña, en general vinos dulces y de fuerte sabor.

Queso Roquefort

Con tintos de crianza y guarda. Cabernet, Shiraz, Malbec son muy aconsejables.

Queso Sancerre

Nada mejor que un Chardonnay o Semillón de crianza para este queso de corteza con mohos grises.

Port Salut

Es un queso de pasta semiblanda prensada, de consistencia suave y cremosa. Amarillo por fuera y blanco por dentro. Se trata de una variedad de origen francés con mucha aceptación en nuestro país. Es una excelente compañía para un champagne rosé y también puedes elaborar con él milanesas a la napolitana.

Bursin

Es un tipo de queso cremoso de estilo norteamericano, ideal para untar en botanas. Se elabora con una diversidad de sabores, como ajo y hierbas finas, higos o pimentón. Es de sabor ácido ligero dependiendo del condimento. Acompañados con Sauvignon Blanc o Viognier duro. Merlot o Malbec

Queso de cabra Saint Maure

Es de origen belga, tiene un sutil y complejo sabor de leche fresca, almendras, y hierbas, con notas florales. Te sugerimos saborearlo con tostadas de pan integral bañadas con aceite de oliva y pimienta. También vale la pena en una ensalada de tomates verdes. Ideal para comerlo junto a vinos rosados como el Chardonay, Sauvignon Blanc y Blanc de Noire.

El lugar donde se producen estos quesos es el Rancho San Isidro en Guanajuato; el nombre de la marca es El Viejo Peñón y se distribuyen en el Distrito Federal, Monterrey, Guadalajara y Cancún.

En el DF los puedes encontrar en las dos sucursales de La Regional, tienda de productos gourmet especializada en quesos. Una de ellas se encuentra en San Ángel, en Avenida Toluca # 3 y la otra está en Coyoacán.

En muy pocas casas latinoamericanas se come el queso al final, antes del postre, como hacen los franceses. Los ingleses, en cambio, lo sirven después del postre, en general acompañados de un buen Oporto.

Cerrar una comida con quesos, tiene sus ventajas ya que ciertos quesos actúan como digestivos.

Fin