

Un manjar de la Mancha

El *queso manchego* D.O.P. Las Terceras se lo debe todo a la *generosidad* de la tierra y de sus *ovejas*.

texto AITOR MARÍN





En la finca Las Terceras, en Torre de Juan Abad (Ciudad Real), el queso manchego se elabora con solo tres ingredientes: leche cruda de oveja, cuajo y sal. Un proceso tradicional y multipremiado.

En la Finca Las Terceras viven 2.000 ovejas manchegas que se alimentan a base de cereales y forrajes, una dieta natural y muy saludable que estos animales agradecen dando la excepcional leche con la que se elabora, de forma tradicional, uno de los mejores quesos del mundo. Así lo avalan premios como el de la feria FERCAM al mejor queso manchego, las medallas Super Gold de los World Cheese Awards o el International Cheese Awards, entre otros.

Las ovejas, bien es cierto, poco saben de premios. Viven apaciblemente en esta explotación agrícola y ganadera al sureste de Ciudad Real, en Torre de Juan Abad, entre Valdepeñas y Villanueva de los Infantes, una tierra que atesora todos los ingredientes necesarios para producir un exquisito queso manchego D.O.P. siguiendo una tradición, que en esta finca se remonta dos siglos atrás: hoy, como entonces, solo se necesita leche, cuajo y sal. Si hubiera que añadir otro ingrediente, este sería la sabiduría de los afinadores. Desde el ordeño a la maduración, no hay etapa de este proceso sobre la que no estén encima, aunque el momento más delicado es el del almacenado, cuando los maestros queseros practican las técnicas del volteo y limpieza de la corteza (siempre con aceite de oliva) hasta obtener las características deseadas.

La oferta de Las Terceras incluye tiernos, semicurados, curados y viejos, una selección de quesos elaborados a partir de la leche cruda de sus ovinos. El semicurado madura entre tres y seis meses. Es de color pálido y se caracteriza por una textura cremosa y un sabor delicado. Por su versatilidad, resulta perfecto para acompañar todo tipo de vinos, aunque es sobre todo recomendable hacerlo con un blanco seco. También puede maridarse con un cava, lo que permite disfrutar del contraste de texturas. Con Las Terceras cualquier ocasión es buena para hacer una fiesta. ●

