

A continuación, otro ejemplo empresarial en nuestra Comarca que nos muestra cómo conjugar el emprendimiento con la ecología, la tradición y la calidad.

Queso Manchego Las Terceras

Una finca con más de dos siglos de tradición quesera



Situada en pleno Campo de Montiel cerca del embalse de La Cabezuela, entre las localidades de Cózar, Torrenueva y Torre de Juan Abad, se encuentra la Finca Las Terceras, una empresa familiar dedicada principalmente a la elaboración artesanal de Quesos Manchegos de Denominación de Origen (D.O.) a partir de la explotación de nuestra propia agricultura y ganadería.

La zona de Montiel es una región de histórica tradición quesera que se remonta a la edad de bronce. Los escudos más antiguos de la finca datan de 1805, y ya desde sus primeros años se

elaboraba queso manchego dentro de estos muros. Con el paso del tiempo, Las Terceras ha mantenido esta actividad, primero como una forma más de aprovechar los recursos de la finca y, más adelante y de forma gradual, esta labor se ha ido profesionalizando hasta que, en los últimos 15 años se ha convertido en la principal fuente de negocio.

El terreno de la Finca de las Terceras se dedica principalmente al cultivo de cereal y forrajes, que son destinados a la alimentación de nuestro ganado. De ese modo, nos aseguramos de que la dieta de nuestras ovejas manchegas sea lo más natural y saludable

posible, para obtener un queso manchego exclusivo. Este territorio también se caracteriza por el cultivo de la vid y el olivo, siendo el sector vitivinícola uno de los principales motores de su desarrollo económico.

Los quesos de Las Terceras son elaborados exclusivamente con leche de oveja de pura raza manchega que pertenecen a la propia finca. Nuestros ovinos se alimentan mediante pastoreo natural en la propia finca y en un entorno privilegiado como son los vastos terrenos de los Campos de Montiel, donde el clima extremo es un enclave estratégico para crear quesos de sabor exquisito. Actualmente nuestro rebaño se compone aproximadamente de 2.000 ovejas además de los jóvenes corderos que se han sumado a nuestra gran familia a lo largo de la primavera. Las cualidades genéticas y la mimada alimentación de nuestro rebaño ovino permiten producir una leche de muy alta calidad, la materia prima principal para la elaboración de nuestros quesos.

Los quesos se maduran con distintos grados de intensidad, lo que les confiere diferentes perfiles de sabor. La oferta de Queso Manchego Las Terceras incluye tiernos, semicurados, curados y reserva. Nuestros más preciados manjares son la selección de Quesos Manchegos elaborados a



partir de leche cruda. De dura corteza en tonos pardos, al degustarlos se aprecian las notas de la leche de oveja, con un aroma muy personal. Textura cremosa y tersa a la vez y un sabor agradable y profundo. Un bocado perfecto cuya persistencia deja un suave recuerdo en el paladar. Dependiendo del tipo de producto que realizamos, nuestros maestros queseros dejan madurar en corteza natural sus preciadas creaciones. Siendo un periodo de 3 días a 2 meses para el tierno; entre 3 y 4 meses para los semicurados; de 6 a 8 meses para los curados, y de 12 meses para el queso Reserva, hasta obtener su punto óptimo de maduración.

Las Terceras está inscrita de manera oficial en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Queso Manchego desde el año 2014, acogiéndose a sus estándares de calidad y elaboración. Una calidad excepcional avalada por FERCAM durante los premios a los mejores ejemplares de Queso Manchego, y por el World Cheese Awards, el certamen más importante en el mundo de los lácteos, en el que hemos sido galardonados con 5 medallas, dos de las cuales medallas Super Oro, el mayor reconocimiento del concurso.

Actualmente en Las Terceras tenemos en plantilla aproximadamente a veinte personas, en su mayoría procedentes de la comarca de Montiel, que



se encargan tanto del mantenimiento de la finca y de los campos durante todo el año, como del cuidado de las ovejas y, por último, pero no menos importante, de la elaboración del queso manchego de la mano de nuestros maestros queseros. Además, durante la temporada del esquila el equipo se aumenta temporalmente para hacerse cargo del cuidado de todos nuestros animales.

Además de nuestra actividad habitual, desde hace años en Las Terceras realizamos lo que denominaríamos Turismo Quesero. Ofrecemos a todo aquel que esté interesado visitas guiadas por toda la finca en las que el visitante puede observar de primera

mano a nuestros maestros artesanos trabajar la textura, aroma y sabor de los distintos quesos manchegos. La ruta recoge también el caserío, sus patios y jardines exteriores y las instalaciones de nuestro ganado, con lo que se pretende hacer un recorrido por la historia y cultura del queso manchego.

Anna Ribés

Datos de contacto para realizar una visita guiada a la Finca Las Terceras

Ctra Valdepeñas-Cozar Km 21
13344 Torre de Juan Abad (Ciudad Real)
Email: info@lasterceras.com
Tel. 926 694 100

