

Una vez que hemos finalizado esta visita, cogemos los quesos y ponemos rumbo hacia una de las queserías que tiene unas vistas más hermosas de la zona:

- Queso manchego curado, Las Terceras (Ciudad Real)



Castilla la Mancha, una tierra rica en espacios naturales, deliciosa gastronomía e inmenso patrimonio artístico y cultural, es tradicionalmente conocida por su afamada producción vinícola y quesera. En ésta bella comunidad se ubica la Finca de Las Terceras, al sudeste de Ciudad Real, en pleno corazón del Campo de Montiel cerca del embalse de La Cabezuela, situado en el municipio de Valdepeñas.

Dedicada primordialmente a la elaboración de queso manchego, Las Terceras también se centra en la explotación agrícola y ganadera para la elaboración de sus quesos manchegos artesanales. La quesería está ubicada dentro de la propia finca, edificada en el antiguo Caserío de las Terceras, aprovechando su original arquitectura y contribuyendo a la belleza paisajística.

El ganado, formado por ovejas de pura raza manchega, se alimenta mediante pastoreo natural en las llanuras del Campo de Montiel y gracias a su explotación agrícola. Sus cualidades genéticas y su mimada alimentación, les permiten producir una leche de muy alta calidad, destinada a la elaboración de sus quesos artesanales. La buena situación geográfica de la Finca de las Terceras, su clima y su vegetación también contribuyen al buen cuidado de nuestro ganado ovino.

El terreno de la Finca de las Terceras se dedica principalmente al cultivo de cereal y forrajes, destinados única y exclusivamente a la alimentación de su ganado. De esa forma, se aseguran de que la dieta de nuestras ovejas manchegas sea lo más natural y saludable posible, para obtener un queso manchego exclusivo. El término municipal de Valdepeñas 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.

Este queso manchego está elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega, cuajo y sal y con un proceso de maduración de entre 6 y 8 meses.

De corteza dura natural de color amarillo pálido y pasta firme. Al corte presenta una tonalidad pajiza y algunos agujeros repartidos uniformemente. Su aroma es penetrante y en sabor resaltan ligeros toques ácidos al final que se incrementan con el periodo de maduración.

Con un inconfundible aroma envolvente fruto de la leche de oveja manchega, este queso de textura vibrante y sólida, en boca demuestra su madurez con un sabor levemente fuerte y acidez ajustada que promete un mundo de sensaciones únicas. Para un disfrute lento y reposado.

Para comerlo, armoniza muy bien con un tinto de la región. También resulta muy agradable con una cerveza de notas herbáceas porque logra una cierta afinidad con los toques ligeramente picantes del curado.

Entre la inmensa multitud de galardones conseguidos por este queso destacan la Medalla de Super Oro lograda en los World Cheese Awards de 2016 – 2017 en San Sebastián y la Medalla de Plata en la 55o edición de la Feria Nacional del Campo (FERCAM)

Y, siguiendo en esta misma empresa, después de haber probado un queso extremadamente sabroso, nos enseñaron el truco de otra de sus grandes creaciones:

- Queso manchego artesano curado, Las Terceras

Este producto es la creme de la creme de esta quesería. ¡Menudo quesazo!

Elaborado con leche cruda de oveja, presenta una corteza natural con un leve tono amarillento y una fuerte consistencia. En boca presenta una textura firme y de escasa elasticidad. Intenso aroma y sabor profundo con una ligera acidez que se traduce en buenas dosis de complejidad al final.

Arropado por una madurez exquisita, este queso manchego curado de leche cruda cautiva con su embriagador aroma lleno de sutilezas. Contundente, de sabor intenso, muy elegante, y con un ligero toque ácido al final que lo hace inolvidable. En boca denota firmeza y un marcado carácter que supone toda una exquisitez para los amantes del buen queso.

De esta forma, este producto ha sido afamado en varias ocasiones en los distintos concursos internacionales, de los que destacan: el World Cheese Awards 2016 – 2017 celebrado en San Sebastián, en el que consiguió la Medalla de Super Oro y la Medalla de Plata obtenida en los mismos premios internacionales de 2015 – 2016 de Birmingham.

