

Los sentidos y la maduración

Queso Majorero DOP

La maduración permite que los quesos expresen todos aquellos matices que los hacen únicos
El queso Majorero es un producto excelente y singular



Vista externa

El tamaño oscila entre 1 y 6 kilos.
Puede comercializarse natural
o untado con aceite, pimentón o gofio

Oído

En ocasiones, crujiente con cristales

Orden para una correcta degustación

- Mirar Tocar Oler Morder y oír Masticar e insalivar Aspirar por la vía retronasal (aroma)
 Tragar: sabor, cuánto dura (persistencia) y qué recuerdo queda

Vista en la pasta

Blanco marfil
Raras veces pequeñas
aberturas
Sin cerco (coloración oscura bajo la
corteza)

Blanco marfil
Pequeñas aberturas
Inicio cerco

Marfil mate
Pequeñas aberturas
Cerco

Marfil oscuro
Pequeñas aberturas y ojos
Cerco pronunciado

- Queso tierno
- Queso semicurado
- Queso curado
- Queso viejo

Tacto

Finos al tacto y en boca
Humedad moderada
Poco firmes, adherentes
y elásticos
Solubles

Finos al tacto
Poco elásticos, firmes
y adherentes
Solubles
Harinosos

Finos al tacto
Algo secos, duros y friables
Poco adherentes
Solubles
Harinosos

Entre finos y arenosos
Algo más secos y firmes
Solubles
Poco adherentes
Algo más harinosos

Olfato

Intensidad débil
Predomina familia láctica
En ocasiones, frutos secos
Aroma algo superior,
se añaden notas cítricas

Intensidad media
Predominan lácticos
En segundo plano: frutos
secos y frutas fermentadas
Se incorporan sensaciones
aceitadas
Aroma de intensidad similar
al olor con fondo cítrico

Intensidad media-alta
Mayor complejidad
Se equilibran notas lácticas
y frutales, aunque empiezan
a destacar notas
evolucionadas de
mantequilla, aceite y frutales
Intensidad aromática igual
a la olfativa, disminuyen los
matices cítricos

Intensidad alta
Predomina mantequilla,
frutos secos y fermentados
A veces, heno
En segundo plano: cítricos,
aceite y sutiles notas
a bodega
Intensidad aromática supera
a la olfativa, se completa
con gratos toques rancios

Gusto

Débilmente salados
y ácidos
Alguna vez, toques dulces
Persistencia corta
Recuerdo cítrico

Salado medio, se reduce
el ácido
Muy débiles notas picantes
Persistencia media
Recuerdo cítrico y graso
(aceite y nata)

Salado medio
Débiles notas ácidas
y picantes
Persistencia media
Recuerdo cítrico, ciertos
toques a mantequilla
y frutos secos

Salado medio, notas ácidas
Toques picantes y amargos
Persistencia larga
Recuerdo equilibrado
y plano



Proyecto DOQUECAN

