

XX FERIA DEL QUESO ARTESANO

CONCURSO DEL QUESO ARTESANO
DE LA VILLA CONDAL DE TEBÁ 2022

En el CASTILLO DE LA ESTRELLA de Teba se celebra el Concurso del Queso Artesano de la Villa Condal de Teba de la XX FERIA DEL QUESO ARTESANO de esta localidad.

Los quesos se presentan sin identidad alguna, salvo el número de inscripción.

En base al aspecto externo e interno, el olor, la textura en boca y el sabor final, el jurado puntúa e intercambia impresiones dando señas de una auténtica turofilia.

Los resultados han sido:

A. Queso artesano elaborado con leche de cabra pasteurizada período de maduración corto (SEMICURADO)

Se presentan un total de 11 quesos.

1.- QUESOS MONTEALVA (Torrecera-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	20
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	37
TEXTURA EN BOCA	41
SABOR FINAL	42
PUNTUACIÓN FINAL	161

2.- QUESERÍA LAS RRR (Maracena - Granada)

ASPECTO EXTERNO	22
ASPECTO INTERNO	23
OLOR	34
TEXTURA EN BOCA	38
SABOR FINAL	38
PUNTUACIÓN FINAL	155

3.- QUESOS DE UBRIQUE (Ubrique - Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	39
SABOR FINAL	37
PUNTUACIÓN FINAL	146

B. Queso artesano elaborado con leche de cabra pasteurizada período de maduración largo (CURADO).

Se presentan un total de 9 quesos.

1.- PAYOYO (Villaluenga del Rosario-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	17
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	31
TEXTURA EN BOCA	37
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	143

2.- QUESERÍA LAS RRR (Maracena - Granada)

ASPECTO EXTERNO	20
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	32
TEXTURA EN BOCA	35
SABOR FINAL	36
PUNTUACIÓN FINAL	143

3.- EL PINSAPO (Málaga)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	34
SABOR FINAL	35
PUNTUACIÓN FINAL	141

C.- Queso artesano elaborado con leche de cabra cruda

Se presentan un total de 9 quesos.

1.- QUESOS SIERRA SUR (Alcalá La Real - Jaén)

ASPECTO EXTERNO	15
ASPECTO INTERNO	16
OLOR	29
TEXTURA EN BOCA	34
SABOR FINAL	36
PUNTUACIÓN FINAL	130

2.- QUESOS LAS HORTELANA (Coín-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	15
ASPECTO INTERNO	17
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	30
SABOR FINAL	32
PUNTUACIÓN FINAL	124

3.- EL PASTOR DE «EL TORCAL» (Antequera-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	16
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	24
TEXTURA EN BOCA	27
SABOR FINAL	27
PUNTUACIÓN FINAL	113

D. Queso artesano elaborado con leche de oveja.

Se presentan un total de 9 quesos.

1.- QUESOS LA HORTELANA (Coín-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	17
ASPECTO INTERNO	22
OLOR	29
TEXTURA EN BOCA	37
SABOR FINAL	38
PUNTUACIÓN FINAL	143

2.- QUESO PAGO LOS VIVALES ETIQUETA BURDEOS (Coreses-Zamora)

ASPECTO EXTERNO	23
ASPECTO INTERNO	23
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	32
SABOR FINAL	33
PUNTUACIÓN FINAL	141

3.- SOLOCABRA/BUENAVISTA (Ribera del Fresno - Badajoz)

ASPECTO EXTERNO	17
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	28
TEXTURA EN BOCA	37
SABOR FINAL	37
PUNTUACIÓN FINAL	139

E.- Queso artesano elaborado con leche de mezcla

Se presentan un total de 5 quesos.

1.- QUESOS PAJARETE (Villamartín -Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	19
ASPECTO INTERNO	18
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	29
SABOR FINAL	35
PUNTUACIÓN FINAL	131

2.- QUESOS SIERRA SUR (Alcalá la Real - Jaén)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	17
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	28
SABOR FINAL	28
PUNTUACIÓN FINAL	121

3.- PAYOYO (Villaluenga del Rosario -Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	18
OLOR	26
TEXTURA EN BOCA	27
SABOR FINAL	30
PUNTUACIÓN FINAL	119

F. Modalidad especial «Lavapuertas».

Se presenta un total de 9 quesos.

1.- QUESOS TORRALBA (Alaior- Menorca)

ASPECTO EXTERNO	29
ASPECTO INTERNO	25
OLOR	45
TEXTURA EN BOCA	54
SABOR FINAL	56
PUNTUACIÓN FINAL	209