

XVIII FERIA DEL QUESO ARTESANO

CONCURSO DEL QUESO ARTESANO DE LA VILLA CONDAL DE TEBA 2018

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

Reunido el jurado con el objetivo de hacer una cata a ciegas a los quesos, que en esta edición han sido 59 inscritos en las 5 modalidades de elaboración y una modalidad especial que se presentan sin documentación alguna, salvo el número de inscripción.

Los resultados han sido:

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

Se presentan un total de 13 quesos.

1.- QUESOS ARTESANOS PAJARETE (Villamartín-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	23
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	28
SABOR FINAL	27
PUNTUACIÓN FINAL	127

2.- QUINKANA (Fuente Palmera - Córdoba)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	17
OLOR	19
TEXTURA EN BOCA	26
SABOR FINAL	26
PUNTUACIÓN FINAL	106

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

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	18
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	26
SABOR FINAL	29
PUNTUACIÓN FINAL	127

4.- QUESOS Y BESOS (Guarromán – Jaén)

ASPECTO EXTERNO	9
ASPECTO INTERNO	11
OLOR	13
TEXTURA EN BOCA	14
SABOR FINAL	18
PUNTUACIÓN FINAL	65

5.- MONTEALVA QUESOS ARTESANOS (Torrecera-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	20
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	36
SABOR FINAL	36
PUNTUACIÓN FINAL	144

6.- EL PINSAPO (Málaga-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	19
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	34
TEXTURA EN BOCA	34
SABOR FINAL	34
PUNTUACIÓN FINAL	140

7.- QUESERÍA LAS RRR (Maracena-Granada)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	35
SABOR FINAL	36
PUNTUACIÓN FINAL	142

8.- QUESOS VILLALUENGA (Marbella-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	35
TEXTURA EN BOCA	30
SABOR FINAL	34
PUNTUACIÓN FINAL	136

9.- QUESOS DE UBRIQUE (Ubrique-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	19
ASPECTO INTERNO	16
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	37
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	144

10.- QUESERÍA LA HORTELANA (Coín-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	34
TEXTURA EN BOCA	35
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	149

11.- LA PASTORA DE GRAZALEMA (Grazalema-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	20
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	38
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	146

12.- PAYOYO (Villaluenga del Rosario-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	17
ASPECTO INTERNO	17
OLOR	21
TEXTURA EN BOCA	23
SABOR FINAL	25
PUNTUACIÓN FINAL	103

13.- QUESOS EL PORTICATERO (Yunquera-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	37
SABOR FINAL	38
PUNTUACIÓN FINAL	148

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

Se presentan un total de 12 quesos.

1.- QUESOS LA ABUELA AGUSTINA (Grazalema-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	7
ASPECTO INTERNO	13
OLOR	15
TEXTURA EN BOCA	23
SABOR FINAL	22
PUNTUACIÓN FINAL	80

2.- QUESOS PAJARETE (Villamartín-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	15
ASPECTO INTERNO	18
OLOR	23
TEXTURA EN BOCA	25
SABOR FINAL	26
PUNTUACIÓN FINAL	107

3.- MONTEALVA QUESOS ARTESANOS (Torrecera-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	24
ASPECTO INTERNO	22
OLOR	28
TEXTURA EN BOCA	38
SABOR FINAL	38
PUNTUACIÓN FINAL	150

4.- EL PINSAPO (Málaga-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	22
OLOR	38
TEXTURA EN BOCA	38
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	158

5.- QUINKANA (Fuente Palmera - Córdoba)

ASPECTO EXTERNO	20
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	36
TEXTURA EN BOCA	35
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	149

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

ASPECTO EXTERNO	12
ASPECTO INTERNO	17
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	34
SABOR FINAL	38
PUNTUACIÓN FINAL	134

7.- QUESOS MONTEFRIÑO (Montefrío-Granada)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	33
TEXTURA EN BOCA	33
SABOR FINAL	35
PUNTUACIÓN FINAL	153

8.- QUESOS VILLALUENGA (Marbella-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	12
ASPECTO INTERNO	13
OLOR	27
TEXTURA EN BOCA	33
SABOR FINAL	34
PUNTUACIÓN FINAL	119

9.- QUESOS DOÑANA (Bonares-Huelva)

ASPECTO EXTERNO	9
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	29
TEXTURA EN BOCA	36
SABOR FINAL	37
PUNTUACIÓN FINAL	131

10.- PAYOYO (Villaluenga del Rosario-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	14
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	24
TEXTURA EN BOCA	32
SABOR FINAL	33
PUNTUACIÓN FINAL	124

11.- QUESOS DE UBRIQUE (Ubrique-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	28
TEXTURA EN BOCA	32
SABOR FINAL	35
PUNTUACIÓN FINAL	137

12.- LA PASTORA DE GRAZALEMA (Grazalema-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	31
TEXTURA EN BOCA	30
SABOR FINAL	29
PUNTUACIÓN FINAL	127

C.- Queso artesano elaborado con leche de cabra cruda

Se presentan un total de 10 quesos.

1.- EL PINSAPO (Málaga-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	27
ASPECTO INTERNO	23
OLOR	32
TEXTURA EN BOCA	36
SABOR FINAL	37
PUNTUACIÓN FINAL	155

2.- QUINKANA (Fuente Palmera-Córdoba)

ASPECTO EXTERNO	22
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	27
TEXTURA EN BOCA	35
SABOR FINAL	32
PUNTUACIÓN FINAL	136

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

ASPECTO EXTERNO	17
ASPECTO INTERNO	23
OLOR	41
TEXTURA EN BOCA	37
SABOR FINAL	41
PUNTUACIÓN FINAL	159

4.- QUESOS Y BESOS (Guarromán-Jaén)

ASPECTO EXTERNO	24
ASPECTO INTERNO	25
OLOR	35
TEXTURA EN BOCA	40
SABOR FINAL	36
PUNTUACIÓN FINAL	160

5.- QUESOS EL ALCORNOCAL (Cortes de la Frontera-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	16
OLOR	22
TEXTURA EN BOCA	23
SABOR FINAL	23
PUNTUACIÓN FINAL	105

6.- QUESERÍA LAS RRR (Maracena-Granada)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	26
OLOR	41
TEXTURA EN BOCA	49
SABOR FINAL	51
PUNTUACIÓN FINAL	188

7.- QUESOS MONTEFRIEÑO (Montefrío-Granada)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	38
TEXTURA EN BOCA	43
SABOR FINAL	40
PUNTUACIÓN FINAL	160

8.- QUESOS DOÑANA (Bonares-Huelva)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	37
TEXTURA EN BOCA	45
SABOR FINAL	42
PUNTUACIÓN FINAL	164

9.- QUESOS EL PORTICATERO (Yunquera-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	23
ASPECTO INTERNO	25
OLOR	42
TEXTURA EN BOCA	45
SABOR FINAL	46
PUNTUACIÓN FINAL	181

10.- QUESERÍA LA HORTELANA (Coín-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	18
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	32
TEXTURA EN BOCA	33
SABOR FINAL	33
PUNTUACIÓN FINAL	136

D. Queso artesano elaborado con leche de oveja.

Se presentan un total de 11 quesos.

1.- QUESOS LA ABUELA AGUSTINA (Grazalema-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	9
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	36
TEXTURA EN BOCA	38
SABOR FINAL	38
PUNTUACIÓN FINAL	142

2.-

ASPECTO EXTERNO	-
ASPECTO INTERNO	-
OLOR	-
TEXTURA EN BOCA	-
SABOR FINAL	-
PUNTUACIÓN FINAL	-

3.- QUESOS PAJARETE (Villamartín-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	11
OLOR	21
TEXTURA EN BOCA	19
SABOR FINAL	22
PUNTUACIÓN FINAL	94

4.- QUESOS MARQUÉS DEL VALLE (Dos Torres-Córdoba)

ASPECTO EXTERNO	23
ASPECTO INTERNO	22
OLOR	29
TEXTURA EN BOCA	25
SABOR FINAL	28
PUNTUACIÓN FINAL	127

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

ASPECTO EXTERNO	16
ASPECTO INTERNO	18
OLOR	29
TEXTURA EN BOCA	23
SABOR FINAL	24
PUNTUACIÓN FINAL	110

6.- QUESOS VILLALUENGA (Marbella-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	12
ASPECTO INTERNO	11
OLOR	29
TEXTURA EN BOCA	25
SABOR FINAL	23
PUNTUACIÓN FINAL	100

7.- QUESOS DE UBRIQUE (Ubrique-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	25
OLOR	35
TEXTURA EN BOCA	36
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	156

8.- QUESERÍA LA HORTELANA (Coín-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	22
ASPECTO INTERNO	23
OLOR	35
TEXTURA EN BOCA	30
SABOR FINAL	40
PUNTUACIÓN FINAL	156

9.- LA PASTORA DE GRAZALEMA (Grazalema-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	20
ASPECTO INTERNO	24
OLOR	37
TEXTURA EN BOCA	35
SABOR FINAL	37
PUNTUACIÓN FINAL	153

10.- DON APOLONIO (Malagón-Ciudad Real)

ASPECTO EXTERNO	21
ASPECTO INTERNO	21
OLOR	35
TEXTURA EN BOCA	37
SABOR FINAL	39
PUNTUACIÓN FINAL	153

11.- PAYOYO (Villaluenga del Rosario-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	17
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	38
TEXTURA EN BOCA	42
SABOR FINAL	45
PUNTUACIÓN FINAL	162

E.- Queso artesano elaborado con leche de mezcla

Se presentan un total de 7 quesos.

1.- QUESOS LA ABUELA AGUSTINA (Grazalema -Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	12
ASPECTO INTERNO	12
OLOR	14
TEXTURA EN BOCA	15
SABOR FINAL	13
PUNTUACIÓN FINAL	60

2.- QUESOS PAJARETE (Villamartín-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	26
ASPECTO INTERNO	19
OLOR	30
TEXTURA EN BOCA	31
SABOR FINAL	32
PUNTUACIÓN FINAL	138

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

ASPECTO EXTERNO	19
ASPECTO INTERNO	17
OLOR	25
TEXTURA EN BOCA	30
SABOR FINAL	29
PUNTUACIÓN FINAL	120

4.- QUESOS DE UBRIQUE (Ubrique-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	20
ASPECTO INTERNO	25
OLOR	37
TEXTURA EN BOCA	43
SABOR FINAL	46
PUNTUACIÓN FINAL	173

5.- QUESERÍA LA HORTELANA (Coín-Málaga)

ASPECTO EXTERNO	27
ASPECTO INTERNO	25
OLOR	43
TEXTURA EN BOCA	50
SABOR FINAL	51
PUNTUACIÓN FINAL	196

6.- LA PASTORA DE GRAZALEMA (Grazalema-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	24
ASPECTO INTERNO	23
OLOR	35
TEXTURA EN BOCA	43
SABOR FINAL	47
PUNTUACIÓN FINAL	172

7.- PAYOYO (Villaluenga del Rosario-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	22
ASPECTO INTERNO	20
OLOR	45
TEXTURA EN BOCA	48
SABOR FINAL	51
PUNTUACIÓN FINAL	186

F. Modalidad especial «Lavapuertas».

Se presenta un total de 6 quesos.

6.- PAYOYO (Villaluenga del Rosario-Cádiz)

ASPECTO EXTERNO	29
ASPECTO INTERNO	24
OLOR	40
TEXTURA EN BOCA	47
SABOR FINAL	48
PUNTUACIÓN FINAL	188