

MARIDAJE TECNOLÓGICO: QUESO DE CABRA Y VINOS DE CALIDAD DIFERENCIADA DE ANDALUCÍA

López A.L.¹, Ruiz, F. A.², Pedregosa, A.¹, Ureña L. P.², Aguilar J. C.¹

¹ Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA) Hinojosa del Duque (Córdoba); Área de Agroindustria y Calidad Alimentaria (e-mail:angell.lopez@juntadeandalucia.es).

² Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA) Camino de Purchil (Granada); Área de Economía de la Cadena Alimentaria (email:franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es).

INTRODUCCIÓN

Tradicionalmente, el queso y el vino han sido dos productos agroalimentarios que han sido combinados formando gran cantidad de maridajes, debido a las propiedades organolépticas de cada uno de ellos. En la actualidad, Andalucía cuenta con gran producción artesanal de queso de cabra de gran calidad, así como de vinos, algunos de ellos amparados bajo Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) o bajo Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.). El Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA), consciente de la necesidad actual de impulsar el desarrollo en el sector lácteo, lleva a cabo acciones de transferencia de conocimiento y tecnología al sector lácteo artesanal andaluz, con el objetivo de diversificar la producción, dar valor añadido a la materia prima y/o transformar materia prima/excedentes de la industria láctea en productos de elevada calidad organoléptica y nutricional. Los proyectos mostrados a continuación se han realizado en los centros IFAPA de Hinojosa del Duque (Córdoba) y del Camino de Purchil (Granada).

QUESO DE CABRA CON VINO DULCE D.O.P. DE MÁLAGA Y D.O.P. MONTILLA MORILES EN CORTEZA

Cuatro vinos dulces pertenecientes a las variedades Pedro Ximénez y Moscatel, con distintos grados de envejecimiento, fueron usados para macerar quesos de cabra durante 60 horas. Posteriormente se realizaron valoraciones sensoriales por parte de 103 consumidores no entrenados utilizando para ello escalas de dominancia y de preferencia.

La incorporación del vino en corteza influye principalmente en la coloración de esta, y en menor medida en las cualidades organolépticas del queso.

Los resultados muestran que los quesos dominan al vino en todos los casos, y la preferencia de los consumidores tiende hacia los quesos macerados en vinos dulces más envejecidos, a nivel sensorial y visual.



QUESO DE CABRA CON VINO D.O.P. "JEREZ" Y D.O.P. "MANZANILLA" EN PASTA



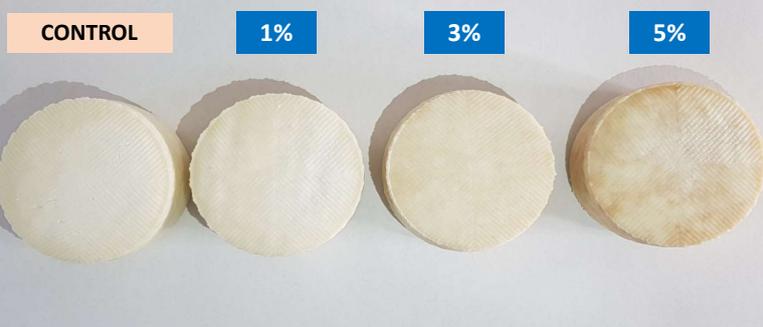
Se usaron vinos procedentes de las Denominaciones de Origen Protegidas "Jerez-Xéres-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", siendo estos vinos Manzanilla, Oloroso y Cream. Se incorporaron en la pasta del queso en 3 concentraciones distintas para cada vino, obteniéndose 9 tipos de quesos con distinta concentración y tipo de vino. Se maduraron durante 45 días, y se valoraron sensorialmente por una panel de cata experimentado de 5 catadores.

La incorporación del vino en la pasta del queso de cabra complementa su perfil sensorial, utilizándose para ello pequeñas dosis de vino como aditivo y, por tanto, siendo viable tanto tecnológica como económicamente.

QUESO DE CABRA CON VINO D.O.P. "JEREZ" Y D.O.P. "MANZANILLA" EN PASTA

Se utilizó vino procedente de la I.G.P. "Vino Naranja del Condado de Huelva", en 3 concentraciones distintas. Los quesos se maduraron durante 45 días, y fueron valorados sensorialmente por más de 120 consumidores no entrenados.

La adición de vino naranja en pasta en pequeñas dosis afecta tanto al perfil visual del queso, aportando coloración a lo largo de su matriz, así como al perfil sensorial, aumentando su complejidad e intensidad de olor y aroma.



CONSIDERACIONES FINALES Y FUTURAS INVESTIGACIONES

La incorporación de los vinos de calidad diferenciada utilizados, tanto en corteza como en pasta, afecta al perfil físico-químico y sensorial de los quesos, aportando diferencias en el aspecto visual (coloración), cambios en su perfil reológico (textura) y modificaciones en sus cualidades sensoriales. La utilización de vino en la corteza del queso afecta principalmente a la coloración de esta, y en menor medida a las cualidades organolépticas de los quesos. Por otro lado, la utilización de vino como aditivo en la pasta del queso afecta en mayor medida en su textura, olor y aroma. En ambos casos, la incorporación del vino supone pequeños cambios en la tecnología del proceso de elaboración, pudiéndose trasladar fácilmente a la fabricación en industria alimentaria. La combinación del uso del vino como aditivo en corteza y en pasta al mismo tiempo se abre como posibilidad para investigaciones futuras, de forma que se puedan conseguir productos lácteos novedosos y maridajes tecnológicos aceptados por los consumidores.