



EL QUESO IDIAZABAL

por Guillermina Sánchez Cerezo

Con el comienzo de la nueva temporada y tras el largo periodo de calor estival, parece que el queso vuelve a tomar protagonismo, y qué mejor que empezar con un queso único, cuyo momento óptimo de consumo es en estos meses. Nos referimos a uno de nuestros quesos estrella, el Idiazabal.

El queso Idiazabal DOP es un queso de pasta prensada, graso, madurado de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja de las razas “Latzá” y “Carranzana”.

La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso ‘Idiazábal’ comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas ‘Latzá’ y ‘Carranzana’ en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal. Las zonas de elaboración y maduración del queso coinciden con la de producción.

La Denominación de Origen se creó en 1989, y nació de la unión de las Denominaciones de Origen Urbasa e Idiazabal.

Las zonas más importantes de elaboración se encuentran en:

Vizcaya: Carranza, Gorbea y Urkiola.

Álava: sierras de Encílla, Urquilla, Elguea y Gorbea.

Navarra: Urbasa, Aralar Andía.

Guipúzcoa: Goierri, Aralar y Monte Oiz.

La oveja y el pastor

La tradición pastoril se remonta a más de 4000 años, cuando los primeros pastores descubrieron por casualidad el cuajo en el estómago de un cordero que se había utilizado para transportar leche. También utilizaban el método de calentar leche con piedras candentes (esnearriak), costumbre que llega hasta nuestros días en la forma tradicional de elaborar la “cuajada”.

Estos pastores vivían en cuevas en pequeños asentamientos; en el idioma vasco todavía permanecen vestigios de una sociedad en la que el ganado era la principal fuente de riqueza, de ahí el término “aberatsa” (dueño del ganado).

Hoy en día los pastores siguen utilizando la tradición artesanal de sus antepasados, combinándola con las nuevas tecnologías que garantizan la calidad de su producción.

Una característica fundamental del pastor vasco es la práctica de la “transtermitancia”, que consiste en el traslado, a partir del mes de junio, a las montañas cercanas donde pasan el verano con el ganado mientras se hospedan en unas casas denominadas “Txabolas”.

Antiguamente el pastor vivía y elaboraba queso en la Txabola, pero actualmente permanece con el ganado y la leche se baja al caserío.

En cuanto a las ovejas, las Latza son autóctonas, de origen prehistórico y conservan, casi invariables, sus rasgos originales. Son primordialmente lecheras, de carácter vivo y noble. Sus características más notables son su largo mechón de lana (latza) que cubre su cuerpo y los cuernos pequeños en la testa de las hembras. Existen dos tipos, las de cara rubia y las de cara negra.

Estas ovejas están adaptadas al terreno montañoso donde pastan, la mayoría del año su alimentación se basa en hierba fresca que crece abundantemente en la zona, gracias a ella su leche resulta de calidad y aromática.

La producción diaria oscila entre un 1 litro y litro y medio por animal, lo que supone una producción de 100 a 180 litros anuales.

Su mayor producción se da en primavera pero a partir de junio la producción de leche descende, especialmente porque la oveja ha sido apareada y su leche escasea hasta desaparecer.

Por su lado, la oveja Carranzana es una variedad específica de la comarca de las Encartaciones de Vizcaya.

Elaboración del Idiazabal

La característica primordial en la elaboración de este queso es la utilización de cuajo natural de cordero lactante, lavado y disuelto en agua salada.

El queso se elabora con leche cruda, coagulada con cuajo natural, y otras enzimas. La cuajada se somete a cortes sucesivos hasta obtener granos de 5 a 10 mm. De diámetro (como un grano de arroz) agitándose después para facilitar su desuerado. El moldeado se realiza en moldes cilíndricos, sometiéndose a continuación al prensado mecánico.

La salazón puede ser seca o húmeda, en caso de introducirse en salmuera, el periodo máximo de inmersión es de 48 horas.

Durante el periodo de maduración, a una temperatura de 10°C y una humedad relativa de no menos del 90%, se efectúan volteos y limpiezas necesarias para que el queso adquiera sus peculiares características. La maduración ha de tener un período mínimo de 60 días.

El Idiazabal se puede presentar natural sin ahumar, o ahumado, que en contra de lo que se cree, no es una norma general, ya que hay zonas como Urbasa y Entzia donde tradicionalmente no se ahuma.

El ahumado tradicionalmente se realizaba en zonas muy húmedas, quemando ramas verdes de espino, haya o cerezo. Esta práctica, independientemente de aportarle un sabor peculiar, le protege de las moscas.

Características del Queso Idiazabal

- Forma cilíndrica con caras sensiblemente planas de una altura de 8-12 centímetros y un diámetro de 10 a 30 centímetros.
- Su peso oscila entre 1 y 3 kilos.
- Corteza dura, lisa, sin marcas de agentes extraños.
- Color homogéneo amarillo pálido; en caso de estar ahumado, adopta un color pardo oscuro.
- Queso graso al tener un contenido en materia grasa superior al 45 %.
- Pasta homogénea, con un color variable que va desde el marfil hasta el amarillo pajizo y con un cerco estrecho ligeramente oscuro.
- Puede presentar ojos (pequeños agujeros) de forma irregular en su mayoría, inferiores al tamaño de un grano de arroz y con ausencia de grietas.
- La curación mínima es de 60 días, pudiéndose consumir el queso tierno (2 -3 meses), o curado (4-8 meses).

Análisis sensorial

- Olor penetrante, limpio, con recuerdos a lana de oveja, un poco picante y un poco a humo en los quesos ahumados.
- Textura elástica, pasta firme ligeramente quebradiza.
- Granulosidad débil.
- Sabor característico a leche de oveja madurada un poco picante, con ligero toque animal procedente del cuajo animal, un poco salado y con cierta acidez y dulzor.
- En los quesos ahumados se busca que en nariz tenga notas ahumadas, que en boca resulten sutiles y no enmascaren su auténtico sabor.

Principales productores

Últimamente muchos de los profesionales del sector, se habrán preguntado qué diferencia a un Idiazabal de otro, o el por qué de las diferentes etiquetas. Esto responde a que, a principios de los 80, los pastores-productores de Idiazabal crearon una asociación con el fin de mejorar y trabajar la calidad del queso. La Asociación "Artzai Gazta" reúne a 130 productores de las provincias de Álava, Guipúzcoa, Navarra y Vizcaya. El 80% de los pastores de la asociación están adscritos también al Consejo Regulador de Denominación de Origen Idiazabal. El CRDO ampara y protege, mediante continuos seguimientos y análisis sensoriales, las cualidades óptimas del producto.

Sus quesos se pueden denominar "de autor" ya que la zona donde pastan sus rebaños y el toque personal que cada pastor da al queso, hacen que sea único.

El Consejo Regulador posee un equipo de catadores que han de calificar como apto el queso tras analizarlo en los siguientes aspectos: forma, corteza, color

de la pasta, ojos, textura, olor, sabor y regusto. Los quesos han de obtener una puntuación mínima de 78 puntos (sobre 130).

Dentro de la asociación Artzai Gatza, encontramos al colectivo Zumitz, un grupo de pastores que, en tres años, han logrado situar su producto en lo más alto del mercado.

Los pastores de Zumitz someten una parte de su producción a un riguroso sistema de catas organolépticas en las que los comités expertos de la D.O. Idiazabal exigen a estos quesos puntuaciones muy superiores al resto, y le otorgan a lotes numerados y certificados dos denominaciones:

“Latxa Gazta” (etiqueta negra) es el queso de máxima calidad garantizada por la denominación de origen que se identifica con una etiqueta negra. Los lotes van numerados, identificados y en caja igualmente numerada.

Puntuación para Latxa Gazta: 95 sobre 130.

“Zumitz”: (etiqueta verde): fruto de una rigurosa selección, de calidad óptima pero sin la máxima puntuación. Sus lotes van también numerados e identificados, al igual que las cajas en las que se presentan.

Puntuación para Zumitz: 80-95 sobre 130.

Calidad y seguridad alimentaria

La tradición y la modernidad están unidos en el proceso de elaboración del queso Idiazabal que, sin dejar de ser artesanal, cuenta con todas las garantías alimentarias necesarias para obtener uno de los productos emblemáticos de la gastronomía vasca.

Una de las mejores épocas para el consumo de esta joya gastronómica es en septiembre - octubre, fecha en la que se consumen los quesos elaborados entre abril y mayo.

Su aplicación gastronómica es amplia ya que se puede degustar solo o acompañado de membrillo o frutos secos; además su uso en la cocina resulta muy adecuado dado que realza el sabor de carnes y pescados.

Su maridaje ideal es el Txacolí y quizás los vinos de Rioja Alavesa, aunque resulta también interesante probarlo acompañado de blancos riojanos con crianza.

Curiosidades

Para preservar el oficio de pastor en el País Vasco, existe desde hace varios años la “ Mendikoi Escuela de Pastores de Arantzazu”, donde los alumnos reciben formación sobre el mundo del pastor, desde el manejo del rebaño hasta la elaboración de quesos y otros derivados lácteos, con una quesería piloto. También reciben formación sobre técnicas de marketing y comercialización. Su prestigio es tal que cada año asisten personas procedentes de todo el mundo.