

[quesos de  
Suiza]

por

[José Enrique Martín García]

## TABLA DE CONTENIDO

QUESO EMMENTAL .....	2
ELABORACIÓN.....	2
CARACTERÍSTICAS .....	2
PRODUCCIÓN.....	2
SERVIR.....	3
QUESO GRUYER .....	4
ESTATUS .....	4
DESCRIPCIÓN .....	4
SBRINZ .....	6
CARACTERÍSTICAS .....	6
HISTORIA.....	6
ORIGEN DEL NOMBRE .....	6
CONSUMO .....	7
TÊTE DE MOINE .....	8
VACHERIN MONT-D'OR.....	9
CARACTERÍSTICAS .....	9
DENOMINACIÓN DE ORIGEN .....	9
SERVIR.....	10
RACLETTE .....	11
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA (AOC) .....	11
L'ÉTIVAZ .....	12

## QUESO EMMENTAL

El **emmental** es, según define la [RAE](#), un queso de origen suizo, semejante al queso gruyere, hecho de [leche de vaca](#), y con agujeros característicos. Se trata de un [queso suizo](#) alpino, proveniente del valle del río [Emme](#) (*tal* en alemán significa valle). La denominación de emmental se trata de una denominación genérica que designa este tipo de queso con independencia de su lugar de producción. Es por esta razón que el verdadero queso originario se denomina **Emmentaler AOC** para diferenciarse del resto.



## ELABORACIÓN

Se coagula mediante cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas. Después de cortar la cuajada en partículas del tamaño de los granos de trigo, se calienta a una temperatura mínima de 50 °C. Se fabrica en forma de grandes ruedas que se recubren con salmuera para su curado y envejecido durante un espacio de tiempo de 3 a 6 meses. Para fabricar este tipo de queso se utilizan tres bacterias, cada una de las cuales tiene su cometido, por lo que la proporción debe ser bien medida para asegurar los grados de acidez y sabor.

## CARACTERÍSTICAS

Puede presentarse en forma cilíndrica con una altura de 12 a 30 centímetros y de 70 a 100 centímetros de diámetro; su peso será como mínimo de 50 y máximo 52 kilos. Su corteza es dura, de aspecto seco y color amarillo dorado a pardo. También los hay de forma prismática, con una altura de 12 a 30 centímetros y peso mínimo de 30 kilos; suelen estar sin corteza.

Por lo que se refiere a la pasta, es de color marfil a amarillo pálido, de textura blanda y se puede cortar fácilmente. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos formados por [burbujas](#) de dióxido de carbono producto de la fermentación, y que quedan atrapadas durante su fabricación. Se presentan en número variable y distribuidos regularmente, con tamaños entre 1 y 3 centímetros.

Su sabor y [aroma](#) es suave, parecido al de la nuez. La maduración requiere un mínimo de sesenta días a partir de su fabricación. Normalmente el queso emmental deberá conservar sus características a una temperatura de 15 °C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo.

## PRODUCCIÓN

El emmental es originalmente un queso de los Alpes suizos y llamado así en el valle del río [Emme](#) (Cantón de Berna). Este queso puede ser considerado el primer queso europeo,

pues de su cuna en Suiza, el emmental es hoy fabricado - bajo el nombre genérico de emmental - en Alemania, Austria, Francia, Finlandia, Dinamarca e Irlanda.

Durante mucho tiempo, la producción del emmental era distribuida bajo el nombre genérico de [Gruyère](#).

La producción total en Europa llega a las 490.000 toneladas y representa más o menos el 6 % de la colecta de leche de esos países. Francia es el primer productor de emmental en forma de ruedas de 75 a 80 kg, con una producción total de 242.345 toneladas en 1998 (+36 % desde 1983), lo que valoriza en un 12 % la producción nacional de leche. El 14 % de la producción francesa es exportada.

Los franceses y los suizos consumen unos 3,3 kg al año, y los alemanes 1,3 kg. Este queso es uno de los más utilizados en toda la gastronomía europea gracias a su gran fama.

Hay dos emmental franceses protegidos con IGP a nivel europeo:

- emmental de Savoie
- emmental français est-central

Otros emmental son:

el emmental por excelencia, que es el de Suiza, conocido como queso suizo por todo el mundo.

emmental Français Sélection (Borgoña).

[Allgäuer emmentaler](#) (Baviera).

## SERVIR

Su periodo de degustación óptima es entre mayo y octubre, luego de la curación que dura tres meses, aunque también es excelente de abril a diciembre.

## QUESO GRUYER

El **gruyer** es un queso suizo que recibe su nombre de Gruyère, un distrito del cantón de Friburgo donde se fabrica.

### ESTATUS

El verdadero queso originario se denomina **Le Gruyère AOC** para diferenciarse del resto de producciones, aunque el Diccionario de la RAE admite como nombre genérico correcto el de **gruyer**, definiendo como tal un queso suave, de origen suizo, fabricado con leche de vaca y cuajo triturado.

Fuera de Suiza, durante mucho tiempo el término Gruyère era genérico y designaba tanto al queso suizo como a cualquier queso producido en Francia bajo el nombre de Gruyère. Esto incluía al emmental (de ahí la expresión *tener más agujeros que un queso de gruyer*, que en realidad se refiere al segundo). Hoy se habla de quesos de la familia del Gruyère, en la cual están englobados los quesos Comté, Beaufort y Jura.

A partir del 26 de julio de 2001 este queso se beneficia de la *Certificación de Origen* de Suiza. Su zona de producción se extiende por los territorios de los cantones suizos de: Friburgo, Neuchâtel, Vaud, Jura y Berna.

Un proyecto de protección de Origen para el Gruyère francés se encuentra en desarrollo. No obstante, el Gruyère francés debería diferenciarse de su par helvético, será un poco más grande, más grueso y tendrá agujeros.



### DESCRIPCIÓN

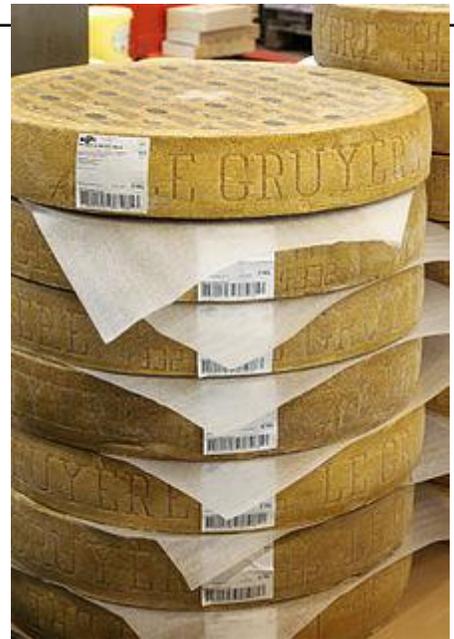
Es un queso duro hecho a base de [leche de vaca](#) entera, de pasta prensada y cocida. Su rueda tiene una forma redonda y presenta una corteza granulada, uniformemente parduzca y sana. El formato debe ser normal y bien proporcionado. El talón de la rueda debe ser levemente convexo. Sus dimensiones deben ser: altura, a partir 9,5 a 12 cm (de 8 a 13 en la legislación española); diámetro, de 55 a 65 cm (40-65 cm en la legislación española), para un peso de 25 a 40 kg (peso mínimo de 20 kg en la legislación española). También puede tener forma prismática.

La corteza tiene consistencia dura, un aspecto grasiento y color amarillo dorado a pardo. La pasta se puede cortar fácilmente y presenta un color marfil a amarillo claro. Es un queso en el que pueden aparecer ojos redondos en número variable distribuidos regularmente y un diámetro de medio a un centímetro. Normalmente no presenta agujeros.

Contrariamente al Emmental, durante la maduración se mantiene húmedo con agua salada para acelerar el proceso.

Se necesitan aproximadamente 400 litros de leche para hacer una rueda de 35 kg. El queso se refina durante un período de 5 a 12 meses. Durante la refinación, las ruedas son volteadas y frotadas con salmuera.

Su sabor y aroma es más o menos picante. El queso está listo para el consumo cuando tiene un mínimo de ochenta días de maduración a partir de su fabricación. Normalmente el queso gruyere deberá conservar sus características a una temperatura de 15°C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo.



## SBRINZ

El **Sbrinz** es un queso muy duro producido en el centro de Suiza. Se emplea a menudo en lugar del parmesano en la cocina suiza. Se elabora solo en 42 queserías del centro del país, que emplean para ello exclusivamente leche de vaca. Se almacena en la región hasta su consumo.

En contra de la creencia popular, el nombre *Sbrinz* no alude originalmente a una lugar o región concreto, mito que fomentó la Schweizerische Käseunion con una campaña publicitaria en los años 1990, que resultó en la costumbre de llamar así a la región.

## CARACTERÍSTICAS

El Sbrinz es un queso extra duro con alto contenido graso, aproximadamente de un 40% a un 45% en seco. Debe dejarse envejecer 16 meses antes de poder venderse con este nombre, y el sabor completo solo se obtiene tras 24 a 30 meses de añejamiento.

## HISTORIA

Se afirma que el Sbrinz es el queso europeo más antiguo. Los antepasados celtas de los suizos fabricaban queso siglos antes de Cristo, que podrían ser ancestros del Sbrinz moderno. El sitio *web* oficial afirma que el queso fue mencionado por vez primera en el 70 a. C., pero no da más detalle. Otras fuentes afirman que se menciona en contratos de alrededor del 1200. Sin embargo, lo que sí parece cierto es que aparece en documentos fechados en 1530, que se conservan en el archivo estatal de Berna.



## ORIGEN DEL NOMBRE

Aunque no hay localidades ni regiones conocidas como Sbrinz, hay dos posibles orígenes para este nombre. Puede proceder de Brienz, en el cantón de Berna. En los siglos XVI y XVII Brienz fue un importante centro de comercio para quesos del Oberland bernés y Suiza Central, que se enviaban a través de los Alpes. Los compradores italianos llamaban al queso *Sbrinz* por el origen de las mercancías, y el nombre llegó a Suiza. El segundo origen es que procede del lombardo *sbrinzo*, que alude a cualquier queso duro.

Desde 2001 el Sbrinz es una Denominación de Origen Controlada (AOC) por la *Bundesamt für Landwirtschaft* (Oficina Federal de Agricultura). La AOC especifica el origen de la leche y los procesos a seguir para que un queso pueda etiquetarse como Sbrinz.

## CONSUMO

El Sbrinz suele consumirse de las siguiente formas: rallado, como para pasta; en trozos pequeños, acompañado de vino; en rodajas finas cortadas de la pieza dura; o simplemente con pan y mantequilla.

## TÊTE DE MOINE

El **Tête de Moine AOC** es un queso suizo para rallar, extremadamente oloroso y originario del Jura bernés, la región francófona del cantón de Berna. Se produce con más exactitud en la abadía de Bellelay, situada en la comuna de Saicourt, en el distrito de Moutier. Actualmente, todas las queserías-lecherías del valle producen este delicioso queso. Los monjes empezaron a fabricarlo hace más de ocho siglos. Disfruta de la *Appellation d'Origine Contrôlée* (denominación de origen controlada) desde mayo de 2001. Ha sido exportado a todo el mundo, y es una carta de visita de la tradición quesera del Jura bernés de Suiza. El queso Tête de Moine AOC demostró una vez más en 2005 su gran calidad en las Olimpiadas del Queso de Montaña celebradas en Verona, donde obtuvo dos medallas en la categoría superior de quesos semiduros, en la que competían 288 productos procedentes de las montañas del mundo entero.

Tête de Moine es un queso suizo. Su nombre, que significa "cabeza de monje", se deriva de su invención y en un principio la producción por los monjes de la abadía de Bellelay, ubicada en la comunidad de Saicourt, en el distrito de Moutier, en la zona montañosa del Jura bernés, la región francohablante del cantón de Berna.

El queso se come de una manera inusual: debe ser cuidadosamente raspado con un cuchillo con el fin de desarrollar sus sabores perfumados. Tête de Moine se produce actualmente por menos de 10 queserías de la zona del Jura de Porrentruy, Distrito de Franches-Montagnes, ambos situados en el cantón de Jura, así como en Moutier Courtelary y en el Jura bernés.

Los monjes comenzaron a fabricar este queso desde hace más de ocho siglos. Escritos desde 1292 dan fe de que el queso de los abades de Bellelay había adquirido tal reputación que se utilizó para pagar los derechos de los ganaderos a los propietarios de las fincas, para regular los litigios, que se ofrece como regalo a los príncipes-obispos de Basilea o incluso como moneda. El queso fue nombrado Tête de Moine hace dos siglos por los soldados de la Revolución Francesa, que, después de haber expulsado a los monjes, descubrieron monedas de queso almacenado en el fondo de las bodegas de gran tamaño. Adoptaron la forma de raspa de queso para consumir con la tonsura de monje.

El queso contiene vintage leche de vaca y la totalidad, es decir, un queso con la mitad de la pasta cocida o semiduro presionado. Su peso medio es de 850 g, pero algunas pueden llegar hasta los 2,5 kg. Se caracteriza por una forma cilíndrica, cuya altura oscila entre el 70 al 100% de su diámetro. Es excelente con el vino blanco seco, después de haber sido madurado por un mínimo de 2 meses y medio en pequeñas tablas de abeto. En 1982, se inventó un aparato llamado girolle que permite hacer "arandelas o virutas del Tête de Moine" girando un raspador en torno a un eje plantado en el centro del queso. Este aparato le dio un impulso adicional al consumo de este queso.



## VACHERIN MONT-D'OR

El **Vacherin Mont-d'Or** es un queso blando de [leche de vaca](#) (en francés *vache* es [vaca](#)) sin tratar de una raza *Mont Béliard* ideal por el contenido proteínico de su leche. Es originario del [Cantón de Jura](#) (suiza) y Departamento de Jura en Francia. Desde el año 1981 es [Appellation d'Origine Contrôlée](#) (marca controlada) cuyo origen es la montaña de Mont d'Or (Vallorbe) (1463 metros de altura) en el departamento de Doubs, en la que hay sólo 11 queserías y en Suiza desde el 2003. El «**Mont d'or** o **vacherin du Haut-Doubs**» es la DOP protegida a nivel europeo por el Reglamento (CE) n.º 1107/96.

## CARACTERÍSTICAS

El tamaño de una pastilla de queso suele rondar los 12 hasta los 32 cm de diámetro y suele tener unos 5 cm de altura, el peso de una pieza completa oscila entre el medio quilo y los 3. Durante la maduración a 10 °C está en un anillo de madera de [abeto](#) (pre-vaporizada para que sea fácilmente moldeable) y esto influye apreciablemente en su sabor final, se forma una superficie de [hongos](#) blanca y esponjosa. Posee un contenido graso del 50%. El olor recuerda a setas, tierra de bosque y olor húmedo a sótano. El sabor es cremoso, recuerda a nueces con miel y tonalidades de caramelo. La consistencia de la pasta es casi-líquida, es por esta razón por la que se sirve en forma de salsa para mojar.



Para conservar el queso lo mejor es un sótano oscuro y húmedo a 12 °C, si se ha de introducir en la [nevera](#) es mejor cubrirlo en [papel de aluminio](#) para que no se seque. Se puede congelar para conservarlo durante largos periodos de tiempo. Se suele vender en una caja de madera. Es ideal para la fondue.

En el año 1987 murieron en suiza más de 30 personas por un envenenamiento de *Listeria* (hongo) debido a este escándalo la gente dejó de comprarlo y hubo una parada en la producción, desde entonces el *Vacherin Mont-d'Or Suisse* se hace con leche sólo pasteurizada, sólo en Francia se hace con leche sin tratar pero sometida a muy rigurosos controles de calidad. La popularidad del queso ha crecido cuando se hizo la "*invención*" de la fondue como forma de servir este queso.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Es un producto que comparte su origen hoy en día entre dos países de Europa desde hace varios siglos, siendo tradicional de Francia y Suiza. Por esta razón se distingue entre:

**Vacherin Mont-d'Or français** (también *Mont d'Or français* o *Vacherin du Haut-Doubs*) - procedente de [Franche-Comté](#)

**Vacherin Mont-d'Or Suisse** - variante suiza.

Para el *Mont-d'Or français* se elige como periodo de maduración de cinco a siete semanas entre los meses de Octubre y Febrero. Sólo se produce entre el 15 de agosto y el 15 de marzo, pudiéndose vender sólo entre el 10 de septiembre y el 10 de mayo. Estas limitaciones se deben a que las [vacas](#) se han introducido en los establos durante los meses de invierno. Esta tradición aunque no hace falta se ha quedado como costumbre. La versión suiza *Mont-d'Or Suisse* se come sólo durante los meses de Septiembre hasta Abril.

## SERVIR

Para un disfrute óptimo de este queso se quita la tapa superior que forma la *pastilla* del queso y se unta con una baguette crujiente, otra forma es servirlo como una fondue (Mont-d'Or chaud). Una forma alternativa es:

Se envuelve con [papel de aluminio](#) (Papillot) en la parte exterior del Vacherin Mont-d'Or.

Se perfora la parte superior del queso con un tenedor. Insertar uno o dos dientes de [ajo](#) (opcional).

Se vierte una cantidad generosa de vino blanco seco sobre la capa superior.

Se precalienta el horno a 390 grados (200° C) y se cocina durante unos 25 minutos.

Se sirve sobre unas [patatas](#) cocidas, o unta sobre pan como en una *fondue*.

Se suele servir con un vino de la región: "Côtes de Jura". Si se sirve gratina al horno se prefiere generalmente un vino



## RACLETTE

El **raclette** es un queso de origen suizo proveniente del cantón del Valais hecho a base de leche cruda de vaca y que normalmente se presenta en forma de gran rueda de unos 6 kg aproximadamente. Varios quesos de tipo raclette pasteurizado son fabricados en las regiones francesas de Saboya, Franco-Condado, Auvernia y Bretaña. Recientemente, se han creado variantes del raclette original: al vino blanco, ahumado, a la pimienta o a las hierbas.

Su período óptimo de degustación se extiende de noviembre a febrero, luego de una curación de tres a seis meses, aunque es excelente en cualquier época del año.

La **raclette** (en femenino) es un plato tradicional valaisano, que por su carácter sociable se ha extendido a muchos países. Tradicionalmente, se derretía el queso acercándolo a una fuente de calor como un horno o brasas. Hoy en día, es consumido entre amigos alrededor de una parrilla eléctrica llamada raclette. El queso se sirve fundido con papas cocidas o con embutidos. En Suiza se come la raclette acompañada de una bebida caliente o de un vino blanco ligero como el Chasselas.



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA (AOC)

El queso Raclette obtuvo a finales de 2003 la distinción AOC en Suiza. Esta distinción limita la producción del raclette al territorio valaisano y fija unas cantidades precisas para su fabricación (cantidad y proporciones de los ingredientes). Esta AOC ha sido objeto de controversia en Suiza, pues una importante cantidad de quesos tipo raclette son producidos según otros métodos en otros cantones, aunque utilizando en cierto modo la fama del cantón para promocionarse

## L'ETIVAZ

**L'Etivaz** es un queso de origen suizo elaborado con leche de vaca, es llamado así por el lugar de su origen, es muy similar al gusto del queso Gruyère surchoix

El queso se fabrica en el suroeste de los Alpes suizos, justo por debajo del Col des Mosses, en el cantón de Vaud, la aldea tiene cerca de 150 habitantes. En la década de 1930, un grupo de 76 familias productoras de queso Gruyère consideró que las regulaciones del gobierno estaban permitiendo que los fabricantes de queso estaban comprometiendo la calidad que hicieron del Gruyère tan especial. Ellos se retiraron del programa de Gruyère del gobierno, y decidieron crear su propio queso denominado L'Etivaz, llamado así por el pueblo en torno al cual todos vivieron, fundaron una cooperativa en 1932, y las primeras bodegas de queso fueron construidas en 1934.



L'Etivaz está hecha esencialmente como el Gruyère hace 100 años. El proceso de elaboración es hecho sólo cuando las vacas están haciendo su pastoreo de verano en los pastos alpinos, la leche debe quedar en calderas de cobre tradicionales, y con chimeneas de madera. El queso resultante es un poco más cremoso y menos nítido que en la antigüedad el Gruyère, pero suave y sabroso. L'Etivaz tiene una textura firme con un ligero sabor a nuez, que varía dependiendo del suelo de los diferentes pastos. Es de color marfil y ligeramente pegajoso, debido a su sabor es envejecido durante 5 a 13 meses antes de que se coma.

El queso se forma en una rueda, 40 a 65 centímetros de diámetro con un espesor de 10 centímetros y un peso de entre 20 y 50 kilogramos. Originalmente, el queso tenía una gran distribución de agujeros, sin embargo, el queso actualmente rara vez muestra agujeros. Uno puede ver la fisura horizontal ocasionalmente bajo la corteza. Se come al final de una comida, con pasas o higos frescos. Otro excelente acompañamiento es mani y rodajas de pera.