



CHEESE FROM SPAIN AWARDS 2025

Foods & Wines from Spain

May 2025

Introductie

De kaasproductie is van oudsher de belangrijkste methode voor het conserveren van melk. De meer dan 200 soorten kaas die momenteel in Spanje te vinden zijn, maken deel uit van het historische erfgoed dat is gevormd door de diverse beschavingen die in de loop van de tijd het land hebben bewoond. Voor de Romeinen was kaas een essentiële aanvulling op hun hoofdvoedsel van granen en groenten, en een praktisch, voedzaam voedsel voor zowel boeren als soldaten vanwege het gemak van transport.

De immense diversiteit aan Spaanse kazen is nauw verbonden met de geografische en klimatologische verscheidenheid van het land. Deze kazen worden gemaakt met koe-, schapen- en geitenmelk – vaak van verschillende rassen – en soms met ingrediënten van alle drie. Coagulatie kan worden bereikt door enzymatische processen, melkzuurfermentatie of een combinatie van beide. Kazen variëren in vorm – rond of vierkant zijn – maar ook in grootte en korstuiterlijk, die kunnen worden gegraveerd, gerookt, ingewreven met olie of gekruid met kruiden. Naast de productie op industriële schaal blijven ambachtelijke zuivelfabrieken traditionele kazen maken die hun oorspronkelijke smaken en kenmerken behouden.

Schapenmelk cheese uit Spanje

Schapen worden beschouwd als een van de meest emblematische veesoorten in Spanje. Ze zijn vooral te vinden op de Castiliaanse vlaktes van Midden- en Zuidwest-Spanje, waar weiden in de winter en de lente overvloedig zijn. Tot de meest opvallende inheemse rassen behoren Churro, Merino, Castellano en Manchego, oorspronkelijk gefokt voor wol, maar nu vooral gewaardeerd voor melk die wordt gebruikt bij de kaasproductie. Enkele van de beroemdste kazen van Spanje, gemaakt van schapenmelk, zijn Manchego, Zamorano, Torta de la Serena en Torta del Casar, die allemaal een erkende beschermde oorsprongsbenaming (PDO) hebben.

In de noordelijke berggebieden, met name in Baskenland en Navarra, vallen nog twee schapenkazen met een BOB op: Idiazabal en Roncal. Deze zijn gemaakt van zeldzame inheemse rassen zoals Latxa en Carranzana (Idiazabal), en Latxa en Rasa Aragonesa (Roncal).

Noord-Spaanse kazen van koemelk

De regenachtige en bergachtige noordelijke rand van Spanje, die langs de kust grenst aan het binnenland wordt gescheiden door de Picos de Europa, Montes de Galicia en Pyreneeën, is een rijk gebied voor weiden en begrazing. Meer dan 15 inheemse runderrassen gedijen hier, perfect aangepast aan hun natuurlijke omgeving. De isolatie van veel gebieden heeft geleid tot een buitengewone verscheidenheid aan kaassoorten. Alleen al in Asturië zijn er meer dan twintig verschillende soorten. Talrijke kazen van noordelijke koemelk hebben de BOB-status, waaronder Tetilla in Galicië en L'Alt Urgell en La Cerdanya in Catalonië. Bovendien geniet Mahón-Menorca, een kaas van koemelk van het eiland Menorca, ook BOB-bescherming.

Boter is een ander emblematisch product van Noord-Spanje. Sommige variëteiten, zoals Mantequilla de Soria en die van L'Alt Urgell en La Cerdanya, vallen ook onder de BOB-certificering.

Geitenkaas uit Spanje

Geiten zijn zeer geschikt voor omgevingen die ongeschikt zijn voor ander vee, omdat ze gedijen op schaarse weiden en ruige landschappen. In Spanje worden ze meestal gekweekt langs de Middellandse Zeekust, in de Andalusische bergen en in bepaalde delen van Extremadura. Er worden verschillende inheemse rassen en kruisingen gebruikt. Twee BOB-geitenkazen zijn Ibores, geproduceerd in de gelijknamige regio Extremaduran van Retinta-geitenmelk, en Murcia al Vino, gemaakt met Murciaanse geitenmelk en badend in rode wijn. De Canarische Eilanden zijn de thuisbasis van nog twee PDO-beschermde geitenkazen: Palmero (La Palma) en Majorero (Fuerteventura). Beide zijn vergelijkbaar in stijl, hoewel Palmero-kazen vaak worden gerookt.

Kazen van gemengde melk uit Spanje

Alle drie de soorten melk worden in Spanje bijna het hele jaar door geproduceerd en gemengde kuddes komen veel voor. Daarom worden veel kazen, vooral die uit Midden-Spanje, gemaakt van een mix van koe-, geiten- en schapenmelk. Deze kazen, vaak cilindrisch van vorm, domineren zowel de productie als de consumptie in het land. Ibérico is de meest bekende en geconsumeerde kaas van gemengde melk. Het is mild maar onderscheidend van smaak en combineert de zuurgraad van de koemelk, een subtiele scherpste van de geitenmelk en boterachtige rijkdom van de schapenmelk.

De bergketen Picos de Europa, die zich uitstrekt over de regio's Cantabrië, Asturië en Castilië-León, is de thuisbasis van een aantal zachte, blauwgeaderde kazen. De natuurlijke grotten van het gebied bieden ideale omstandigheden – vochtigheid en koele lucht – voor de ontwikkeling van schimmels die geleidelijk de kaas binnendringen, waardoor de iconische blauwe aders ontstaan. De bekendste hiervan is BOB Cabrales, gemaakt in Asturië met rauwe koemelk en soms gemengd met geiten- of schapenmelk in de lente en zomer. Andere opmerkelijke voorbeelden zijn de BOB Picón Bejes-Tresviso en de BOB Valdeón, die respectievelijk in de Cantabrische en de Leonese secties van het gebergte worden geproduceerd.

Cheese from Spain Awards

De Cheese from Spain Awards worden jaarlijks gehouden om het bewustzijn van de ongelooflijke diversiteit en hoge kwaliteit van Spaanse kaas te vergroten.





Cheese
from **Spain**
AWARDS

Award-Winning Cheeses

CHAMPION GOLD



Cheese
from Spain
AWARDS

Airas Moniz

Airas Moniz, S.L.

SAVEL

NAAM

Airas Moniz

OORSPRONG

Chantada, Lugo

KAASSOORT

Blauw Cheese

MELKSOORT

Jersey Cow's melk

VEROUDERING

2 maanden

GEWICHT

(Stuk)

1,280kg

SMAAK

De blauwgroene adering, samen met de gele kleur vande kaas vanhet verscheuren van Jersey-koeien, maakt deze kaas uniek, met tonen van room en boter die de boventoon voeren. Onmiskenaar en verrassend, de gladheid, elegantie en zelvendheid zijn zeer goed in balans. Primitieve noten overheersen, maar met een zeer elegante bouquet op het p. Savel challenges even de meest ervaren fijnproevers en nodigt ons uit om onze smaakpapillen te verrassen



AIRAS MONIZ, S.L.
CHANTADA, LUGO, GALICIA

Contact: Xesus Mazaira Varela
eMail: pedidos@airasmoniz.com
Tel.: +34 639 692 351

GOLD



Quesos Artesanos Villarejo, S.L.

"VILLAREJO" AÑEJO MADURADO EN MIEL Y ORÉGANO

NAAM

Villarejo

OORSPRONG

Cuenca, Castilla La Mancha

KAASSOORT

Extra rijpe Ewes' Milk Cheese

MELKSOORT

Rauwe Sheep's melk

VEROUDERING

Minimaal 180 dagen

GEWICHT

(Stuk)

3,2 kg

SMAAK

Unieke en uitgesproken kaas met een sterke persoonlijkheid, een combinatie van het aroma van oude rauwe schapenmelk, kastanjebruin en verse oregano. Romige textuur met lichtzoete tonen van honing en een subtiele oregano afdrank. Stevige en aangename consistentie.



QUESOS ARTESANOS VILLAREJO, S.L.
VILLAREJO DE FUENTES, CUENCA

Contact: Diego Álvarez

eMail: contacto@quesosvillarejo.com

Tel.: +34 622 237 930

GOLD

Cheese
from Spain
AWARDS

Queso Los Cameros, Lácteos Martínez

LOS CAMEROS MEZCLA SEMICURADO

NAAM

Los Cameros

OORSPRONG

Haro, La Rioja

KAASSOORT
Halfgezouten Gemengd
Cheese
MELKSOORT
Schapen-,koe-en
geitenmelk
VEROUDERING

2 maanden

GEWICHT

(Stuk)

3,3 kg

SMAAK

Het is een kaasmeteen fijne en smaakvolle smaak, een aangenaam en delicaat aroma, een bleke ivoorkleurige kleur en een stevige textuur met kleine, gelijkmatig verdeelde ogen.



LÁCTEOS MARTÍNEZ

HARO, LA RIOJA

Contact: Mario Pérez Serrano**eMail:** export@lacteosmartinez.com**Tel.:** +34 670 491 158

GOLD

**MAXORATA****Grupo Ganaderos de
Fuerteventura, S.L.**

MAXORATA CURADO PIMENTÓN

NAAM

Maxorata

OORSPRONGPuerto del Rosario, Fuerteventura,
Canarische Eilanden**KAASSOORT**Geitenkaas gezouten met
gearomatiseerde melk**MELKSOORT**Gepasteuriseerde melk van Majorera
geiten**VEROUDERING**

60 Dagen

**GEWICHT
(Stuk)**

3,5 - 3,8 kg

SMAAK

Het is een kaasmeteen goed ontwikkelde en romige smaak, licht kruidig in de mond. Het heeft een aangenaam aroma, een bleke ivoor kleur en een compacte, gladde textuur. De kenmerkende rode laag, het resultaat van een paprikacoating die na rijping wordt aangebracht, geeft het een uniek visueel en aromatisch karakter.



**GRUPO GANADEROS DE
FUERTEVENTURA S.L.**
PUERTO DEL ROSARIO,
FUERTEVENTURA, ISLAS CANARIAS

Contact: Raquel Fernández
eMail: export@maxorata.es
Tel.: +34 681 265 045

GOLDCheese
from Spain
AWARDS**Pedro Giner Reverte****EL ROANO ORO. QUESO CURADO****NAAM**

El Roano

OORSPRONG

Lorca, Murcia

KAASSORT

Goat cheese cured with raw milk

MELKSOORT

Raw Goat's Milk

VEROUDERING

9 maanden

GEWICHT**(Stuk)**

2 kg

SMAAK

Intens en evenwichtig, met diepe, complexe tonen die kenmerkend zijn voor rauwe geitenmelk. Stevige textuur met een rijke, aanhoudende smaak die traditionele veroudering en ambachtelijk vakmanschap weerspiegelt.

**PEDRO GINER REVERTE**

LORCA, MURCIA

Contact: Pedro Giner Ruiz**eMail:** quesoselroano@gmail.com**Tel.:** +34 659 344 549

GOLD



FINCA PASCUALETE
DESDE 1232

**Rio Real Inversiones
Financieras, S.L.**

LA RETORTA

NAAM

Finca Páscualete

OORSPRONG

Trujillo, Cáceres, Extremadura

KAASSOORT

Zachte Paste (Plantaardig Rennet)

MELKSOORT

Rauwe Sheep's melk

VEROUDERING

60 dagen

GEWICHT (Stuk)

300gr

SMAAK

Mild maar onderscheidend, goed gedefinieerd en langdurig in de mond, met aardse tonen door het gebruik van plantaardig stremsel. De textuur is uitzonderlijk romig - bijna vloeibaar —dankzij het dagelijkse en continue draaien, heerlijk smeltend in de mond.



RIO REAL INVERSIONES FINANCIERAS, S.L.
TRUJILLO, CÁCERES, EXTREMADURA

Contact: Juan Figueroa

eMail: queseria@fincapascualete.com

Tel.: +34 627 429 177



NIPO: 224250639