**David de Santiago y Álvaro Parrilla guían una cata magistral de quesos y vinos en FENAVIN**

**Los asistentes han degustado cinco quesos y cinco vinos nacionales**

**Ciudad Real, 6 de mayo de 2025**. – FENAVIN ha acogido una *cata armonía* en la que se han combinado cinco vinos nacionales con cinco quesos procedentes de diferentes regiones de España. La experiencia ha sido conducida por dos referentes del sector: David de Santiago, presidente de Q de Quesos, y Álvaro Parrilla, sumiller y *fromelier* de Casa Parrilla, además de ganador de la mejor tabla de quesos en la Feria Fromago.

Durante la sesión, David de Santiago ha destacado la importancia del proceso de afinado en el queso: “Una vez que se fabrica el queso, hay que afinarlo para que tenga unos gustos que son los que el quesero quiere”.

Por su parte, Álvaro Parrilla ha subrayado el valor de las cortezas naturales y la complejidad de los quesos de pasta blanda: “Es importante trabajar las cortezas naturales. Una regla básica en pasta blanda: ahí está la esencia de un queso. Las levaduras y los hongos son los que le dan el sabor a cada queso”.

La cata ha recorrido el mapa quesero español con una selección representativa: se ha iniciado con un queso semicurado manchego de la Finca La Cuadra, seguido de un queso de cabra madrileño de Alimentos de Miraflores, un queso gallego tipo Galmesán, una torta de Cremositos del Zújar elaborada con cuajo vegetal, y ha finalizado con un queso azul de Roano, procedente de Murcia.

Cada queso ha sido maridado con un vino cuidadosamente seleccionado, buscando resaltar sus matices y ofrecer una experiencia sensorial a todos los asistentes.