

L'Etivaz, el gran queso alpino.

Rossinière es una pequeña aldea suiza de los Alpes de Vaud, a una hora en coche del lago Lemán. Apenas unas decenas de pobladores que habitan un paisaje idílico, de postal. Cerca de una veintena de sus casas son chalets alpinos con más de trescientos años de historia, declarados monumentos histórico-artísticos y construidos enteramente en madera, con fachadas maravillosamente adornadas. En uno de estos chalets, construido en 1667, el reportero tuvo la suerte de pernoctar en una estancia única, de más de cincuenta metros cuadrados y siete ventanas labradas que daban a la ladera del pueblo y a un inmenso y frondoso bosque de abetos oscuros. La primera noche, hacia las cinco de la mañana, el silencio sepulcral se rompió por un ruido sordo pero continuado: era el rugir de los coches que se desplazaban por el pueblo. Los aldeanos comenzaban su quehacer cotidiano e iban y venían a una pequeña casita con un rótulo iluminado: “société de laiterie”. Era la cooperativa del pueblo que recogía la leche de los ganaderos que, durante el verano, quedaban en el valle. Habían acabado el ordeño de la mañana - ¡que iniciaban a las cuatro de la mañana! -, entregaban la leche de ese ordeño y de la noche anterior, y se iban a las praderas a preparar el heno para el invierno.

El Pays d'en Haut.

Rossinière junto a Rougemont y Château-d'Oex son las tres comunas que conforman el Pays d'en Haut: una región montañosa en el sudoeste de Suiza, ya en el límite con la zona de habla alemana como lo denotan los pueblos vecinos de Saanen o Gstaad. El nombre de este valle alpino, a casi mil metros de altitud y rodeado de altas cumbres, no engaña: el país de arriba, de lo alto, que así lo llamaban la gente de los lagos y zonas bajas de Suiza. Aunque muy cerca del lago de Lemán – en línea recta, según el mapa, a no más de treinta kilómetros -, entre medio se alza un imponente macizo de más de dos mil metros que cae en picado sobre las laderas del lago. Se necesita casi una hora de coche para llegar a esta región de los Alpes de Vaud dejando la autopista que rodea el lago, a la altura de Montreux. Parece mentira los contrastes tan acusados que se aprecian en Suiza simplemente desplazándose unos kilómetros; de los viñedos y frutales del valle a un paisaje montañoso y alpino, concreto y definido. Una gran pradera de un verde immaculado, surcado por cursos torrenciales de agua, salpicado por casas y edificaciones campesinas extraídas de algún cuento para niños y, entre medio, inmensos árboles de un profundo verde oscuro colocados estratégicamente como si un escenógrafo romántico se hubiera preocupado de plantarlos, uno a uno, en los lugares adecuados. Alzando la vista, se descubren penachos de cumbres puntiaguadas y rocosas de un color gris ceniza que brillan a la luz de un sol potente que aporta una luz diáfana, cristalina, insultante. Y entre medio, manchas de una oscuridad abisal que denotan bosques de epiceas y de abetos, perfectamente alineados y de altura similar como si un jardinero gigante hubiera recortado e igualado las puntas.

Uno se descubre ante la belleza y majestuosidad de este paisaje idílico y evocador, de su perfección, de su potencia. Uno entiende las bases de la cultura de este país montañoso que ha sabido dominar sus recursos naturales hasta un extremo preciso y perfecto. En que el agua, la madera y la hierba no parecen elementos naturales sino ingredientes de un paisaje humanizado perfectamente diseñado. Y uno entiende que la consecuencia de este entorno es una cultura y una economía basadas en la vaca lechera como el animal perfecto para este hábitat delineado. Hasta el punto que da nombre y adjetivos a una retahíla de conceptos: clima alpino, alpinista y una palabra intraducible que es la base de la actividad estival, el *alpage*.

El *alpage*.

Como nos explicaba Frédéric Deschenaux, el técnico quesero de la cooperativa de l'Etivaz y que nos acompañó en nuestro recorrido por la zona: “los ganaderos modernos están acostumbrados a ser ellos el centro y que todo gire a su alrededor: las vacas estabuladas, el forraje en el pajar, la ordeñadora fija, el camión de leche que la recoge...; pero nunca fue así. La historia de nuestra ganadería ha sido el movimiento de los ganaderos detrás de las vacas que siguen el crecimiento de la hierba”. Una buena parte del año, de primavera a mediados de otoño, las condiciones climáticas de la montaña permiten el crecimiento de la hierba, del pasto. Es el momento en que el ganadero se convierte en agricultor y abona, riega, siega, seca, empaca y almacena la hierba de las praderas. Es el heno que servirá de alimento invernal cuando las vacas sí que están estabuladas y fijas, al abrigo del frío, simplemente porque no hay nada que pastar en los campos colgados de nieve. No obstante, y a medida que avanza el buen tiempo, las praderas rebrotan, las montañas se deshielan y las laderas van cubriéndose de hierba nueva y fresca. Es un alimento que las vacas deben aprovechar rápidamente, a diente, resiguiendo el crecimiento estacional del pasto alpino. Es cuando se inicia la época de ir, de subir o de hacer el *alpage*, que de tantas formas se le denomina. Cada ganadero tiene una serie de pajares y casitas que se van encaramando por las laderas hasta llegar a los altos pastizales por debajo de las cumbres, allí donde ya no crece el bosque y sólo quedan rocas, agua, marmotas y hierba. Durante la primavera y verano, van siguiendo el crecimiento herbáceo con su rebaño y se instalan durante pequeñas temporadas en cada pajar donde el animal consume a diente la hierba y se recoge lo sobrante para el invierno. Ya entrado el verano, a finales de junio, es cuando llegan a los chalets más altos, rondando los dos mil metros de altitud. Aquí la actividad es febril pero se limita al aprovechamiento exhaustivo de las praderas alpinas, a desbrozar el bosque para que no avance y colonice los pastizales, y a ordeñar diariamente el rebaño para elaborar un queso excelente como l'Etivaz, el “fromage d'alpage”.

La familia Raynaud.

La vida en un *alpage* funciona con un horario escrupuloso y definido, largo e intenso, sin que nadie lleve reloj. Es la luz solar quien marca el ritmo del trabajo. Hacia las cuatro de la mañana el pequeño Aimé de apenas catorce años, se levanta para ir a recoger el rebaño de vacas que pastorean por los alrededores. En dos horas ya se ha realizado el primer ordeño y la leche, aún templada, se vierte directamente sobre el gran caldero de cobre donde se elabora el queso. En paralelo, la leche del ordeño de la tarde anterior ha estado reposando en amplios tanques abiertos a una temperatura por debajo de los 18° C para que la crema de leche aflore en su superficie de forma espontánea y se recoja manualmente con un cucharón. Esta leche parcialmente desnatada y suavemente acidificada a una temperatura óptima para el desarrollo de los fermentos lácticos, se mezcla con el ordeño de la mañana. En total, la familia Raynaud ha producido unos cuatrocientos litros con su rebaño de veinte vacas: estamos a final de la estación de verano y, este año, la sequía de julio también se ha notado en Suiza. Desean que lleguen pronto las lluvias o los pastizales, nunca mejor dicho, se agostarán. Durante toda la mañana, el trajín es continuo. Henry-Daniel, el padre, está preparando la leña para el fuego que calentará la leche del caldero; Aimée, su mujer, está preparando el desayuno – hoy hay invitados – sin dejar de atender la preparación del cuajo con estómagos de terneros y templar el suero del día anterior que emplean como fermento propio e iniciador de la fermentación de la leche. Mientras tanto, dos hijas están limpiando el establo y el pequeño corta nueva leña. Esta familia son ganaderos desde hace muchísimas generaciones. La subida al *alpage* forma parte de una rutina deseada por todos. Tienen cinco hijos de los cuales los tres pequeños continúan en la casa pero, cuando llega el verano, todos se desplazan desde la granja de Château-d'Oex a los diferentes chalets de verano. Con alegría.

Al mediodía ha finalizado el trabajo más intenso y productivo del día. Se come y una corta siesta reparadora antes de continuar con el quehacer cotidiano: criar los cerdos con el suero sobrante de la elaboración quesera, girar los quesos en la prensa, salar y girar los de días anteriores, bajarlos a la cooperativa de maduración, cortar los matorrales y árboles que quieren crecer donde no toca, arreglar caminos y veredas, escampar el estiércol por los pastizales reseguídos y agotados...Aparentemente un trabajo rutinario pero sincronizado y agotador. A las cuatro de la tarde el segundo ordeño y después el descanso merecido: las vacas se sueltan para que pasten toda la noche, se cena temprano, se disfruta de la puesta del sol desde las altas cumbres alpinas y a dormir cuando apunta la oscuridad.

Estamos en el chalet Paray Charbon a 1.650 metros de altura, debajo de un roquedal impresionante. Un *alpage* de verano donde la familia Raynaud estiva cada año desde hace cinco generaciones.

Un queso irreplicable.

L'Etivaz se define simplemente como un "fromage d'alpage", un queso de pastizales de montaña. Se asemeja a un gruyère pero son muy estrictos y avaros de su peculiaridad y especificidad. De hecho, las normas de producción y maduración están rígidamente definidas y controladas. Para producir L'Etivaz han de ser ganaderos de alguna de las diez comunas que forman su denominación de origen. Únicamente del 10 de mayo al 10 de octubre, a través de un "certificado de alpage", se permite su elaboración estacional cuando se inicia su trashumancia estival. Es un queso de leche cruda de vaca y de dos ordeños, no más. La alimentación del ganado es exclusivamente a partir de hierba fresca de pastizales alpinos. No se permiten los ensilados u otros forrajes fermentescibles. Sólo puede complementarse la alimentación con algo de cereales.

La elaboración debe realizarse en los mismos chalets donde están los rebaños, sin desplazamientos de la leche. Deben utilizarse únicamente aquellos productos naturales necesarios para la elaboración quesera: cuajo obtenido por maceración en agua templada y salada de cuajares de terneros lechales, suero de la elaboración quesera del día anterior y sal natural. Nada más, y nada menos. En cuanto a los materiales empleados también son muy restrictivos: caldero de cobre que únicamente puede ser calentado con fuego de leña, moldes circulares de madera, lienzo de lino tupido, y baldas de madera de epicea sin pulir ni barnizar.

HDA356.

La técnica de quesería responde clásicamente a la gran familia de los quesos de pasta dura y cocida. La leche coagula a una temperatura entre 30 y 32° C, dependiendo de la acidez de partida y el calor ambiental, con la adición del cuajo y del suero. En media hora larga la leche coagula y se comienza con el corte manual de la cuajada empleando una lira y hasta conseguir gránulos de queso del tamaño del trigo. En este momento, comienza el recalentado – con fuego de leña – y agitado continuado de la cuajada durante más de una hora y medio hasta alcanzar los 56 o 57° C, hasta obtener la cocción de los granos de queso. Se aparta del fuego y con suma habilidad, y ayudados de una tela de lino y una varilla metálica, se extraen del fondo del caldero los granos secos, recalentados y cocidos, en grandes bolsas que se depositan dentro de los círculos de madera en la mesa de prensado. Un suave reposo y manipulación, antes de iniciar un prensado largo e intenso que acabará por soltar el suero sobrante y dar formas a estos quesos. Durante las más de veinte horas que dura el prensado, los quesos se van girando varias veces para darle su perfecto acabado, introducir la etiqueta de caseína que identifica al quesero, la pieza elaborada y, por tanto, la fecha de fabricación. Ese día asistimos a la creación, en el mejor sentido de la palabra, de 3 quesos únicos e irrepetibles, elaborados el día anterior por Henry-Daniel y Aimelle (HDA) y con los números 356, 357 y 358. En apenas tres días más, después del largo prensado, y el oreo y salado a mano de la corteza, las piezas elaboradas las bajarán a la cava de afinado en L'Etivaz donde proseguirá su lenta maduración y afinado durante, como mínimo, 135 días: son las exigencias del estricto manual de elaboración o "cahier de charge".

L'Etivaz.

A ocho kilómetros de Château d'Oex se halla esta pequeña aldea de apenas cien habitantes y que responde al nombre de l'Etivaz, algo así como el estival o el veraniego porque, antiguamente, se poblaba solamente durante la estación calurosa. Aquí se enclavan las cavas de maduración y afinado de este queso artesanal y alpino y la "Maison de l'Etivaz" que hace de centro de información, acogida y promoción de la región y del queso, a través de un precioso documental y una tienda y restaurante donde comprar tanto el queso como los derivados lácteos que produce la cooperativa. La historia de esta cooperativa de ganaderos y queseros alpinos tiene ya más de setenta años. Todo comenzó a principios de los años 30 del siglo pasado cuando el queso que elaboraban en la región sufrió una fuerte crisis de venta debido a los vaivenes de su calidad a causa de un cierto descontrol técnico y de las malas condiciones de maduración de los quesos en los chalets alpinos. En 1932 fue cuando un grupo de treinta ganaderos deciden constituir una cava de afinado en L'Etivaz para madurarlos en conjunto. Dos años más tarde, las cavas subterráneas estaban construidas y albergaban 3.200 quesos. Pasada la guerra mundial, la demanda y fama de sus quesos crecen y las cavas se han quedado pequeñas. Una nueva ampliación se realiza e integra 30 nuevos ganaderos y más del doble de quesos. Y, de nuevo, las ampliaciones de 1.974 y de 1.986 cuando realizan las últimas modernizaciones que constan de un laberinto de cavas subterráneas para 14.000 quesos, un "granero" con capacidad de 2.000 quesos para consumir "en rebibes" – más de treinta meses de curación y un queso que se corta con un cepillo de carpintero –, una planta lechera para envasar crema de leche cruda y fabricar mantequilla de *alpage* y la gran "Maison de l'Etivaz". Durante el proceso de curación, a una temperatura media de 12 ° C y una humedad que nunca baja del 90%, los quesos se giran periódicamente sobre las baldas de madera natural de epicea y se van fregando con una salmuera suave con "levaduras del rojo" que le confiere a la corteza su aspecto remeloso de color anaranjado y su aroma típicamente suizo de queso madurado en cava. Hoy en día la cooperativa agrupa a casi 70 ganaderos, más de 130 chalets de montaña, 2.500 vacas agrupadas en pequeños rebaños y cerca de cuatro millones de euros en facturación.

Pioneros.

Esta cooperativa ha sido pionera en todo. El grupo fundador hizo una apuesta decidida de cooperación en una zona montañosa aislada y autárquica. Siempre fueron a su ritmo prescindiendo muchas veces de la protección del Estado suizo. Una protección paternal y segura en todo el sector lechero que ellos acogieron con recelo. Fue en 1946 cuando amplían su radio de acción a las comunas vecinas de Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus y Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin y Bex. Un año antes se habían salido de la Unión Suiza del Comercio del Queso, el organismo omnipresente y regulador de toda la producción quesera en Suiza y que actuaba como un controlador centralizador, férreo y homogéneo, que no permitía ninguna aventura propia. En 1986 también se salen de la Federación Lechera del Vaud y Friburgo para poder gestionar directamente la comercialización de su queso y, por último, después de definir unas normas de elaboración y maduración propias, exigentes y muy estrictas, en 1997 solicitan la denominación de origen para un queso suizo y la consiguen en el 2000. Fueron los primeros en alcanzar una denominación de origen para un alimento que no fuera vino en un país donde nunca antes se había apostado por esta línea a la que, ahora, todos se están apuntando.

Una denominación con tres variantes.

L'Etivaz es un queso curado y de pasta dura y cocida, elaborado exclusivamente con leche cruda producida a partir de vacas que pastorean pastizales alpinos entre 1.000 y 2.000 metros de altitud y con 135 días de curación mínima. Su momento óptimo es a partir del séptimo mes de maduración y pueden encontrarse fácilmente con un año o más de curación, sin perder un ápice de su textura compacta pero elástica, mantecosa y fundente al paladar. Es a los siete meses de curación cuando aparece la plenitud del abanico de sabores y aromas de estos quesos inigualables que cada día, cada pasto, cada pieza, los convierte en irrepetibles. Su interior es compacto, prácticamente ciego y de color marfil viejo con los rebordes de color beige que indican una larga curación. El sabor es franco, afrutado, largo, personal e imborrable, con fondos lácticos y suavemente cítricos, nada salado pero con toques salinos, finales frescos y sostenidos que recuerdan al heno, a los frutos secos tostados y a establo abierto, y con aromas suaves a estiércol desecado que le confiere su aspecto más rústico y montaraz.

A los cuatro meses, los especialistas de la cava seleccionan algunas partidas que por su textura, acidez, aroma y nula fermentación aeróbica, son idóneas para guardar como los quesos "a rebibe". Esta expresión *patois* significa que son quesos que pueden madurar largo tiempo, un mínimo de 30 meses, y se convierten en piezas codiciadas por los amantes de los sabores potentes y pronunciados.

Estas piezas se descortezan para sacar el remelo externo, se untan periódicamente con aceite vegetal y se colocan derechos, apoyados en su lateral, y separados entre sí, en el “granier”: un antiguo granero al aire libre, donde fluye un aire fresco y seco que seca materialmente al queso. Un proceso diferente a L’Etivaz clásico, y que sirve para que estos quesos añejados deban cortarse con un “ribot” – cepillo de carpintero – en finas láminas que se curvan y enrollan espontáneamente en rulos. Este queso escaso, buscadísimo y muy caro, se consume como aperitivo con una copa de vino blanco, fresco y frutado del Vaud. No más de 700 piezas al año son seleccionadas para añejar. Por último, de las 400 toneladas de queso que se producen al año, aproximadamente un diez por ciento gozan del label “bio” tan buscado y exigente en el mercado suizo. Un queso con denominación de origen (A.O.C.) desde el año 2.000 que sólo está al alcance de unos pocos sibaritas dispuestos a pagar su buen precio por esta joya alpina.