



SON VIVES SRM. FERRERIES (MENORCA)



Joan y Jeroni Coll, los dos hermanos ganaderos de Son Vives

Quesos artesanos con medalla de oro

Viajamos hasta la isla balear de Menorca para conocer Son Vives, una explotación ubicada a cinco kilómetros de Ferreries en la que dedican el 100 % de la producción de sus vacas a la elaboración de quesos. El pastoreo y la mejora genética marcan el día a día de estos dos ganaderos menorquines.

Localización: Ferreries (Menorca)
N.º total de animales: 50
Vacas en ordeño: 25
Media de producción: 35 litros/vaca/día
Porcentaje de grasa: 3,30 %
Porcentaje de proteína: 3,20 %
RCS: 50.000 cél./ml

Mejor Queso de Vaca Semicurado de España es uno de los diez reconocimientos de los que pueden presumir en la explotación menorquina Son Vives, en la que trabajan mano a mano dos hermanos, Joan y Jeroni Coll.

“En 2016 conseguimos el premio más importante que tenemos hasta ahora, una satisfacción y un orgullo para la familia. También es una

recompensa al trabajo bien hecho”, así resume Joan su sentimiento al hablarnos de los galardones que han logrado con sus quesos con denominación de origen protegida Mahón-Menorca.

Todo empezó en 2011 con cuatro vacas de raza Menorquina. Ese año Joan hizo las primeras pruebas de queso para “ver qué tal salía”, nos dice. Tras comprobar que la actividad no se le daba mal y que los quesos estaban buenos, en 2013 apostó por las vacas frisonas, fue comprando animales poco a poco y llegó a la conclusión de que podía dedicarse a ello: “A la finca había que sacarle una rentabilidad y nos decidimos más por la vaca frisona, porque al final un buen queso sale de un buen pasto y las vacas frisonas producen más leche que las menorquinas”.

A día de hoy, Joan y su hermano Jeroni cuentan con 25 vacas en ordeño y el 100 % de la leche que producen es destinada a la elaboración de quesos artesanos de leche cruda.

Elaboran diferentes variedades de queso: semicurado, curado y añejo. La base es la misma, pero el tiempo de maduración marca la diferencia para conseguir los distintos tipos. Aún así, el semicurado es la estrella de Son Vives porque, según nos comenta Joan, “nosotros siempre apostamos más por hacer un buen semicurado ya que es un queso suave, poco salado y a la gente cada vez le gustan menos los quesos fuertes”.

La marca Mahón-Menorca avalada con denominación de origen protegida es “un plus que le das al queso a la hora de vender, sobre todo fuera de Menorca”, subraya Joan. Es este el motivo de que se incorporasen a ella a finales de 2015, fecha desde la cual comercializan toda su producción bajo su sello. La mayoría de los quesos que elaboran los venden en la isla, aunque también destinan una pequeña parte a Mallorca y a la península.



Prensas para la elaboración de los quesos



Quesos en proceso de maduración

► JOAN COLL: "LA CLAVE DEL QUESO COMIENZA EN EL CAMPO, EN LO QUE COMEN LAS VACAS"

La DOP exige una serie de requisitos para los Quesos Mahón-Menorca Artesanos: el producto debe ser elaborado con leche cruda de la propia explotación; se debe moldear embolsando la cuajada con una tela, el denominado *fogasser*; para dar cohesión a la masa debe prensarse de manera manual y debe cerrarse la tela con un cordel, llamado *lligam*; pasará seguidamente a una prensa y, al retirarlo, en la cara superior quedará grabada una marca del atado, denominada *mamella*. En locales debidamente ventilados se madura con

volteos periódicos y untando la corteza con una mezcla de aceite y pimientón, que dará su característico color anaranjado.

Estas son las fases básicas de su proceso de elaboración, pero no todo es tan fácil. Joan explica que "la clave del queso comienza en el campo, en lo que comen las vacas. Para su maduración el que manda es el queso. La humedad y la temperatura no siempre son las mismas porque el tiempo cambia mucho en Menorca, sobre todo, de invierno a verano. Tú te tienes que adaptar al queso, no el queso a ti". ►►

GAMA DE TRACTORES ESPECIALES NEW HOLLAND TRACTORES DE CONFIANZA EN CUALQUIER LUGAR.



HUERTO, VIÑEDO, MONTAÑA, PERFILES BAJOS, PENDIENTES ESCARPADAS, HILERAS ESTRECHAS O IMPLEMENTOS PESADOS. NO IMPORTA DONDE TRABAJES: CON UN NEW HOLLAND PODRÁS HACERLO.

NEW HOLLAND TOP SERVICE 00800 64 111 111* ASISTENCIA E INFORMACIÓN 24/7.

*La llamada es gratuita desde teléfono fijo. Antes de llamar con su teléfono móvil, consulte tarifas con su operador



www.newholland.es





Ordeñan dos veces al día con estas máquinas en circuito directo



► LAS FRISONAS EN ORDEÑO SALEN A PASTAR A DIARIO Y ESTÁN EN EL CAMPO DURANTE TODO EL DÍA

Son muchos años de trabajo y en Son Vives tienen ya un buen control de cómo conseguir el queso perfecto. No solo lo hemos podido comprobar, sino que también lo corrobora la lista de reconocimientos que tienen en su poder: el ya nombrado título de Mejor Queso de Vaca Semicurado de España en 2016, además de siete medallas de oro, plata y bronce en diferentes World Cheese Awards y el título de Tercer Mejor Queso de Vaca Semicurado de España en 2017.



El pasto es la base de la alimentación de las vacas de Son Vives

LAS VERDADERAS PROTAGONISTAS

Para lograr su producto final tienen un total de 50 animales: en el momento de nuestra visita, 25 vacas en ordeño, 3 secas y 22 terneras y novillas. La media de producción es de 35 litros/vaca/día y los porcentajes de grasa y proteína son de 3,30 % y 3,20 %, respectivamente. El recuento de células somáticas ronda las 50.000.

Las frisonas en ordeño salen a pastar a diario, están en el campo durante todo el día y solo las mantienen en el establo durante la noche. Su principal fuente de alimentación proviene del pastoreo y lo complementan con hierba seca de avena y 14 kg de concentrado que tienen a disposición en la nave y que está compuesto por harina de maíz, coco laisa, pulpa de

remolacha y pienso para vacas. En verano, como la hierba es de peor calidad, añaden a la ración más proteína con un poco de soja.

Además de la nave de las vacas en producción, hecha de hormigón y cubierta con uralita, tienen otro establo acondicionado para las terneras y las novillas. Las terneras están en dos lotes: uno, hasta los 70-80 días, que hacen el destete, y otro, hasta llegar a la inseminación, que realizan a los 15 meses. Las novillas suelen estar todas juntas en un tercer lote. En cuanto a su nutrición, Jeroni afirma que “tras el destete, comienzan a comer pienso y hierba seca de avena hasta la inseminación. Continúan así 40 o 50 días y a partir de aquí comienzan a salir al pasto y a comer 1 kg de pienso al día”. ►►



Cubículos con cama de arena para vacas en ordeño



Vista de los ventiladores que tienen instalados en el establo



Uno de los lotes de la cría

► JERONI COLL: "AQUÍ HACE MUCHO CALOR EN VERANO Y LOS ANIMALES SUFRÍAN UN POCO DE ESTRÉS POR CALOR. EN JUNIO DEL AÑO PASADO DECIDIMOS MONTAR TRES VENTILADORES"

ORDEÑO Y BIENESTAR

Ordeñan dos veces al día en un circuito de ordeño directo. "Al tener pocas vacas se lleva bien. Metemos 16 en el primer lote y luego, el resto. Hacemos dos ordeños, a las siete de la mañana y a las seis y media de la tarde", aclara Jeroni.

Para el descanso, las vacas en ordeño disponen de 25 cubículos con cama de arena, que limpian cada dos días y renuevan una o dos veces al mes. El resto descansa en paja.

En la nave también tienen instalados tres ventiladores para afrontar el estrés por calor en la época estival. "Aquí hace mucho calor en verano y los animales sufrían un poco de estrés por calor. En junio del año pasado decidimos montar tres ventiladores para aliviarles el calor y que estuviesen más relajados. Ahora están mucho mejor", apunta el ganadero.

LA FINCA

Son Vives, comprada por el abuelo de Joan y Jeroni en 1978, responde jurídicamente, como la gran mayoría de las granjas menorquinas, a una Sociedad Rural Menorquina en la que los propietarios de la finca pueden o no coincidir con los ganaderos que la trabajan. En este caso, actualmente es ya propiedad del padre de los chicos, Juan Coll, y de su tío, Bartolomé; pero en ella trabajan un total de ocho personas.

En el mismo recinto tienen diferenciados dos negocios; por un lado, la parte agrícola, donde tienen la granja de vacas frisonas y la quesería, responsabilidad de los dos hermanos más jóvenes, y por otro lado, el agroturismo, con un total de 12 habitaciones, donde trabaja su madre, Francisca Fullana; su tía, Margarita Alles, y cuatro empleados.

Como complemento, también se dedican a la cría de caballos de pura raza Menorquina. Una pasión gracias a la que han obtenido varios premios en los últimos concursos morfológicos celebrados en la localidad de Es Mercadal: dos veces mejor criador, mejor semental 2018 con el caballo Suroi y campeón de raza con el animal Delicios de Son Vives.

La superficie total de sus tierras es de 68 ha, pero, según nos revela Jeroni, "el terreno no nos permite segar ni hacer bolas. El forraje se compra todo. Por eso, este año hemos alquilado la finca de al lado, Ruma Vell, con un total de 180 ha, y sí que la cultivaremos con avena y raigrás. La idea es segar algo para abastecernos, pero aún así no nos va a llegar".

MEJORA GENÉTICA

Después de dos años de trabajo con raza Menorquina, en 2013 los hermanos Coll Fullana apostaron por las vacas frisonas y desde ese momento tenían claro que la mejora genética de sus vacas debía ser el camino a seguir. "Una vaca con buena genética será una vaca morfológicamente buena y que va a durar más. Una vaca longeva, que pare cada año, es una vaca rentable, que es lo que uno quiere", destaca Jeroni.

Amantes del tipo, los tres parámetros en los que se están centrando para seleccionar a sus sementales son: tipo, patas y ubres. Utilizan tres o cuatro toros al año, normalmente probados, y a la hora de apuntar los nombres de los últimos con los que están trabajando –Doorman, Jacoby, Dempsey, Unix, High Octane–, reconocen que "como nos gustan varios, a veces compramos más de cuatro, incluso más de los que necesitamos". ►►



Vista de la granja (derecha) y de la quesería (centro) desde el hotel

Agroturismo Son Vives



Perfeccionar la genética de sus animales es uno de los objetivos en los que están centrados y para ello utilizan el implante de embriones: “Hace tres años que comenzamos a trabajar con los primeros embriones, seguimos comprando todo este tiempo y la idea es que a finales de este año podamos obtener embriones de novillas ya nacidas en la explotación”, cuenta Jeroni.

La reproducción la hacen en la explotación y utilizan semen sexado en las novillas. La media de inseminaciones por preñez ronda las 2 o 3 y la media de número de partos, los 4.

En la última cualificación morfológica, realizada a finales del mes de marzo, obtuvieron una media de 87 puntos.

PALMARÉS DE LOS QUESOS SON VIVES



Premio Mejor Queso de Vaca Semicurado de España

2016 Mejor Queso de Vaca Semicurado de España. Concurso de los Mejores Quesos de España-GourmetQuesos (Madrid)

2016 Medalla de Oro en Semicurado de Vaca. World Cheese Award (San Sebastián)

2016 Medalla de Plata en Curado de Vaca. World Cheese Award (San Sebastián)

2016 Medalla de Plata en Añejo de Vaca. World Cheese Award (San Sebastián)

2017 Tercer Mejor Queso de Vaca Semicurado de España. Concurso de los Mejores Quesos de España-GourmetQuesos (Madrid)

2017 Medalla de Plata en Semicurado de Vaca. World Cheese Award (Londres)

2018 Medalla de Oro en Semicurado de Vaca. World Cheese Award (Bergen, Noruega)

2018 Medalla de Bronce en Curado de Vaca. World Cheese Award (Bergen, Noruega)

2018 Medalla de Bronce en Añejo de Vaca. World Cheese Award (Bergen, Noruega)

2019 Finalista en la categoría de quesos curados de vaca. Concurso de los Mejores Quesos de España-GourmetQuesos (Madrid)

TRANSFORMACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN

En Son Vives se han decidido firmemente por la transformación directa de la leche de sus vacas y la elaboración de quesos artesanos es el centro de su negocio, una forma de vida que complementan a la perfección con la gestión del hotel de agroturismo y con la cría de caballos de pura raza Menorquina.

Todo por un único motivo: “Los precios de la leche están muy bajos. Es una lástima que en una isla como Menorca la leche de calidad se pague así. Nosotros hemos apostado por tener menos vacas y vender la leche en forma de queso. Si no fuese así, sería inviable que mi hermano y yo estuviésemos aquí trabajando”, defiende Joan. ■