

Lanzarote en la cima: Don Nicolás se corona como el Mejor Queso de España 2024

Don Nicolás de Finca de Uga, coronado como el Mejor Queso de España en el Campeonato GourmetQuesos 2024

El queso Don Nicolás, elaborado con leche de vaca y madurado entre 18 y 24 meses, se alza como el ganador absoluto del prestigioso Campeonato GourmetQuesos. En un evento que reúne a lo mejor de la [industria quesera de España](#), la quesería Finca de Uga, con sede en la isla de Lanzarote, ha alcanzado un logro excepcional en la 14ª edición del Campeonato de los Mejores Quesos de España, GourmetQuesos 2024.

Este año, el certamen ha contado con la participación de más de 800 productos en 20 categorías diferentes, pero el Don Nicolás ha sobresalido como el único ganador del Campeonato de España Absoluto.



Raquel Rosa Caraballa, representante de la segunda generación de la quesería fundada por su padre

Una competición de élite en el Salón de Gourmets

El evento se celebró en el Salón de Gourmets en IFEMA, Madrid, un escenario prominente que destaca las mejores ofertas gastronómicas de Europa. Raquel Rosa Caraballa, representante de la segunda generación de la quesería fundada por su padre, recogió el premio, marcando un momento significativo para esta empresa familiar que trabaja predominantemente con leche de cabra, aunque el premiado Don Nicolás es una excepción, siendo un queso de leche de vaca.

Un queso excepcional con una historia familiar

“Don Nicolás lleva el nombre del primer nieto de mi padre.

Este premio supone mucho porque somos una empresa familiar”, compartió Raquel. Este queso, de textura dura y sabor suave similar al parmesano, se presenta en grandes piezas de 6 o 7 kilos, aunque se vende típicamente en lascas de unos 200 gramos. A pesar de su alto precio, aproximadamente 100 euros por kilo, la demanda es alta y “lo tenemos todo vendido”, añadió Raquel. Actualmente, fuera de Lanzarote, Don Nicolás solo está disponible en el Gourmet de El Corte Inglés y en restaurantes de algunos clientes especiales.



El jurado: un panel de expertos

El jurado estuvo compuesto por un selecto grupo de expertos en la industria láctea, incluyendo maestros queseros, chefs de renombre, y [críticos gastronómicos](#). Este panel fue responsable de evaluar cada queso basándose en criterios rigurosos de sabor, textura, aroma y presentación, asegurando un proceso de selección justo y minucioso.

Con este triunfo, Finca de Uga se confirma como una referencia obligada para los amantes del queso y un emblema de la excelencia quesera en España. Este galardón no solo celebra un producto excepcional, sino también una filosofía de respeto y amor por la tierra y sus frutos.