

Son Vives es una finca familiar formada por un agroturismo de 12 habitaciones y una explotación agraria (cría de caballos, cerdos, burros...) de 68 hectáreas situada en el municipio de Ferrerías (Menorca) en la parte norte de la isla en una de las zonas más altas y montañosas.



Se encuentra muy cerca del mar, de cara al viento de tramontana que cuando sopla nos deja la sal del mar en el pasto, cosa que hace diferente el sabor del queso.



Los hermanos Jeroni y Joan elaboran queso con denominación de origen Mahon - Menorca desde 2011 durante los 365 días del año, con leche cruda de las 25 vacas de la propia explotación siguiendo los métodos artesanos que se usaban antiguamente, donde la mano del quesero influye en su forma y tamaño del mismo, prensando la pasta dentro de una tela llamada "fogasser". Por eso en Menorca un queso se le llama "fogassa".



Nuestro queso más vendido es el semicurado, destacado por su sabor suave, poco salado y su textura semicremosa. Una vez hecho el queso se deja que seque un poco en una cámara con humedad y temperatura controlada durante unas dos o tres semanas y lo vamos girando regularmente. Después lo pasamos en otra cámara, donde ya va sacando mofo y levaduras, también lo vamos girando y cepillando para finalmente untarlo con aceite y pimentón dulce. Este queso tiene entre 2 y 4 meses de maduración. Finalmente la "fogassa" alcanza un peso de 2 kilos y medio aproximadamente.

En los meses de verano, tenemos a la venta el queso curado y añejo, que con unos 6 y 8 meses de curación respectivamente, se componen de una textura más seca y dura con un sabor más fuerte y característico gracias a su mayor tiempo de secado.



Durante estos últimos años ha tenido varios reconocimientos tanto insulares, nacionales e internacionales.



Dependiendo de la época del año no hay pasto en el monte y esto hace que el queso cambie un poco el color de la pasta, sobretodo el queso que se hace en verano es más blanco, en cambio en primavera e invierno la pasta es totalmente amarilla.



Cabe destacar la medalla de oro al mejor queso de vaca semicurado de España 2016, la medalla de oro al mejor queso de vaca semicurado en el concurso "World Cheese Awards" 2018 celebrado en Noruega y la medalla Super Oro con el queso curado en el concurso "World Cheese Awards" 2020 celebrado en Italia, situando el queso curado de Son Vives entre los 84 mejores quesos del mundo

 [agroturismesonvives](https://www.instagram.com/agroturismesonvives)

 [Son Vives Menorca](https://www.facebook.com/SonVivesMenorca)

 [formatgessonvives@gmail.com](mailto:formatgessonvives@gmail.com)

 649 409 786 / 669 898 778