

**FINALISTS: THE 100 BEST CHEESES IN SPAIN 2026**
**Category 1. Semisoft cow's raw/pasteurized milk**

- \* **Rey Silo Blanco**, Ernesto Madera López. Pravia, Asturias.
- \* **Prestes DOP Tetilla**, Queixería Prestes. Vilalba, Lugo.  
**Eume DOP Tetilla**, Queserías del Eume. As Pontes, A Coruña.
- \* **Barral DOP Tetilla**, Queixería Barral. Arzúa, A Coruña.  
**Terra de Melide DOP Arzúa-Ulloa**, Lácteos Terra de Melide. Melide, A Coruña.

**Category 2. Hard cow's raw milk**

- Urrezko**, Patricia Tornero. Elizondo, Navarra.  
**Subaida añejo DOP Mahón-Menorca**, Quesos Subaida. Es Mercadal, Menorca.  
**Son Vives Añejo DOP Mahón-Menorca**, Son Vives. Ferreries, Menorca.  
**Mourelo**, Quintián. Friolfe-O Páramo, Lugo.  
**Alcaidús Curado DOP Mahón-Menorca**, Alcaidús. Alaior, Menorca.

**Category 3. Hard cow's pasteurized milk**

- Añejo Señorío de Cameros**, Lácteos Martínez. Haro, La Rioja.  
**Doña Cobiña curado**, Cobideza. Agolada, Pontevedra.  
**Don Nicolás**, Finca de Uga. Uga, Lanzarote  
**Sto. André curado DOP Cebreiro**, Carlos Reija. Castroverde, Lugo.  
**Palo Santo do Camiño 200 días**, Central Lechera Gallega. Cuntis, Pontevedra.

**Category 4. Semisoft goat's raw/pasteurized milk**

- Catacaldos**, La Quesería de María. Lanzahíta, Ávila.  
**Queso semicurado de Raza Payoya El Gazul**, Quesería El Gazul. Alcalá de los Gazules, Cádiz.  
**Queso semicurado al vino Caprillice**, Agotzaina. Elche, Alicante.  
**Cabra semicurado Los Cameros**, Lácteos Martínez. Haro, La Rioja.  
**Ampans IGP Garrotxa**, Fundació Ampans. Sant Salvador de Guardiola, Barcelona.

**Category 5. Hard goat's raw milk**

- Balanchares curado leche cruda ecológico**, Quesería de la Sierra Subbética. Zuheros, Córdoba.  
**Pajonales curado**, Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria. Las Palmas.  
**Hacienda Zorita**, Hacienda Zorita-Farm Foods. Valverdón, Salamanca.  
**Nava**, Lácteos las Tres Sierras. Cintruénigo, Navarra.  
\* **Reserva natural al pimentón**, Agammasur, S. Coop. Andaluza. Colmenar, Málaga.

# 39

13—16  
ABRIL

IFEMA  
MADRID



## FINALISTS: THE 100 BEST CHEESES IN SPAIN 2026

### Category 6. Hard goat's pasteurized milk

**Flor del Torcal**, Campyserr. Antequera, Málaga.

**Payoyo curado de cabra payoya**, Montealva. Torrecera, Cádiz.

**Payoyo curado de cabra**, Payoyo, Jerez de la Frontera, Cádiz.

**Bio Montes de Alcalá de raza payoya**, Quesería El Gazul.

Alcalá de Los Gazules, Cádiz.

- \* **Emborrizado Montes de Málaga**, Agammasur, S. Coop. Andaluza, Colmenar, Málaga.

### Category 7. Semihard mixed milk

- \* **Los Cameros Mezcla**, Lácteos Martínez. Haro, La Rioja.

**Palo Santo do Camiño Selección**, Central Lechera Gallega. Cuntis, Pontevedra.

**Sierra Sur mezcla**, Ibáñez y Valverde. Alcalá la Real, Jaén.

**Bolaños Media Flor**, Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria. Las Palmas

**Peña Quebrada mezcla**, Quesos de Ruesga. Valle de Ruesga, Cantabria.

### Category 8. Hard mixed milk

- \* **Los Cameros mezcla curado**, Lácteos Martínez. Haro, La Rioja.

**La Pastora de Grazalema mezcla curado**, La Pastora de Grazalema. Grazalema, Cádiz.

**Valle de San Juan ibérico añejo**, Valle de San Juan Palencia. Villarrabé, Palencia.

**Montesdeoca mezcla añejo con gofio**, Quesería Montesdeoca. Adeje, Tenerife.

**Balanchares mezcla curado**, Quesería de La Sierra Subbética. Zuheros, Córdoba.

### Category 9. Soft paste moldy rind

**Gála**, Goine Berria. Asteasu, Guipúzcoa.

**Siso en cernaa**, La Lleldiría, San Roque de Riomiera, Cantabria.

**Muzquia**, Lácteos Romero Peláez. Guarromán, Jaén.

**Trisquell**, Quesos Feijoo. Celanova, Ourense.

**Marcos Conde pasta blanda**, Queserías de Zamora. Morales del Vino, Zamora.

**FINALISTS: THE 100 BEST CHEESES IN SPAIN 2026**
**Category 10. Soft paste washed rind**

**Lamerón**, Agropecuaria Saldañesa Tecnipec. Moslares de la Vega, Palencia.  
**Bombón Rufino**, Quesos Rufino. Oliva de la Frontera, Badajoz.  
**Golany**, Formatges La Balda. Sant Martí de Llémna, Girona.  
**Cabreá Rufino**, Quesos Rufino. Oliva de la Frontera, Badajoz.  
**Casa Zolle madurado**, Lácteos de Friol. Friol, Lugo.

**Category 11. Soft paste with vegetal coagulant**

**Cremitos del Zújar**, Arteserena. Campanario, Badajoz.  
**Cañarejal Cremoso Mini**, Cañarejal. Pollos, Valladolid.  
**Nevado de Gredos**, Productos Artesanos Valdecabras. Candeleda, Ávila.  
 \* **Flor de la Dehesa DOP Torta del Casar**, Quesería Los Casareños. Casar de Cáceres, Cáceres.  
**Cancho Roano DOP Queso de La Serena**, Quesería Tierra de Barros. Villafranca de los Barros, Badajoz.

**Category 12. Semihard sheep's raw milk**

\* **1857 Valdivieso DOP Manchego**, Explotaciones Agrícolas Valdegar. Alcázar de San Juan, Ciudad Real.  
 \* **Ntra. Sra. Fuentes semicurado DOP Queso Manchego**, Quesos Artesanos Villarejo. Villarejo de Fuentes, Cuenca.  
**Cabañeros semicurado**, Sat Explotación Cabañeros. Cabareños, Ciudad Real.  
**Hernández García**, Quesos Hernández García. Villalba de los Alcores, Valladolid.  
**Moraleda semicurado**, Quesos Moraleda. Dos Barrios, Toledo.

**Category 13. Semihard sheep's pasturized milk**

**1949 Oveja**, Quesos Feijoo. Celanova, Ourense.  
**Cabesota con flores comestibles**, Cabesota. Bolaños de Calatrava, Ciudad Real.  
 \* **Valdehierro semicurado DOP Manchego**, Quesos Cristo del Prado. Madrilejos, Toledo.  
**Fuentealbeitar semicurado**, Martín Segovia Sofía. Almonacid, Toledo.  
**La Pleita de Oro**, Lácteos Ocaña. Ocaña, Toledo.

## FINALISTS: **THE 100 BEST CHEESES IN SPAIN 2026**

### Category 14. Hard sheep's raw milk

- \* **Villarejo curado en miel y orégano**, Quesos Artesanos Villarejo. Villarejo de Fuentes, Cuenca.
- \* **Villarejo curado en Manteca**, Quesos Artesanos Villarejo. Villarejo de Fuentes, Cuenca.  
**Abuelo Ruperto**, Quesos Ruperto. El Mirador, San Javier. Murcia.  
**Bengotxea DOP Idiazabal**, Sc Bengotxea Lastiri Ana María y Xabier María. Urdazubi-Urdax, Navarra.  
**Don Roque**, Tecnipec. Moslares de la Vega, Palencia.

### Category 15. Hard sheep's pasturized milk

**Cerro del Ángel Manteca Floral**, Quesos Villadharo. Villaescusa de Haro, Cuenca.  
**Gran vintage Marcos Conde curado**, Queserías de Zamora. Morales del Vino, Zamora.  
**Campollano curado corteza natural**, Food Manchegos. Ciudad Real.  
**Fuentealbeitar curado**, Martín Segovia Sofía. Almonacid, Toledo.  
**Castillo Peñas Negras curado pimentón**, Artesanos Peñas Negras de Mora. Mora, Toledo.

### Category 16. Aged sheep's raw milk

- Ojos del Guadiana Etiqueta Negra DOP Manchego**, Manchega Ojos del Guadiana. Daimiel, Ciudad Real.
- \* **Legado**, Valle de San Juan Palencia. Villarrabé, Palencia.
  - \* **Campollano añejo madurado con manteca**, Food Manchegos. Ciudad Real.
  - \* **Añejo Villarejo**, Quesos Artesanos Villarejo. Villarejo de Fuentes, Cuenca.
  - \* **1857 Valdivieso añejo DOP Manchego**, Explotaciones Agrícolas Valdegar. Alcázar de San Juan, Ciudad Real.

### Category 17. Ripened acid coagulated

**Capra**, Lácteos El Pastor del Valle. Alhaurín El Grande, Málaga.  
**Moluengo**, Quesos La Rueda del Cabriel. Villamalea, Albacete.  
**Ondare**, Gaztagune. Aia, Guipúzcoa.  
**Tronco Afinado Ruperto**, Quesos Ruperto. El Mirador, San Javier, Murcia.  
**Luna Roja**, Quesos Elvira García. El Barraco, Ávila.

## FINALISTS: **THE 100 BEST CHEESES IN SPAIN 2026**

### **Category 18. Blue**

**Tozudo**, Vallelongo. Sancedo, Sancedo, León.

- \* **Azul Ruperto**, Quesos Ruperto. El Mirador, San Javier, Murcia.
- Estrella La Peral**, Quesos La Peral. Illas, Asturias.
- Picos de Europa Cata Gourmet IGP Valdeón**, Asoc. Consorcio de Alimentos
- \* Tradicionales de Asturias. Arenas de Cabrales, Asturias.
- Savel**, Airas Moniz. Chantada, Lugo.

### **Category 19. Smoked**

**Las Cuevas DOP Queso Palmero**, Félix Alberto Gil Rodríguez. Puntagorda, Tenerife.

**Cremitos del Zújar “Ahumado en Frío”**, Arteserena. Campanario, Badajoz.

**Fontelas DOP San Simón da Costa**, Javier López Piñedo.

San Simón -Vilalba, Lugo.

**Martina Eta DOP Idiazabal**, Jon Garoa. Zerain, Gipuzkoa.

**Catadorio DOP San Simón da Costa**, M<sup>a</sup> Ribeira Requeijo. Vilalba, Lugo.

### **Categoría 20. With condiments added**

**Valleclaro**, Lácteos Romero Peláez. Guarromán, Jaén.

**Rebollín Rojo DOP Afuega ´l Pitu**, Valcor Sdad. Coop. Astur. La Espina, Asturias.

- \* **Zielo**, La Zarcillera. Zarcillera de Ramos, Murcia.
- Sierra La Solana Trufado**, Quesería 1605, Herencia, Ciudad Real.
- Leonor Cabra Cebolla Caramelizada**, Guarnecidos Alburquerque. Alburquerque, Badajoz.

- \* Cheeses entered in the Cheese from Spain Awards, a category organised by ICEX, España Exportación e Inversiones.

**SOLO ICEX:**

# 39

13—16  
ABRIL

IFEMA  
MADRID



GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2026 en la categoría promovida por ICEX, España Exportación e Inversiones.

## Finalistas Cheese from Spain Awards

### Rey Silo Blanco

Queso joven de leche de vaca cruda (Cat. 1)  
Quesería Rey Silo. Ernesto Madera López.  
Pravia, Asturias

### Barral DOP Tetilla

Queso joven de leche pasteurizada de vaca (Cat. 1)  
Queixería Barral, SL Unip.  
Arzúa, a Coruña

### Prestes DOP Tetilla

Queso joven de leche pasteurizada de vaca (Cat. 1)  
Queixería Prestes SL.  
Vilalba, Lugo. Galicia

### Reserva Natural al Pimentón

Queso curado de leche cruda de cabra (Cat. 5)  
Agammasur, S. Coop. Andaluza.  
Colmenar, Málaga.

### Emborrizado Montes de Málaga

Queso curado de leche pasteurizada de cabra (Cat. 6)  
Agammasur, S. Coop. Andaluza.  
Colmenar, Málaga

### Los Cameros Mezcla Semicurado

Queso de Mezcla semicurado  
elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra (Cat. 7)  
Lácteos Martínez S.L.U. Haro, La Rioja

### Los Cameros Mezcla Curado

Queso de Mezcla curado elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra (Cat. 8)  
Lácteos Martínez S.L.U. Haro, La Rioja

# SALÓN GOURMETS

# 39

13—16  
ABRIL

IFEMA  
MADRID



## **Finalistas Cheese from Spain Awards Cont.**

### **Nevado de Gredos**

Queso de Pasta blanda elaborado con coagulante vegetal (Cat. 11) elaborado con leche pasteurizada de cabra.

Productos Artesanos Valdecabras SL. Candeleda, Ávila

### **1857 Valdivieso DOP Manchego**

Queso semicurado de leche cruda de oveja (Cat. 12)

Explotaciones Agrícolas Valdegar SL.

Alcázar de San Juan, Ciudad Real.

### **Ntra. Sra. de Fuentes semicurado DOP Queso Manchego**

Queso semicurado de leche cruda de oveja (Cat. 12)

Quesos Artesanos Villarejo, SL Villarejo de Fuentes, Cuenca

### **Valdehierro semicurado DOP Manchego**

Queso semicurado de leche pasteurizada de oveja (Cat. 13)

Quesos Cristo del Prado SL Madrudejos, Toledo

### **Villarejo Curado en Miel y Orégano**

Queso curado de leche cruda de oveja (Cat.14)

Quesos Artesanos Villarejo, SL.

Villarejo de Fuentes, Cuenca

### **Villarejo Curado en Manteca**

Queso curado de leche cruda de oveja (Cat.14)

Quesos Artesanos Villarejo, SL

Villarejo de Fuentes, Cuenca

### **Legado**

Queso añejo de oveja (Cat. 16) elaborado con leche cruda

Valle de San Juan Palencia SL. Villarrabé, Palencia

### **1857 Valdivieso añejo DOP Manchego**

Queso añejo de oveja (Cat. 16) elaborado con leche cruda

Explotaciones Agrícolas Valdegar SL. Alcázar de San Juan, Ciudad Real

# SALÓN GOURMETS

# 39

13—16  
ABRIL

IFEMA  
MADRID



## **Finalistas Cheese from Spain Awards Cont.**

### **Estrella La Peral**

Queso azul de enmohecido interno (Cat. 18)  
elaborado con leche pasteurizada de vaca  
Quesos La Peral SL Illas, Asturias

### **Savel**

Queso azul de enmohecido interno (Cat. 18)  
elaborado con leche cruda de vaca  
Airas Moniz SL. Chantada, Lugo. Galicia.

### **Sierra La Solana Trufado**

Quesos con condimentos en su interior (Cat. 20)  
elaborado con leche cruda de oveja  
Quesería 1605. Herencia, Ciudad Real