



奶酪盘搭配妙方之二

原产地名称保护马宏-梅诺卡奶酪(Mahón Menorca PDO)产自巴利阿里群岛的梅诺卡岛,用牛奶制成,偶尔混以少量梅诺卡绵羊奶,越成熟的奶酪风味越辛辣。

原产地名称保护马略雷罗奶酪(Queso Majorero PDO)是西班牙第一款有原产地名称保护的绵羊奶酪,产自加那利群岛,以马略雷品种山羊奶制成,有时会混以绵羊奶。其风味平衡,成熟型略带尖锐、辛辣味。加那利群岛还出产其“岛标”式的奶酪,如阿利西奥斯(Alisios)及奥戈

菲奥(Cabra al Gofio)山羊奶酪。

原产地名称保护卡伯瑞勒斯奶酪(Cabrales PDO)是来自西班牙西北部的优质蓝纹奶酪,主要由全脂生牛奶或两三种混合奶源制成,有中等辛辣味,呈半软质地。

配酒选择

产自西班牙西北部加利涅纳产区(DO Cariñena)的加尔纳恰葡萄酒、来自杜埃罗河岸产区(Ribera del Duero DO)的丹魄(Tempranillo),以及来自加那利群岛产区的红、白及桃红葡萄酒都很适合搭配该群岛出产的奶酪组合。

Gastronomic zenith:
Spanish cheese and wine pairings

美食双峰: 西班牙奶酪盘配美酒

奶酪已是很多人日常饮食的重要部分,其享用方式也渐为人所知。在西班牙,奶酪盘是前餐中的经典。多样性是关键所在,要和谐地混搭,装盘也有讲究,根据奶酪盘的风格配以不同的葡萄酒。我们分享一些西班牙奶酪盘和美酒的搭配,让你可以在派对中惊艳朋友,同时它们也是家宴中的亮点前餐。

Fresco)丰润而富于弹性,有羊奶奶油或酸奶的香气,微咸;成熟型(Queso de Murcia Curado)略有弹性、坚实,有淡淡的干草和坚果气息,还有在成熟过程中经红酒浸泡的原产地名称保护穆尔西亚红酒奶酪(Queso de Murcia al Vino PDO)。

地理标志保护拉斯贝尤斯奶酪(Queso Los Beyos PGI)由牛奶、绵羊奶或山羊奶制成。其质地较脆、无弹性,以发酵形成的气孔为特点,风味柔和,不太咸并略酸。卡尼亚山羊奶酪(Caña de Cabra),出产在卡斯蒂利亚-莱昂的山羊奶酪,有着奶油般的丝滑质地,越往中心越紧实,风味浓烈,带有柠檬和黄油味。

奶酪盘搭配妙方之一

原产地名称保护蒙切哥奶酪(Queso Manchego PDO),这种略辛辣的硬质奶酪由蒙切哥绵羊奶制成,仅产于西班牙中部的卡斯蒂利亚-拉曼恰。推荐用6个月成熟度的蒙切哥奶酪做奶酪盘,具有奶油质地、坚果风味和略甜香气。

原产地名称保护穆尔西亚奶酪是产于西班牙东南部的山羊奶酪,有两种类型:新鲜型(Queso de Murcia

配酒选择

以上组合可以配西班牙产的鲜爽白葡萄酒,比如卢埃达产区(DO Rueda)的。还有一个脆爽芳香的白葡萄酒产区是下海湾(DO Rías Baixas),以阿尔巴利诺(Albariño)品种酿制,带有柑橘气息。里奥哈优质法定产区(DO Ca Rioja)的加尔纳恰白(Garnacha Blanca)也是很好的选择,这种圆润的葡萄酒与以上较淡的奶酪相得益彰,不会盖过奶酪的风味。



Tips

奶酪拼盘中通常还会有坚果、水果和果酱,来增加其风味、口感的复杂性。最典型的搭配是西班牙出产的温梓酱(membrillo)、马尔科纳(Marcona)杏仁和食用橄榄,还有无花果、葡萄、浆果和脆脆的面包棒。

DO NOT MISS

若想了解西班牙其他明星美食,如西班牙火腿,请扫描下方二维码浏览SpainFoodNation网站,那里有更多西班牙饮食方式、美食的介绍。

