

Celebrate Chinese new year  
with fine foods and  
beverages from Spain

## 西班牙风味 迎春节

对于年年都现身一次的年夜饭，今年试一些别具一格的菜肴和美酒吧，让热情的西班牙之风添上喜气。来自西班牙的传统美食产品多样、优质，用西班牙火腿、橄榄油和罐装海鲜等，为节日聚餐增添新意，再配上西班牙高端烈酒作为餐后的享受，打造完美的跨年夜。



2

### 伊比利亚火腿

要论西班牙火腿中的最上乘者，那一定是伊比利亚火腿(Jamón Ibérico)。依照所用猪品种的血统、饲料构成伊比利亚火腿分四等，其中最高级的橡果饲养100%伊比利亚火腿(Jamón de bellota 100% Ibérico)是用主要以橡果为食的纯种伊比利亚猪的肉制成的。伊比利亚火腿产品中有四种受原产地名称保护(DOP)，分别是基胡埃罗(DOP Guijuelo)、哈布戈(DOP Jabugo)、德赫萨-德埃斯特雷马杜拉(DOP Dehesa de Extremadura)及洛斯-佩德罗什(DOP Los Pedroches)。在西班牙，伊比利亚火腿通常是直接吃的，搭配来自里奥哈优质法定产区(DOCA Rioja)或普里奥拉托优质法定产区(DOCA Priorat)的红酒。伊比利亚火腿也可以融入中餐，撒在炖好的汤上可以增加风味，或者升级拌菜，让中餐带上西班牙风味。

### 烈酒

虽然西班牙以葡萄酒而闻名，但是西班牙出产的烈酒同样优雅迷人，以白兰地和金酒最受欢迎、最为多样化。西班牙白兰地作为节日聚餐的餐后酒非常适合。最重要的两种产品产自雪莉三角地区的地理标志雪莉白兰地(Brandy de Jerez GI)和产自加泰罗尼亚的地理标志佩内德斯白兰地(Brandy del Penedés GI)。雪莉白兰地同其他白兰地相比的特别之处在于，它需在陈化雪莉酒所用的桶中以传统的素莱拉系统进行陈化。佩内德斯白兰地酒体丰满，富于焦糖、木头、烤坚果及香草风味。西班牙金酒以多样化的本草、香料风味而独树一帜。西班牙是欧洲领先的金酒生产国，位居全球第三。近年来，西班牙金酒以创新性的复杂风味和手工工艺在国际上备受赞誉。



3



1



4

### 橄榄油

西班牙橄榄油是西班牙美食乃至地中海饮食的基础，几乎所有西班牙菜肴都会用到，哪怕是甜品。西班牙有全球最大的橄榄树种植面积，食用橄榄和特级初榨橄榄油(EVOO)与西班牙美食息息相关。根据不同种类的橄榄，例如欧西布兰卡(Hojiblanca)、阿尔贝吉纳(Arbequina)或皮夸尔(Picual)所生产的橄榄油具有不同的风味、香气和烹饪特性。顶级的西班牙橄榄油来自几个世纪以来一直种植和生产橄榄油、备受呵护的地区，受原产地名称保护，例如埃斯特帕(PDO Estepa)、西乌拉纳(PDO Siurana)、托雷多山区(PDO Montes de Toledo)等。西班牙橄榄油可以很容易地用于中餐，用于炒菜、直接洒入菜肴可以增加独特香气并丰富口感，还能提升各种菜肴的营养价值。



5

### 杏仁糖

每逢佳节，杏仁糖(Turrón)都会出现在西班牙各地的街头和餐桌上。杏仁糖是一种用蜂蜜和西班牙杏仁制成的牛乳糖，口感有松脆的，也有柔软的或耐嚼的。两种受地理标志保护(PGI)的代表性产品，软质的基霍纳杏仁糖(Turrón de Jijona PGI)和硬质的阿利坎特杏仁糖(Turrón de Alicante PGI)是其中的佼佼者。杏仁糖非常适合搭配冬天温暖的茶或咖啡，也可以搭配优雅的西班牙雪莉酒，例如出产于赫雷斯-雪莉产区(DO Jerez-Xérès-Sherry)用麝香葡萄(Moscatel)酿成的甜型雪莉酒。



6

### 罐装海鲜

西班牙有着漫长的海岸线，优质的金枪鱼、凤尾鱼、贝类等海鲜是西班牙当地美食的高光之处，还以罐装方式让西班牙海鲜风行全球，包括金枪鱼、沙丁鱼和鲭鱼，以及来自坎塔布里亚(Cantabria)和莱斯卡拉(L'Escalá)的凤尾鱼。小小凤尾鱼是西班牙美食中独特的存在，每年春季被捕捞上来，稍经蒸或油煎加工，封存在盐水、橄榄油中。海鲜是西班牙前餐中不可或缺的部分，与橄榄、橄榄油、新鲜或罐装蔬菜配成各式帕塔斯。西班牙海鲜与清爽的西班牙本地品种葡萄酒搭配最能带出海鲜风味，如产自卢埃达产区(DO Rueda)的弗德乔(Verdejo)，以及下海湾产区(DO Rias Baixas)的阿尔巴利诺(Albariño)。

- 1.用西班牙传统美食为年夜饭增添新意。
- 2.伊比利亚火腿。
- 3.烈酒。
- 4.橄榄油。
- 5.杏仁糖。
- 6.罐装海鲜。

### DO NOT MISS

西班牙美食美酒不仅在春节的餐桌上可以惊艳亲朋，更可以是平日里对自己的款待。就从现在开始吧，何况去西班牙亲历美食之旅也指日可待了。

如需更多西班牙美食产品信息，探索西班牙美食世界，欢迎浏览SpainFoodNation网站，扫描下方二维码即可。

