

西班牙风格情人节晚餐

#SpainFoodNation



情人节是属于乐于创造浪漫的人们的，做一件事仅是为了让TA高兴，这就是浪漫的定义，只要有足够的了解，浪漫其实很简单。初相识的人们也有万全之选，精心安排美食配美酒的一餐也会很难忘，西班牙风格的如何？

伊比利亚/塞拉诺火腿盘配西班牙卡瓦酒



就用西班牙顶级火腿——伊比利亚火腿 (Jamón Ibérico) 来开始西班牙式的浪漫晚餐吧。它以大理石纹般的脂肪结构、口感丰润并富于坚果香气为特点，还别具营养价值，脂肪中的油酸含量与在橄榄油中的相当。在西班牙的许多地区都有生产并受原产地名称保护，比如基胡埃罗 (PDO Guijuelo)、哈布戈 (PDO Jabugo)、德赫萨·德埃斯特雷马杜拉 (PDO Dehesa de Extremadura) 及洛斯·佩德罗什 (PDO Los Pedroches)。

塞拉诺火腿 (Jamón Serrano) 是另一种经典西班牙火腿，代表性的优质产品如阿拉贡的原产地名称保护特鲁埃尔火腿 (PDO Jamón de Teruel)、安达卢西亚的格拉纳达的地理标志保护特雷维莱兹火腿 (PGI Jamón de Trévez)。

火腿的最佳搭配是西班牙闻名全球的起泡酒，来自卡瓦产区 (DO Cava) 的卡瓦酒。卡瓦酒同香槟酒一样也是以传统法酿制，有多种类型，当然也有浪漫的桃红型。

加泰罗尼亚焦糖布丁配雪莉酒



西班牙美食中有无数甜食，其中加泰罗尼亚焦糖布丁 (Crema Catalana) 美味又特别，主要由牛奶制成，通常会加入柠檬皮和肉桂。甜品成型后，将表皮灼至酥脆，因而带来特别的甜味和优雅香气。

这款甜点可以搭配西班牙独特的强化型葡萄酒，以佩德罗·希梅内斯 (Pedro Ximénez) 品种葡萄酿制的甜型雪莉酒，产自西班牙历史悠久的赫雷斯·雪莉产区 (DO Jerez-Xérès-Sherry)。



西班牙奶酪盘配味美思酒

植根于西班牙各地的奶酪制作传统，让西班牙出产种类繁多的奶酪，可以轻松选出不同的3-5种，搭配出精致的奶酪盘。

原产地名称保护蒙切哥奶酪 (Queso Manchego PDO) 堪称西班牙“奶酪之王”，是硬质的绵羊奶酪，有特有的香气、风味浓郁。另一标志性西班牙奶酪是原产地名称保护马宏·梅诺卡奶酪 (Queso Mahón-Menorca PDO) 是牛奶制成的风干奶酪，味道复杂而浓郁，略带黄油和榛子等坚果味道。还有山羊奶的原产地名称保护穆尔西亚红酒奶酪 (Queso de Murcia al Vino PDO)，在成熟过程中浸入红酒，赋予外皮特有的酒红色和香气。

各种西班牙奶酪的浓郁风味与西班牙味美思酒 (Vermut) 搭配完美，形成了西班牙饮食文化中的经典组合。西班牙味美思酒是一种以浸泡方式注入了植物风味的葡萄酒，强烈香气能完美衬托出奶酪的风味。



塔帕斯配西班牙葡萄酒

西班牙塔帕斯堪称红遍全球的现象级美食，可以是大餐前的序曲也可以构成完整一餐。得益于所使用的西班牙标志性美食产品，让这种仅经简单烹制的小份量食物非常美味，你会体验到正宗西班牙风味的独到之处。其多样性让每个人都能找到自己喜欢的风味，即便是纯素食也有许多选择。

塔帕斯会用到各种西班牙美食产品，充满活力的原产地名称保护皮奎洛·德洛多萨甜红椒 (Piquillo de Lodosa PDO)、温和可口的桑托纳 (Santoña) 凤尾鱼、伊比利亚等各种火腿和肉制品，以及多种奶酪、橄榄及罐装海鲜和蔬菜。

对于情人节这样浪漫又特别的场合，塔帕斯一定要配上西班牙产的红酒，比如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) 富于丰盛口感、风味浓郁的葡萄酒就是完美选择。

美食体验一定要亲自尝试，无论是到访许多城市都有的认证西班牙餐厅，还是在电商、商超采购西班牙美食产品，在家为所爱的人烹制西班牙风味，配上相宜的西班牙美酒，都别具情调。就来自西班牙的热情点燃这个情人节吧。

