

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines
from Spain



#alimentosdespaña

元旦将至，你打算如何庆祝呢？这个元旦不出门，于是我在家里制作了几款具有西班牙特色的鸡尾酒和塔帕斯，非常适合朋友聚会和新年欢聚的气氛。

之前介绍过西班牙的前餐，今天我们来聊聊西班牙的美酒。除了葡萄酒外，西班牙还出产各种优质酒类。几乎全部品种的酒在西班牙都能找到，比如烈酒、利口酒、味美思酒、啤酒等等。而西班牙饮食文化中特有的前餐，一般会以味美思酒或鸡尾酒来搭配，是一顿大餐的序曲。

下面这三款鸡尾酒是经典鸡尾酒的西班牙版本。非常适合搭配西班牙特有的“前餐”饮食方式，苦味打开胃口，为大餐做预备。

微博原创文章链接：<https://weibo.com/1878531742/MIGOKjYbh>

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

菲诺雪莉橙光（Fino Sherry Spritz），这款酒真的是完美的开胃酒，即清爽又美味，制作也很简单。先在玻璃杯中放入三块中等大小冰块，加一片橙子或柚子片、一根罗勒，然后用冰块装满玻璃杯，加入菲诺雪莉酒（Fino Sherry）并搅几下，再加入苏打水及汤力水搅拌。最后放上一根新鲜迷迭香做装饰，就大功告成了。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

大家非常熟悉的马天尼则可以用西班牙金酒和西班牙味美思白（Vermut blanco）做基酒，再加入西班牙橄榄，可以说极有西班牙风味了；如果加入瓶装橄榄的盐水，就成了另一种鸡尾酒“Dirty Martini”。

西班牙有生产金酒的传统，品种极为丰富，有传统风格的，如知名的地理标志保护马宏金酒（Ginebra de Mahón IGP），也有许多创新口味的。金汤力是西班牙最流行的金酒鸡尾酒，在家制作太容易了，买到合适的西班牙金酒加上汤力水、柠檬就完成了。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

西班牙最著名的塔帕斯- 吉尔达（Gilda）就是鸡尾酒等餐前酒的绝配。只需将青橄榄、凤尾鱼（Anchovy）及皮帕拉斯（Piparras）辣椒用牙签串在一起，就是一道简单又美味的塔帕斯了。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

说到过新年这样的欢聚庆贺场合，一定不能缺少的还有西班牙的知名气泡酒——卡瓦酒（Cava）。在12月31日午夜当钟声敲响12下时吃12颗葡萄。如果你能把它们在一分钟内一颗颗吃下，后面一整年都能兴旺、幸福，也是西班牙跨年的一个传统习俗。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

除了上面的几款西班牙美酒，还有一款最近在上海特别火的酒，也是西班牙最知名的鸡尾酒——桑格里亚酒（Sangría）。红色的酒体和装饰最适合派对、热闹的气氛。除了基本的葡萄酒+白兰地的版本，还有其他风格的变奏。可以用地理标志雪莉白兰地（Brandy de Jerez GI）让这款西班牙原创鸡尾酒更富“西班牙味”，如用卡瓦酒代替苏打水，则更为爽口。雪莉白兰地是一种西班牙独特的白兰地，也产在雪莉三角地区；还有另外一种重要的西班牙白兰地可与之比肩，地理标志佩内德斯白兰地（Brandy del Penedés GI），喜欢烈酒的人很值得一试。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

感谢强大的电商，现在这些西班牙进口食品 and 美酒在国内的商超、电商等都能非常方便地买到了。

这个新年您也来试试吧，能带来好运哦！

#西班牙美食界：见食专栏#

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña