

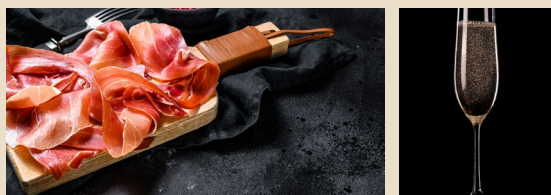
# 西班牙风格情人节晚餐

## #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。

