

西班牙奶酪行业新动向

文/SpainFoodNation 图片提供/©ICEX/ICEX

西班牙多样的地貌和气候条件造就了丰富的美食，包括橄榄油、葡萄酒、农业作物、肉类和海产等等，其优质火腿、橄榄油、葡萄酒闻名全球。在这片土地上，牛、山羊和绵羊已经悠然游荡生活了数千年，为西班牙的奶酪业提供了优渥且自然的发展条件。西班牙的奶酪制作传统有着悠久的历史，同多样的气候地理一起塑造了奶酪业，出产的奶酪品种极为繁多，牛奶、绵羊奶、山羊奶或混合奶源的，软质或硬质等各种质地的，新鲜的、蓝纹的等各种风味的，原产于西班牙的奶酪就达 200 多种，其中西班牙的羊奶酪一直享有盛誉。

近年来，西班牙除了持续产出优质的传统奶酪外，各种小型手工品牌也生产创新类型的奶酪。西班牙出产的优质奶酪已得到广泛的市场认可，一些奶酪跻身全球最佳奶酪之列。

西班牙奶酪获得世界级荣誉

2021 年，西班牙奶酪登上奶酪世界之巅，有一种奶酪在“全球奶酪大赛”中赢得“全球最佳奶酪”之名，这就是来自哈恩（Jaén）的一家小型生产商生产的一款用巴氏消毒山羊奶制成的柔软的手工山羊奶酪。

来自世界各地的 4,000 多种奶酪参加了比赛，由来自六大洲的 230 名评委组成的评审团品评了参赛奶酪。参赛奶酪被分为 88 组，每组 2 到 3 名评委，

在盲品中品尝了 40-45 种各种奶酪。88 种“超级黄金奶酪”被选出，其中有 16 种进入下一阶段，最终来自西班牙的这款奶酪被公认为最佳。

西班牙奶酪的新阶段

有西班牙“奶酪之王”之称的原产地名称保护蒙切哥奶酪(Queso Manchego PDO)是一种经典的紧压型奶酪，以蒙切哥品种的全脂绵羊奶制成。这种奶酪是外国消费者最熟悉的西班牙奶酪，他们

越来越对这种较罕见、不那么普通的蒙切哥奶酪感兴趣，以及关注浓郁风味的小公司生产的产品。随着奶酪爱好者对西班牙其他地区及其独特乳制品的认识不断提高，国际市场的口味也在稳步扩大，越来越多的西班牙奶酪被消费者“发现”。比如原产地名称保护卡伯瑞勒斯奶酪(Cabrales PDO)，来自阿斯图里亚斯，是一种用此地区绿色牧场和山坡上牧放的奶牛、山羊或绵羊奶制成的蓝纹奶酪。这种独特的优质蓝纹奶酪



以其浓郁、复杂的风味和香气吸引着全球消费者的目光。

秉承传统并让许多有数百年生产历史的奶酪得以复兴的同时，西班牙奶酪行业正在以创新为动力不断前行。从大规模生产满足市场需要，发展到聚焦于创造独一无二的奶酪产品。农产品品牌不断扩大切片奶酪和包装奶酪的范围，增加新的生物参考数据，并改进有助于确保高标准的技术，涉及从湿度控制到废水管理等各个工序。

除了规模化生产，手工奶酪领域也展现出了繁盛的创造力，有些小型生产商并没有复制那些传统制法的奶酪，而是在试验新技术和口味。例如，莱昂的一家奶酪制造商在自己的奶酪窖中制作生牛奶酪，在奶酪凝固之前，加入一定量的啤酒，从而赋予了最终产品独特的感官感受。另一种风靡一时的奶酪是原产地名称保护穆尔西亚红酒奶酪（Queso de Murcia al Vino PDO），产自穆尔西亚，是一种在胡米亚产区的葡萄酒中浸泡过的山羊奶酪。以穆尔西亚山羊奶为奶源，经过紧压、清洗制成生奶酪，在熟化阶段将奶酪浸入红酒中，赋予奶酪外皮特有的深红色泽和红酒香气。

探索更多独特的西班牙奶酪

品种琳琅满目的西班牙奶酪世界，因优质的传统品种及创新产品在国际市场越来越受欢迎，有些独特的奶酪品种特别值得关注。

原产地名称保护凯撒蛋糕奶酪（Torta del Casar PDO），质地柔软，易于涂抹，由美利奴和恩特菲纳羊的奶制成。凯撒蛋糕奶酪具有浓郁的香气和成熟的风味，带有一丝植物凝乳酶的苦味。该奶酪有入口即化之感并且几乎没有咸味。

原产地名称保护伊迪阿扎巴尔奶



酪（Idiazabal PDO），其独特的硬质奶酪由来自拉夏（Latxa）和卡兰萨纳（Carranzana）品种绵羊的奶制成，具有穿透力和纯净的香气，富于羊奶香气。同时，具有丝般的质地、黄油味和淡淡的烟熏味。

原产地名称保护小乳头奶酪（Queso Tetilla PDO），西班牙最著名的牛奶酪之一，其名字来源于它的形状，“tetilla”在西班牙语中是乳头的意思。

这是一种经熟化的半软奶酪，产自加利西亚地区。它的味道特别温和，带有黄油味以及类似于香草和核桃的香气。

数百年的奶酪生产传统和不断涌现的创造力，推动着西班牙奶酪行业的成熟发展、迭代更新，为全球消费者提供了优质、独特的传统奶酪以及创新品种。以独到风味的优质奶酪以飨全球食客们的同时，也会带给专业人士美食灵感。这些品种繁多、风格迥异的奶酪会擦出何种创意火花，还等您来尝试。

#SpainFoodNation

