



夏末之选：西班牙美食配美酒



©ICEX/ICEX

西班牙以美食国度著称于世，几乎每个地方都有颇具当地特色的菜肴和美食产品。当地的美食搭配当地产的葡萄酒是餐酒搭配的稳妥之选，食物风味同酒款风味的配合也是一个搭配原则。当然，应时当令地选择餐酒搭配也是非常自然的想法。

这个暑热余威尚存之时，看看何种西班牙美食搭配哪款美酒最能安抚被灼烧了一季的心情。

海鲜杂烩饭及阿尔巴利诺品种葡萄酒

海鲜杂烩饭无疑是在中国乃至世界名头最响的西班牙菜肴，其实这道菜肴起源于瓦伦西亚杂烩饭（Paella Valenciana）。瓦伦西亚杂烩饭是用大米和几样肉类和豆类烹制的，而海鲜杂烩饭的丰盛、咸鲜之味则是贻贝、贝类等海鲜食材带来的。正宗、优质的瓦伦西亚杂烩饭及海鲜杂烩饭拥有令人难忘的香气，是由番红花、熏红椒粉(Pimentón)这两种独特的西班牙香料共同创造的，其中番红花产自拉曼恰，是地理标志产品。



搭配海鲜杂烩饭，首选位于西班牙西北端下海湾产区(DO Rías Baixas) 出产的清脆的阿尔巴利诺 (Albariño) 品种葡萄酒，其活泼的香气、清新的风味可以很好平衡菜肴，不会让菜肴有过于丰盛之感，也不会影响其特有风味。

伊比利亚火腿配卡瓦酒

伊比利亚火腿(Jamón Ibérico)称得上西班牙最著名的美食产品，其中猪肉来自游荡在西班牙林地中的伊比利亚猪。独特的饲养方式让伊比利亚猪拥有更多闲逛、运动时间，因此其肉质具有更多新鲜、自然的营养，并影响了最终产品火腿的紧密肉质、丰腴口感。最佳质量的伊比利亚猪在饲养的最后几个月以橡果(bellota)为主要食物，这赋予了猪肉和火腿出众的丰润脂肪和坚果气息。



©ICEX/ICEX

伊比利亚火腿肉质呈现出大理石般的花纹，其中的脂肪在温暖室温下会变得更滑腻。来自原产地名称保护的哈布戈（PDO Jabugo）及基胡埃罗（PDO Guijuelo）地区的产品是其中的佼佼者。最佳的享用方式当然是直接吃；或配上一杯葡萄酒，在番茄碎面包（pan con tomate），上放上一片火腿，也是非常有满足感的吃法。

要搭配风味超群的西班牙美食火腿，最合适的美酒是西班牙起泡酒——卡瓦酒。酿制卡瓦酒的主要葡萄品种沙雷洛（Xarel·lo）拥有泥土、苹果风味，与伊比利亚火腿的独特味道相得益彰。同一般葡萄酒产区相比，卡瓦产区（Cava DO）的特别之处在于分散在几个地区。同香槟酒相比，西班牙卡瓦酒因为酸度较低，口感更干。

烤羊肉配里奥哈产区葡萄酒



©ICEX/ICEX

烤羊肉是一道西班牙北方非常受欢迎的菜肴，通常用百里香调味、涂上肉汁，配烤蔬菜一起吃。西班牙的餐馆常用用陶质锅烹制这道菜，这样可以长时间慢慢料理，让羊肉变得松软、入味。西班牙中部的卡斯蒂利亚-莱昂地区也出产优质的羊肉，羊肉菜肴是当地招牌菜。

来自西班牙知名的里奥哈产区（DO Rioja）风味醇厚的红葡萄酒最适合配羊肉菜肴。这个产区广泛种植丹魄（Tempranillo）葡萄，有时也和加尔纳恰（Garnacha）葡萄混酿，产品富于香料和水果风味，有中等酒精度、清新的酸度，不会喧宾夺主，让主角羊肉发挥最佳风味。

西班牙冷菜汤配弗德乔品种葡萄酒



西班牙冷菜汤（Gazpacho）是另一样经典美食，起源于西班牙南部的安达卢西亚，用番茄、黄瓜、红椒、洋葱、大蒜再调以橄榄油和醋制作而成。这道清新的冷汤能提供维生素等营养，更能打开夏天疲惫的胃口。

如果能为它配上清脆的弗德乔（Verdejo）品种葡萄酒就是真正的美味了。弗德乔（Verdejo）品种葡萄酒对任何以蔬菜为主的菜肴都很友好；该酒主要产自西班牙北部卢埃达产区（DO Rueda），带有明亮的酸度，同西班牙冷菜汤非常契合，是夏日餐食的不二之选。

蒙切哥奶酪配榅桲酱及奶油雪莉酒

一片蒙切哥奶酪配上西班牙特色的榅桲酱可以创造出和谐的二重奏，成全完美甜食。拥有原产地名称保护的蒙切哥奶酪（Queso Manchego DOP）是西班牙经典的绵羊奶酪，来自西班牙腹地的拉曼恰（La Mancha）地区。这种风味出众的奶酪口味丰富，兼具甜、咸又略带苦味，富于水果和坚果气息，质地紧密。

榅桲酱是一种呈冻膏状、丰厚的甜食，由榅桲果制成，绝大部分由伊比利亚半岛的西班牙出产，有“甜美榅桲酱（dulce de membrillo）”之称。这种浓甜味果酱是蒙切哥奶酪的最佳搭档。



奶油雪莉酒产自赫雷斯-雪莉产区（DO Jerez-Xérès-Sherry），非常适合搭配奶酪和甜美的榲桲酱。该酒是由奥洛索（Oloroso）等干型雪莉酒和佩德罗-希梅内斯（Pedro Ximénez）等天然甜雪莉酒制成的混调酒，拥有适中的甜度和酸度，可以同蒙切哥奶酪以及各种甜点达到完美平衡。

西班牙各地经典菜肴不胜枚举，奶酪、火腿、橄榄等主要美食产品种类繁多。这里有着浓厚的葡萄酒传统，法定产区遍及各地，品种极为丰富；除了红、白葡萄酒，还有强化酒、起泡酒、微起泡酒等各式类型，在搭配餐食上极为容易，更何况还有优质的烈酒、利口酒等等。试着让这些美食、美酒进入日常饮食，您将会发现不同酒饮风格同菜肴、食物风味之间能碰撞出奇妙的互动，更在尝试中发现食酒搭配的乐趣多多。



原创微博文章链接：<https://weibo.com/2797412814/M1t758Exu>