

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

[#食色随记#](#) 甜蜜醉人的情人节，自然少不了来自西班牙的美酒美食做点缀。这个与爱相拥的节日，我再次选用了自己颇为钟情的西班牙食材，来营造一场玫瑰色氛围的浪漫私人时光。

熟悉的朋友都知道，我不止一次推荐过美味的伊比利亚火腿 Jamón Ibérico 和萨尔齐琼肠 Salchichón，它们自然是我的情人节餐桌必不可少的美味。再搭配西班牙知名的穆尔西亚红酒奶酪 Queso de Murcia al Vino PDO，更为精心准备的晚餐平添爱意。轮状外观的穆尔西亚红酒奶酪，拥有深红色外皮。它在成熟过程中经红酒浸泡，风味一如爱情那般醇烈，散出迷人香气。入口更是柔滑绵密，如同丰腴的山羊奶油，为我的节日晚餐增添无限惊喜。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

最适合搭配这些西班牙肉类及奶酪的今日酒饮，无疑是西班牙味美思酒红 Vermut Rojo，也必得来一杯桃红起泡酒才不负好时光。苦甜掺半的味美思红，风味浓厚，具有馥郁的草本及香料味。无论纯饮或是调制鸡尾酒，都是契合恋爱季的酒品。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

西班牙知名起泡酒——卡瓦产区（DO Cava）出产的卡瓦酒是今天当然之选，同香槟一样是以传统法酿制的；更妙的是卡瓦酒同样有桃红款 Rosado。诱人的粉色和升腾的气泡，如同源源涌动的爱意。轻啜细品，是微妙欢愉的甜味，宛如莓果、蜜糖与花香，令人联想起无数和爱恋相关的细节。西班牙还有许多产区出产优质桃红葡萄酒，如优质法定产区里奥哈 DOCa Rioja、纳瓦拉产区DO Navarra等。

充满爱意的日子，西班牙产的甜食当然不可或缺。因此，我为情人节晚餐准备了一系列琳琅满目的甜食：西班牙传统的杏仁糖 Turrón、巧克力，再给火腿奶酪盘配上无花果、蜂蜜、果酱，这可是经典西班牙前餐搭配。

我很喜爱西班牙巧克力，它兼具传统工艺与现代技术。因其完美的品质与新奇口味而风行世界各地。喜欢硬质糖果的我，还特别选择了拥有地理标志保护的阿利坎特杏仁糖 Turrón de Alicante PGI，酥脆耐嚼的口感和坚果香气，在嘴里甜美地荡开。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

爱之所以动人，正是由于人们对于情爱的理解不尽相同，各自闪耀出璀璨之光。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

一如每个人对心仪美食都有不同的偏好与搭配，期待你也能使用西班牙的美食美酒，去拼搭出更多美味组合，热情加“蜜”你的生活！

**#SpainFoodNation**



**FWS** Foods and Wines from Spain



**#alimentosdespaña**

**#SpainFoodNation**



**FWS** Foods and Wines from Spain



**#alimentosdespaña**

**FWS** Foods and Wines from Spain

**#alimentosdespaña**

原创微博文章链接: <https://weibo.com/1655847780/MsXEvvDga>