

## 橄榄油之旅

### 关于



照片: Porto Convention & Visitors Bureau

### 橄榄油之旅

**果味浓郁，香气略显厚重，颜色金黄或黄绿，味苦、辣或微甜，温和或浓烈。这就是葡萄牙的橄榄油。**

在这样一个深受地中海气候影响的国家里，橄榄树从远古时候起就是葡萄牙风景的一大特色。土壤的质量和气候的多变决定了橄榄树的品种，当然对生产出来的橄榄油的品质和多样性也有着深远的影响。

因此，您可以出发去逐个游览六大产区中的每一个生产橄榄油的“受保护原产地” (DOP)，生产出来的橄榄油是葡萄牙美食中的不可或缺的调味料：德拉什乌什蒙特什产区、中部贝拉产区、里巴特茹产区、莫拉产区、阿连特茹内陆产区和阿连特茹北部产区。

**德拉什乌什蒙特什产区** (Trás-os-Montes) 在遥远的波尔图东北区和葡萄牙北部，橄榄树的种植和橄榄油的生产集中的地方被称为 "Terra Quente" (热土)，这一区域包括瓦尔帕苏什 (Valpaços)、米兰德拉 (Mirandela)、马塞杜迪卡瓦莱鲁什 (Macedo de Cavaleiros)、维苗苏 (Vimioso)、伊泽达 (Izedo) (布拉干萨 (Bragança))、莫卡 (Murça)、阿里若 (Alijó)、阿尔凡德加-达菲 (Alfândega da Fé)、莫加多鲁 (Mogadouro)、花镇宫 (Vila Flor)、卡拉泽达安夏斯 (Carrazeda de Ansiães)、塔布阿苏 (Tabuaço)、蒙古拉伍塔 (Torre de Moncorvo)、福兹-科阿 (Vila Nova de Foz Côa) 和桤树的腰刀 (Freixo de Espada à Cinta) 等城市。这是由山峦和片岩高地组成的地区，自然条件恶劣，却很壮美，杜罗河 (Douro) 等风景如画的河流在峡谷内奔流，而这里也是继阿连特茹之后，葡萄牙生产橄榄油最多的地区。

邻近这一地区，以杜罗河为界向南，是中部贝拉产区 (Beira Interior)，这里的**橄榄油产自上贝拉 (Beira Alta) 和下贝拉 (Beira Baixa)**。在中部地区，产区的风景地貌对比强烈，由 24 座城市组成，传统的橄榄园遍布山坡和河岸，比如塔古斯河 (Tejo) 以及其支流。向北是多山地形，向南走会逐渐平缓，到了南部产区边界，您会发现那里有大片的农场，橄榄园的边缘还种着软木橡树。在这一产区，您可以参观**贝尔蒙特 (Belmonte) 的橄榄油博物馆**，和靠近新伊达涅阿 (Idanha-a-Nova) 的橄榄油博物馆中心 - **旧普罗恩萨 (Proença-a-Velha) 的一套**

**“Lagares” (榨油机)**

，由新伊达涅阿的拉亚诺文化中心重修。在新伊达涅阿内的一座历史悠久的古村落中可以找到有数百年树龄的橄榄树，而同样由拉亚诺文化中心负责翻修的**拉加尔德瓦拉斯 (Lagar de Varas)** 也值得参观一下。

沿着塔古斯河河道向里斯本前行，您会抵达里巴特茹 (Ribatejo)，这又是一个受保护的原产地名称类别下的橄榄油产区，包括阿布朗提斯 (Abrantes)、桑塔伦 (Santarém)、托雷斯诺瓦斯 (Torres Novas) 和托马尔 (Tomar) 等城市。托马尔市内的城堡和基督修道院被联合国教科文组织认定为世界遗产。古老的“Lagares d'el Rei” (国王的榨油机) 正在转运到一家博物馆的过程中。这些榨油机可以追溯到 12 和 13 世纪，当时该城是圣殿骑士的所在地。

再往南，您会来到葡萄牙最大的橄榄油产区阿连特茹 (Alentejo)，在这里，您会看到使用传统的集约与半集约方法种植的橄榄树，生产的橄榄油共有三大品牌，均在受保护的原产地名称类别之下。阿连特茹北部覆盖了从波塔莱格雷 (Portalegre) 到雷根古什迪蒙萨拉斯 (Reguengos de Monsaraz) 很广阔的一片区域；莫拉 (Moura)、塞尔帕 (Serpa) 和维拉韦尔德德菲卡利奥 (Vila Verde de Ficalho) 生产莫拉橄榄油；最后是阿连特茹内陆，包括波特尔 (Portel)、维迪盖拉 (Vidigueira) 和托朗 (Torrão)

---

等城市。在莫拉，一定要参观**橄榄油博物馆** (Lagar de Varas do Fojo)，该博物馆自 19 世纪延续至今，而在坎普马约尔 (Campo Maior)，一定要参观**奥利维拉子爵** (Visconde de Olivã)

#### **宫博物馆和拉加尔**

。阿连特如地区视野辽阔，平原的土地上放眼望去全是软木橡树和橄榄树。在这一地区您还能找到埃尔维斯和坎普马约尔橄榄，都是高品质的佐餐橄榄，拥有受保护的原产地名称认证。

游览了部分或全部这些产区，包括阿尔加维（同样也生产“受保护原产地”橄榄油）之后，您会了解葡萄牙不同品种的橄榄油，还能欣赏该产区风景、遗迹和体验的多样性，各景点之间总是步行可达。橄榄园到处可见最现代化的种植技术，供参观的很多榨油机展现的是最先进的压榨技术，能够就近品尝到葡萄牙生产的最高品质的橄榄油。

#### **请勿错过**

- > 在“受保护原产地”产区的很多城市里都有农业合作社，在参观的同时可以品尝生产的橄榄油。
- > 沿着北向南众多城市中当地生产商组织的游览路线参观
- > 尝一尝 tiborna（热面包蘸橄榄油），以此结束橄榄油之旅

---

#### **有用信息**

贝尔蒙特 (Belmonte) 的橄榄油博物馆

[www.cm-belmonte.pt](http://www.cm-belmonte.pt)

其它信息:

[www.visitalentejo.pt](http://www.visitalentejo.pt)

---

#### **到地方**

里斯本波尔特拉机场

波尔图费尔南多萨贩卡内罗机场

法鲁机场

乘火车([www.cp.pt](http://www.cp.pt))

乘长途汽车 – Rede Expressos: [www.rede-expressos.pt](http://www.rede-expressos.pt)