



E.V.O. 有限公司

Via Positano, 100 - 00134 羅馬 (義大利)

電話 - 傳真: +39 06.7197254

[info@flosolei.com](mailto:info@flosolei.com)

[www.flosolei.com](http://www.flosolei.com)

[www.flosolei.com/shop](http://www.flosolei.com/shop)



FLOSOLEI TOUR inROME

# Flos Olei Tour 羅馬發表會 Flos Olei Tour 從羅馬開始 專注於世界上最好的特級初榨橄欖油 Flos Olei 2020 指南發表會

開幕活動將於 2019 年 12 月 7 日星期六舉行  
羅馬 THE WESTIN EXCELSIOR 酒店

一年一度的 **Flos Olei Tour** 新書發表會來了，本書是由身為記者和國際專業品油專家的 **Marco Oreggia** 構思編輯的。在多次的國外經歷後 (慕尼黑、柏林、倫敦、華沙、紐約、赫爾辛基、華盛頓、阿姆斯特丹、哥本哈根、台北和上海)，我們這次要從羅馬開始，2019 年 12 月 7 日 (星期六)，在羅馬 **The Westin Excelsior** 酒店 **Via Vittorio Veneto, 125** 舉行的活動中，目的是讓大家對義大利和世界上最好的特級初榨橄欖油有所認識，然後再次前往其他城市。

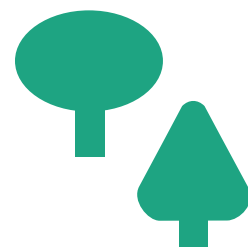
與往常一樣，羅馬的開幕活動也將看到《**Flos Olei 2020 指南**》的編輯版本，本書的第一次發行是在 2010 年，由 **Marco Oreggia** 先生 (也是出版商) 和記者 **Laura Marinelli** 女士共同編輯，這是第一本專門介紹世界各地的橄欖油坊及其特級初榨橄欖油的書籍。在第 11 版中，我們篩選了 500 家橄欖油坊的產品，再經由專業品油師從 720 款特級初榨橄欖油中選擇，遍布 5 大洲的 53 個國家和兩個版本：義大利語-英語和義大利語-中文。同時還頒發了兩項榮譽獎，名人堂 (此版本中的新榮譽) 和最佳獎：名人堂-排名第 100/100 經過多年的重要增長之後已經達到穩定目標的卓越公司，彷彿可以說是奧斯卡般的榮譽；最佳獎則獎勵表現出很高質量的特級初榨橄欖油，在不同類別的競爭中脫穎而出的橄欖油坊。

12 月 7 日這一天，將會有許多特級初榨橄欖油和其他典型產品的生產商，向大眾和行業經營者展示自己的產品。我們計劃許多品嚐展位，可以品嚐特級初榨橄欖油以及義大利和國際的美食。為了完善美食的體驗，將會有卓越的主廚在場，他們將舉辦一些烹飪課程，著重講究如何使用高品質的特級初榨橄欖油，並準備以其作為主要重點的菜餚。最後，針對所有特級初榨橄欖油的愛好者、好奇者和一般大眾，我們有深入的品油技術課程。



## 前言

*Flos Olei* 特級初榨橄欖油世界指南，現在已進入第 11 版，繼續擴大其對全球橄欖油的視野，並保持最初的宏偉目標：將新的活力和能量帶入橄欖油產業內。橄欖油是調味料裡的王子，也是地中海飲食的基礎，因其感官和健康的特殊性被衆多消費者所喜好，所以，值得進行正確的研究：*Flos Olei* 指南就是爲了探討橄欖油產業而誕生的。這指南的義英、義中兩個雙語版本呈現出它的國際性與獨特性。它既是一本專業工具書又是一個能幫助全球橄欖油產品走進消費者的傳播工具。指南不光對所有年齡層的愛好者和初學者有用，也對產油商、進口商、經銷商和技師等的專業人士有用。品鑑師從成千上萬款油中通過品嚐篩選出最好的特級初榨橄欖油，然後告知廣大讀者誰是全球最好的產油商，引導他們追求卓越，並幫助他們了解質量的國界已被打破，如今優質的特級初榨橄欖油已在五大洲各個角落都取得了優異的成果，在它們中間新加入了如中國、日本、印度和巴西這樣的經濟巨頭。目前指南共對 53 個國家進行了介紹，提供了各自的歷史、文化和生產背景。其中，義大利和西班牙這兩大橄欖種植國，還有更詳細的區域劃分介紹。我們的專業品油師先對來自全球各地油坊的產品做一個正規的 Panel 鑑定，再從中篩選約 500 家油坊後，並對他們每家和各自最好的產品進行介紹。另外還有來自相同油坊的 220 款特級初榨橄欖油，雖然沒被評上，但是也會被提及到，所以指南共包含 720 款不同的橄欖油。橄欖油的生產核心是地中海，但是其他更遠的地區也在逐漸改善生產，每年在國際市場上都越來越受歡迎，例如阿根廷、智利、烏拉圭、南非、澳大利亞和紐西蘭等國家。還有正在強勁發展高質量橄欖油的克羅埃西亞、法國、斯洛維尼亞、摩洛哥等地中海國家。簡而言之，應從寬廣的角度來看整個橄欖油產業，目前是產區邊界擴大和自由貿易的趨勢。而且在這方面還有很多積極的跡象，如關於原產地和標籤信息的規定、以防假冒偽劣對產品化學分析參數的添加（基於對油做 DNA 檢測）、Dop、Igp 和有機農業認證識別度的增加等。然而，還仍然存在許多尚未解決的問題，首先就是不管歐洲還是全球都還沒有一個合格的立法。我們對未來有什麼期望？通過加大對產區和產量的管理並復興橄欖種植行業，加強對假冒偽劣的法律法規和改善低效橄欖油產品的分類。所有這些都是為了加強對珍貴資源的栽培，以便承受經濟危機的考驗。





## 作者介紹



### MARCO OREGGIA

Marco Oreggia 資深食品酒飲記者及評論家，並在這領域的多家重要報刊擔任顧問。在成為農業工程專家之後，作為餐飲家的他先掌管了自己於羅馬開設的餐廳 Girone VI，成為了一位優異的餐飲管理者，並且拿到了一系列的專業資格證書，從而在品嚐世界中獲得了豐富的技術經驗。Marco Oreggia 先生是初榨橄欖油和特級初榨橄欖油品油師、釀酒專家、品酒師、侍酒師及蒸餾酒品酒師。他在 Frosinone 和羅馬 CCIAA 的國家品酒技術冊上和國家初榨橄欖油與特級初榨橄欖油技術專家冊上均被列入名冊。Marco Oreggia 先生是 Flos Olei 特級初榨橄欖油世界指南的編輯和出版人，同時也發表了一些關於橄欖油生產業的書籍和手冊，並在義大利和其他國家舉辦關於食品酒飲的國際會議、研討會、品酒會等活動。



### LAURA MARINELLI

Laura Marinelli 食品酒飲業記者，極其熱愛美食與文學，擁有現代文學碩士學位。她曾擔任義大利 RAI 廣播電視台一些新聞節目的文化顧問，還曾為 Radio3 廣播頻道的一系列美食娛樂節目工作，現與 Radio3 廣播頻道合作。Laura Marinelli 女士近幾年也一直為同領域的知名報刊寫稿。她參加品油師和品酒師培訓課後，在國家初榨橄欖油與特級初榨橄欖油技術專家冊上以專家品油師記入名冊。Laura Marinelli 女士是 Flos Olei 特級初榨橄欖油世界指南的編輯，她參加了在義大利和其他國家關於農業食品研討會、品嚐會等活動的策劃宣傳。



# Flos Olei 2020

## 特級初榨橄欖油世界指南



### 指南

**Flos Olei 2020 - 特級初榨橄欖油世界指南**，這是第一本關於全球橄欖油企業以及特級初榨橄欖油的**國際指南**，而所有的特級初榨橄欖油都是經由 Marco Oreggia 帶領的 Panel 感官評估小組嚴格篩選並由其著作編輯而成。這指南直接以雙語 (**義英和義中**) 出版，介紹了在五大洲選擇的 53 個國家。還對義大利和西班牙橄欖產業進行了區域分佈圖的繪製，並附有歷史和文化、生產數據、原生品種和受原產地名稱保護的地區等訊息。特別標示的製圖，其中包括更多橄欖種植區的資訊和原產地的名稱。此外，在每家企業的簡介裡還有其橄欖油的品鑑和美食的搭配。這指南迴應並創造一種產品的需求，為現有的橄欖報刊業帶來了新鮮和活力，而且具有現代化一貫性專業的萬能性質，所以立即被提議作為一本有效的工具書。由於製作的細節和質量，本指南是所有對美食感興趣的消費者以及這行業的國內外人士的參考書。您可以在網站 [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) 上查看範例頁面。

### 指南簡介

序言 - 前言 - 53 個國家 - 地區的簡介概述:

葡萄牙; 西班牙 - 區域介紹: Galicia、Castilla y León、País Vasco、La Rioja、Comunidad Foral de Navarra、Aragón、Cataluña、Extremadura、Comunidad de Madrid、Castilla - La Mancha、Comunidad Valenciana、Andalucía、Región de Murcia、Islas Baleares; 法國; 瑞士; 義大利 - 區域介紹: Piemonte、Liguria、Lombardia、Trentino Alto Adige、Veneto、Friuli Venezia Giulia、Emilia Romagna、Toscana、Marche、Umbria、Lazio、Abruzzo、Molise、Campania、Puglia、Basilicata、Calabria、Sicilia、Sardegna; 斯洛維尼亞; 克羅埃西亞; 波赫聯邦; 蒙特內哥羅; 阿爾巴尼亞; 北馬其頓共和國; 保加利亞; 希臘; 烏克蘭; 塞普勒斯共和國; 馬爾他; 摩洛哥; 阿爾及利亞; 突尼西亞; 利比亞; 埃及; 衣索比亞; 納米比亞; 南非; 土耳其; 亞美尼亞; 阿塞拜然; 敘利亞; 黎巴嫩; 以色列; 巴勒斯坦; 約旦; 伊拉克; 伊朗; 阿富汗; 巴基斯坦; 沙烏地阿拉伯; 科威特; 葉門; 印度; 尼泊爾; 中國; 日本; 澳大利亞; 紐西蘭; 美國; 墨西哥; 哥倫比亞; 秘魯; 巴西; 智利; 烏拉圭; 阿根廷。

### 市場

關注並熱愛飲食的消費愛好者; 有關行業的農業專家, 土地測量師, 橄欖種植者, 榨油技師, 食品技師; 準備配備橄欖油的優質餐廳老闆; 葡萄酒館和商店的業者或管理者; 專業品油師。

### 主題

這是一本集體創作的作品, 由新聞記者、飲食評論家和專業品油師的 Marco Oreggia 以及新聞記者和專業品油師的 Laura Marinelli 共同編輯出版。此外, 還有來自世界各地知名的橄欖專家, 以及一個由 Marco Oreggia 協調的 Panel 感官評估小組參與了指南的製定。

### 技術特徵

ISBN: 9788890429125 (義英版本) - 9788890429132 (義中版本)

定價: 40 歐元

格式: 14 x 21 公分

頁數: 880

預定出版日期: 2019 年 11 月



FLOSOLEI TOUR inROME

FLOSOLEI TOUR

## 科威特

科威特位於波斯灣的盡頭。它的領土是由阿拉伯沙漠的最後一個分支所組成，地勢平坦且很少有起伏不平的地區，最高處約海拔 300 公尺。氣候的特色是非常乾旱，夏季漫長乾燥且溫度超過攝氏 45 度，冬季短而溫涼，但有時溫度會低於攝氏 4 度。它的降雨非常稀少而蒸發非常快，所以濕度很低。在夏季由於炎熱和乾燥的強風，經常發生沙塵暴。土質的特點是有機物貧乏的沙質土壤和保水能力極低。但是在這種環境下，也有一些耕作的地區或可能適合於農業發展的地區。特別是靠近南部邊界的 Al Wafra 地區；靠近北部的 Al Abdali 地區；還有科威特中部的 Al Sulaihiya 地區。灌溉使用淡化的海水和含鹽的地下水。橄欖具有適應極端環境條件的能力，尤其是抵抗乾旱的能力，考慮將來可能將其作為一種栽培作物引入科威特，成為農業領域的先驅，所以近年來科威特科學研究所 (KISR) 一直以橄欖作為研究的對象。這個項目已經啟動了許多與不同樹種有關的項目，旨在以增加植物的種植來防治沙漠的荒化，目前正在對橄欖樹投入大量的資源。實際上，不論是從環境的角度還是從經濟的角度來看，這項目都是具有策略意義的：鑑於人們日益認識橄欖的營養和健康益處，導致橄欖和橄欖油成為當地居民重要的營養要素，其需求正在不斷地增加。第一個實驗橄欖種植的引入可追溯到 1985 年。隨後，在上個世紀九十年代，於科威特城外的人工島 Green Island 的一座苗圃中，種植了 300 棵樹苗。所獲到的結果令人鼓舞，促使這個研究得以延續。從 21 世紀開始的第一個十年，一直到現在的首要目標是通過田間評估，研究某些選定的品種，其適應沙質土壤的可能性及其抵禦水分脅迫和灌溉含鹽的地下水的力量。用稻草、樹葉或土壤覆蓋植物的根部，這有趣的覆蓋技術測試可能有助於顯著減少水的需求，對未來的發展具有其影響。所有這些都在 Al Wafra、Al Abdali、Doha 和 Green Island 等地區進行測試。特別是位在科威特中部 Sulaihiya 和 Salmiya 的實驗地點。其重要的關鍵是確定既能生長又能結出果實的合適品種。在 2010 年對 arbequina、barnea、coratina、koroneiki 和 UC13A6 五個品種進行了研究，顯示出 barnea、arbequina 和 coratina 的適應能力；而 barnea 是最活躍的。在另一個項目的研究中 picual、picholine、pendolino 和 frantoio 等品種也顯示出良好的潛力。



FLOSOLEI TOUR inROME

TOUR

FLOSOLEI



## 芳香特徵

### ARAUCO (阿根廷)

中等濃香。濃厚的金黃色帶些明顯的青綠。氣味濃郁明顯，充滿著半成熟番茄的果香和突出的羅勒與薄荷香。口感厚實飽滿，苦澀和辛辣明顯的均衡讓我們聯想到新鮮的野菜、萵苣和乾果。

### BUŽA (克羅埃西亞)

中等濃香。濃厚的金黃色帶些微微的青綠。氣味明顯精緻，有著優雅的野生薊、朝鮮薊和萵苣的氣息，伴隨著清晰的迷迭香、鼠尾草和薄荷香。口感飽滿豐富，苦澀和辛辣適當的平衡讓我們聯想到野菜、新鮮蠶豆、黑胡椒和杏仁香。

### SALONENQUE (法國)

中等濃香。淺淺的金黃色。氣味精緻豐富，充滿著新鮮的割草味、蠶豆、芹菜和萵苣的氣息，伴隨著未成熟的番茄和杏仁的味道。口感豐富飽滿，苦澀和辛辣明顯的均衡讓我們聯想到野菜、薄荷、歐芹和鼠尾草香。

### NABALI (約旦)

中等香。淺淺的金黃色。氣味飽滿明顯，充滿著未成熟的番茄、香蕉、白蘋果和杏仁香。口感豐富濃郁，突出的苦澀適當的平衡辛辣讓我們聯想到萵苣、新鮮蠶豆、薄荷、鼠尾草和羅勒的香氣。

### KORONEIKI (希臘)

中等濃香。濃厚的金黃色帶些微微的青綠。氣味精緻濃郁，充滿著優雅的新鮮野草香，伴隨著些許迷迭香和薄荷香。口感豐富飽滿，苦澀和辛辣明顯的均衡讓我們聯想到成熟香蕉、野生苦苣、萵苣和甜杏仁的香氣。

### BARNEA (以色列)

中等淡香。淺淺的金黃色。氣味豐富飽滿，有著優雅的朝鮮薊和新鮮萵苣的氣息，伴隨著些許薄荷、迷迭香和羅勒的香氣。口感濃郁精緻，苦澀和辛辣明顯的均衡讓我們聯想到未成熟的番茄、萵苣和甜杏仁的香氣。

### FRANTOIO (義大利)

濃香。濃厚的金黃色帶些突出的青綠。氣味充滿著割草、朝鮮薊、野生薊、野生苦苣，伴隨著強烈的迷迭香和薄荷香。口感明顯厚實，苦澀和突出的辛辣明顯讓我們聯想到新鮮蔬菜和未成熟的杏仁。

### SOURI (黎巴嫩)

中等濃香。淺淺的金黃色。氣味豐富飽滿，有著優雅的半成熟番茄、香蕉、白蘋果和乾果的果香。口感豐富獨特，苦澀和辛辣非常明顯適當的平衡讓我們聯想到薄荷、羅勒和甜杏仁味。



# FLOSOLEI TOUR inROME



## PICHOLINE MAROCAINE (摩洛哥)

中等濃香。濃厚的金黃色帶些青綠。氣味豐富獨特，有著優雅的半成熟番茄和白蘋果香，伴隨著些許黑胡椒、薄荷、羅勒和牛至的香氣。口感飽滿精緻，強烈的苦澀和諧平衡辛辣讓我們聯想到朝鮮薊、萵苣、新鮮蠶豆和杏仁。

## NABALI BALADI (巴勒斯坦)

中等香。濃厚的金黃色帶些微微的青綠。氣味明顯飽滿，有著未成熟的番茄、香蕉和白蘋果香，伴隨著些許鼠尾草、牛至和薄荷香。口感豐富柔和，苦澀和辛辣和諧平衡讓我們聯想到萵苣、苦苣和杏仁。

## COBRANÇOSA (葡萄牙)

濃香。濃厚的金黃色帶些青綠。氣味豐富明顯，充滿著半成熟番茄，伴隨著迷迭香、薄荷和黑胡椒香。口感飽滿濃郁，苦澀和辛辣明顯的和諧平衡讓我們聯想到野生薊、野生苦苣、萵苣和甜杏仁。

## ISTRSKA BELICA (斯洛維尼亞)

濃香。濃厚的金黃色帶些明顯的青綠。氣味濃郁精緻，有著朝鮮薊、野生薊、苦苣和萵苣的植物味。口感豐富飽滿，苦澀和辛辣明顯的均衡讓我們聯想到野菜、薄荷、鼠尾草、迷迭香和甜杏仁的香味中結尾。

## PICUAL (西班牙)

中等濃香。濃厚的金黃色帶些青綠。氣味濃郁豐富，有著半成熟番茄和香蕉的果香，伴隨著些許黑胡椒、薄荷和牛至。口感飽滿精緻，苦澀和辛辣明顯的均衡讓我們聯想到野生苦苣、萵苣和杏仁。

## MISSION (美國)

中等香。濃厚的金黃色帶些微微的青綠。氣味飽滿精緻，充滿著黃桃、成熟的杏子和未成熟的番茄，伴隨著些許薄荷、百里香和羅勒的香氣。口感豐富獨特，苦澀和辛辣明顯的和諧平衡讓我們聯想到萵苣、黑胡椒和新鮮核桃味。

## CHEMLALI DE SFAX (突尼西亞)

中等香。濃厚的金黃色帶些微微的青綠。氣味優雅獨特，充滿著朝鮮薊和杏仁的香氣，伴隨著些許薄荷和迷迭香。口感精緻均衡，苦澀和辛辣明顯的均衡讓我們聯想到野生苦苣、萵苣和新鮮核桃。

## MEMECIK (土耳其)

中等濃香。濃厚的金黃色帶些微微的青綠，清澈透明。氣味豐富飽滿，有著優雅的半成熟番茄、白蘋果和香蕉的果香，伴隨著些許新鮮的羅勒和薄荷香。口感豐富含有菜香味，突出的苦澀適當平衡明顯的辛辣讓我們聯想到蠶豆、萵苣和成熟核桃的香氣。



# Hall of Fame 名人堂和 The Best 榮譽榜



一本實用且有權威性的指南必需具備有評級和獎項，在我們的指南中有傑出的 Hall of Fame 名人堂和 The Best 榮譽榜。Hall of Fame 名人堂是一組達到卓越水平的企業並在行業中的表現受得肯定，這些企業獲得 100/100 的得分真的是名至實歸。而 The Best 榮譽榜是給予具有優秀質量的企業獎項，其類別有所不同。獎項的授予並不取決於橄欖油的感官價值，而是取決於多年來每家企業生產質量的穩定性及其帶給所在地的附加值。由於特級初榨橄欖油優質的感官指標，在裝瓶幾個月後，就開始逐漸下降，所以我們決定不把一款橄欖油的優質質量作為獎項評估的唯一標準。最佳油坊的獎項有 4 個：首先是“年度最佳油坊”，其次是年輕的“新興油坊”，處於邊緣地區的“潛力油坊”，最後是在熱情和關懷方面有所不同的“愛心油坊”。然後是最佳特級初榨橄欖油的獎項：從“年度最佳”到一系列不同類別的獎項（有機農業、單果、多果、Dop/Igp），當然也不能忘了運用最佳榨油技術、高質量和產量、合理的價格或極有吸引力的精美包裝的橄欖油企業。The Best 榮譽榜的最後 3 個獎項是：“年度最佳進口商”、“年度最佳餐廳”和一個特殊的獎項 - “Cristina Tiliacos 特別獎”。Cristina Tiliacos 生前是一位的記者，也是我們這本指南寶貴的合作人，最後這一項獎我們將其獻給致力於促進和傳播橄欖產業文化的人們、組織或行業協會。

## 獎項

### 名人堂

## 橄欖油坊

## 國家

Castillo de Canena Olive Juice	西班牙
Aceites Finca La Torre	西班牙
Azienda Agricola Comincioli	義大利
Frantoio Bonamini	義大利
Frantoio Franci	義大利
Azienda Agraria Viola	義大利
Azienda Agricola Biologica Americo Quattrociochi	義大利
Olio Intini	義大利
Azienda Agricola Fratelli Renzo	義大利
Familia Zuccardi	阿根廷
Olea B. B.	克羅埃西亞
Azienda Agraria Marfuga	義大利
Almazara Deortegas	西班牙
Frantoio di Riva	義大利
Società Agricola Buonamici	義大利
Marqués de Griñon Family Estate	西班牙
Frantoio Gaudenzi	義大利
Azienda Agricola Le Tre Colonne	義大利
Agrícola Monteolivo	智利
Olearia San Giorgio	義大利
Casas de Hualdo	西班牙
Olio Mimi	義大利
Tokara	南非
Madonna dell'Olivo	義大利
Azienda Agricola Ortoplant	義大利
Aceites La Maja	西班牙
Società Cooperativa Agricola C.A.B.	義大利
Monva	西班牙
Tun Seng Loo - Fissler China	中國
Ristoranti Le Silpo e Positano	烏克蘭
FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation (GIAHS - Globally Important Agricultural Heritage Systems)	