



朱卡迪家族

特級初榨橄欖油

米其林餐廳指定使用橄欖油

致力於當地發展的工程師阿爾貝托·祖卡迪於1963年創立了祖卡迪家族酒莊。在門多薩這樣的沙漠地區，農業生產唯有依靠灌溉才能實現，因此阿爾貝托·祖卡迪致力於完善他自己設計的灌溉系統。在探索的過程中，他發現了自己對葡萄酒種植的熱情。他的兒子何塞·阿爾貝托繼承了他的事業，並融入了自己充滿活力和創新精神的風格，開始領導酒莊的發展壯大，使其得以鞏固並拓展至最具競爭力的市場。如今，酒莊匯集了家族第三代的精英人才以及許多工作團隊。祖卡迪家族始終秉持著創立之初的理念，堅守共同的價值觀，不斷彰顯門多薩的獨特魅力。

祖卡迪家族特級初榨橄欖油計畫的緣起，源自於米格爾·祖卡迪先生開發該地區潛力的堅定決心。該項目於2004年首次收成。秉承家族的創新精神，這款優質特級初榨橄欖油系列如今囊括了門多薩地區四種最古老的橄欖油品種，其中包括當地的阿勞科（Arauco）品種，該品種在美洲已有近五百年的歷史。



Olio Nuovo Days 道德獎

旨在表彰 Familia Zuccardi 在橄欖油種植和生產方面的永續實踐，以及為直接合作者和作物及生產性植物生長所在社區開展的各種生產和人類永續發展計畫。



進口商：七銘企業股份有限公司



Familia Zuccardi

特級初榨橄欖油的生產

特級初榨橄欖油是橄欖樹結出的天然果實，我們直接食用它，保留了它所有的品質、香氣和風味。因此，它也被認為是由橄欖榨取的油性汁液。

為了保留所有品質和天然特性，我們需要在所有生產階段都小心謹慎，包括研磨橄欖和讓油在低溫下自然分離。

步驟 1

收割、運輸和清洗

隨著收穫季節的臨近，我們開始評估橄欖的成熟度，以及橄欖中累積的香氣和油脂含量。時機成熟後，即可開始採摘。為了確保橄欖油的品質和新鮮度，從採摘到榨油廠加工的時間間隔必須盡可能短。

步驟 2

研磨、壓榨

橄欖從田間採摘後，會根據產地、品種和特性進行檢查和分類。清洗後，橄欖會被送到榨油廠，整顆橄欖會被磨成糊狀，用於後續的分離工序。

步驟 3

分離

為了將橄欖油從橄欖果肉中分離出來，首先需要將榨油機得到的橄欖果肉進行揉捏。揉捏過程中會釋放出細小的油滴，這些油滴會逐漸聚集形成越來越大的油滴。在這個階段，低溫和短時間的處理至關重要，這可以防止橄欖油中許多賦予其香氣、風味和其他特性的天然化合物流失。一旦橄欖油從果肉中分離出來，我們就繼續將其與剩餘的果肉分離。這個過程是透過將果肉連續透過離心機來實現的。由於橄欖油密度較低，它會在離心機中形成一個環狀物，從而與水和固體分離。透過這一連續的過程，我們最終得到橄欖油，然後將其轉移到不銹鋼罐中，並在低溫下儲存。

步驟 4

過濾和儲存

離心機分離出的橄欖油即可食用，它擁有特級初榨橄欖油的所有新鮮度和香氣。為了保持這些特性，必須對其進行過濾。過濾的目的是去除可能殘留在油中的極細固體顆粒。最後，將其裝入深色玻璃瓶中，以避光保存。



進口商：七銘企業股份有限公司





米其林餐廳
指定使用橄欖油

Familia Zuccardi

ARAUCO

阿勞科

單一品種冷壓特級初榨橄欖油

這種橄欖品種五百年前被引進秘魯沿海地區，後來又傳入智利和阿根廷，並在阿根廷全國各地種植，尤其是在庫約地區。如今，它被認為是該地區的本土品種，因為在地中海地區並不常見。經過長時間的選育，該品種因其極強的適應性和優良的品質潛力而備受青睞。門多薩省擁有阿根廷最大的阿勞科橄欖樹種植面積，而阿勞科橄欖樹因其獨特的特性，已成為阿根廷橄欖種植的標誌性品種。



品種源起地：
阿根廷最古老的品種

橄欖品種：
阿勞科 (Arauco)
我們的單一品種阿勞科橄欖油，經認證為有機產品，採用芬卡邁普橄欖園最優質地塊手工採摘的橄欖製成，是該品種最地道的代表。

種植產區：
邁普，門多薩 Maipú, Mendoza

採收期：
五月

香氣：
清新的綠色氣息，帶有複雜而濃鬱的果香，令人聯想到番茄葉、芝麻菜、洋薊、香草和新鮮割草的香氣。

口感：
清新怡人，帶有青草、番茄和洋薊的香氣。由於其抗氧化劑含量高，因此具有中等偏高的苦味和辛辣味。該品種出產的橄欖油清新、平衡且風味複雜。

搭配建議：
我們建議將其撒在紅肉、辛辣菜餚、番茄醬以及硬質和辛辣起司上。

這是一個晚熟品種，在果實剛開始成熟時採摘，因此榨出的油帶有青澀的香氣和濃鬱的果香。其中，番茄、香草和蘋果的風味尤其突出。該品種富含抗氧化劑，使其苦味和辛辣味達到中等至高強度的平衡。

PRESENTACIONES DE 500 ML.

FAMILIA
ZUCCARDI



此次收成榮獲 2025 年國際特級初榨橄欖油大賽南半球馬裡奧·索利納斯一等獎，這是由西班牙馬德里國際橄欖理事會每年頒發的享有盛譽的傳統品質認可。



進口商：七銘企業股份有限公司

七銘企業股份有限公司

Familia Zuccardi

GENOVESA

吉洛維沙

單一品種冷壓特級初榨橄欖油

這種原產於西班牙瓦倫西亞的橄欖油以其複雜的果香而著稱，並帶有中等強度的苦味和辛辣味。它是一種適應性很強的品種，由於在我們地區成熟較早，因此根據採摘時間的不同，其風味也會有顯著差異。



品種源起地：
西班牙瓦倫西亞 (Valencia, España)

橄欖品種：
樂娜亞 (Genovesa)

種植產區：
阿根廷門多薩省邁普 (Maipú, Mendoza)

採收期：
3 月底至 4 月

香氣：
複雜且細膩的香氣輪廓。帶有青蘋果、新鮮草本植物、香蕉、新鮮杏仁的氣息，且根據採收時間的不同，還會帶有如紅醬果類的成熟果香。

口感：
杏仁與草本植物的風味尤為突出，伴隨細緻微弱的苦味以及其特有的後勁辛辣感。是一款口感平衡、果香複雜且餘韻持久的橄欖油。

搭配建議：
建議搭配海鮮料理、白肉、風味溫和的起司、烘焙糕點以及甜點製作。

PRESENTACIONES DE 500 ML.



米其林餐廳指定使用橄欖油

進口商：七銘企業股份有限公司



Familia Zuccardi

PICUAL

皮夸爾

單一品種冷壓特級初榨橄欖油

這種原產於西班牙安達盧西亞的品種，在我們果園的理想條件下生長。它出產的橄欖油果香濃郁，帶有新鮮草本植物的香氣。這款橄欖油風味濃郁而複雜，根據成熟度的不同，會呈現出番茄、蘋果、無花果樹等多種草本植物的香氣。它穩定性好，辛辣味和苦味中等至較高，風味多樣。它是西班牙南部地區的旗艦品種。



品種源起地：

西班牙安達盧西亞 (Andalusia, Spain)

橄欖品種：

比夸爾 (Picual)

種植產區：

阿根廷門多薩省邁普 (Maipú, Mendoza)

採收期：

4 月至 5 月

香氣：

非常芬芳且清新。帶有中等強度的果香，讓人聯想到番茄植株、青蘋果、柑橘類水果以及芳香草本植物。

口感：

非常和諧且口感清爽的橄欖油，帶有中等強度的苦味與辛辣感。

搭配建議：

我們推薦將其淋在熱麵包、鮮魚、烤蔬菜、綠葉蔬菜沙拉、柑橘類水果以及義大利麵上。



米其林餐廳指定使用橄欖油

PRESENTACIONES DE 500 ML.

進口商：七銘企業股份有限公司





Familia Zuccardi

CORATINA

可拉提納

單一品種冷壓特級初榨橄欖油

這款橄欖油原產於義大利南部普利亞大區，以其濃鬱的青草香氣、強烈的苦味和辛辣味而聞名。它因其草本植物的芬芳和辛香而備受推崇。這款橄欖油富含多酚，賦予其獨特的個性和濃鬱的風味。



品種源起地：
義大利普利亞 (Puglia, Italia)

橄欖品種：
科拉蒂納 (Coratina)

種植產區：
阿根廷聖胡安省卡尼亞達本田 (Cañada Honda, San Juan) 與門多薩省邁普 (Maipú, Mendoza)

採收期：
4 月至 5 月

香氣：
精緻且細膩的果香，帶有綠色植物莖梗、橄欖葉、韭蔥、咖啡、杏仁以及青香蕉皮的氣息。

口感：
強勁且複雜，苦味強度顯著，並帶有明顯且持久的辛辣感。

搭配建議：
我們推薦將其與牛肉、熟成起司、松露義大利麵、苦巧克力，以及風味濃郁且複雜的料理搭配享用。



米其林餐廳指定使用橄欖油

PRESENTACIONES DE 500 ML.

進口商：七銘企業股份有限公司



七銘企業股份有限公司





Familia Zuccardi

Zuelo
朱耶洛

冷壓特級初榨橄欖油

內容量 5000 ML.



米其林餐廳指定使用橄欖油

進口商：七銘企業股份有限公司



FAMILIA
ZUCCARDI