



西班牙柑橘出产全球领先



多种多样的西班牙柑橘类水果，为美食增添更多可能性。

西班牙的地貌、气候多样，全年盛产各种水果，例如柑橘、核果，甚至还有热带水果，但柑橘类水果尤其多产。西班牙是欧洲现在最大的柑橘类水果出口国，在全球排名第五位。西班牙的地中海沿岸地区特别适合生产此类水果，温暖的气温、长日照、风等自然因素使得柑橘类水果丰美而独具风味。

西班牙有许多地区出产优质的柑橘类水果，品种也非常多样，产地主要集中于地中海沿岸，从东北部的瓦伦西亚、穆尔西亚，到南部的安达卢西亚等地区。最主要的是瓦伦西亚大区，这里的瓦伦西亚柑橘（Cítricos Valencianos PGI）早在1999年就获得了地理标志保护，证明了此地生产的柑橘类水果，无论是在产地还是质量保证方面，都符合欧盟现行的所有要求。该认证涵盖卡斯特利翁（Castellón）、瓦伦西亚（Valencia）和阿利坎特（Alicante）三省的多个种植区出产的橙子、柑橘和柠檬。



©ICEX/ICEX

橙子 西班牙柑橘水果的标志

每年9月到来年6月，西班牙的各种优质鲜橙会陆续上市。西班牙虽然不是橙子的原产地，但西班牙生产橙子的历史有好几百年了。橙子的主要产地瓦伦西亚及毗邻地区，被称为“橙林海岸”，以橙子品种更为甜美而闻名，也是西班牙最大的橙子产地。出产于这个地区的橙子外观滚圆橙黄，甜度和酸度有完美的平衡，并有独特香气、肉质多汁，这一切就是完美橙子该有的味道。橙子除了鲜食也可以做成橙汁，另外，这里还诞生了用橙汁和烈酒调成的“瓦伦西亚之水（Agua de Valencia）”，足以说明橙子在瓦伦西亚的重要地位。



©ICEX/ICEX

安达卢西亚大区的塞维利亚（Seville）、科尔多瓦（Córdoba）和韦尔瓦（Huelva）也出产大量美味橙子。这些地区的气候是一个决定性因素，利于产出优质橙子。例如这个地区的瓜达尔基维尔山谷，每年日照超过4000小时。安达卢西亚有西班牙最大的有机柑橘种植面积，超过全西班牙面积的60%。果农们致力于可持续种植，采用不会对土壤造成负面影响的生产技术，同时保证生产出品质和口味优良的水果。

享用西班牙橙子的方式太多了，除了鲜食，西班牙传统里会将橙子制成果酱、水果蜜饯等甜食，还会用到各种鸡尾酒中，除了上文提到的“瓦伦西亚之水”，西班牙最知名的鸡尾酒桑格里亚酒（Sangría）也会放入糖渍的橙子等，带来水果香气。



©ICEX/ICEX

其他西班牙柑橘水果

风味之源

西班牙也出产非常优质的柠檬，是另一种西班牙柑橘类水果中的宝石。西班牙种植的柠檬树超过900万棵，既能供国内消费，也能大量向欧洲出口。大多数西班牙柠檬产自穆尔西亚、塞维利亚和阿利坎特，这三个城市的产量占了西班牙全国柠檬产量的94%。同其他柑橘水果类似，柠檬也富含维生素等有益成分，比如维C、叶酸、纤维素、抗氧化剂等。

只要挤上几滴柠檬汁，就能给菜肴、饮品“提味”，西班牙的鱼类菜肴总是会带上几片这种酸爽的水果。著名的鸡尾酒“夏日红酒（Tinto de Verano）”，用红葡萄酒、柠檬和苏打水调成，是必尝的西班牙夏天特饮。西班牙橘子每年从 11 月到 2 月都有上市。西班牙橘子果肉丰厚、多汁甜美，大约 38%的西班牙橘子产自瓦伦西亚。克莱门氏小柑橘（Clementines）更为甜美，主要种植在加泰罗尼西南部的埃布罗地（Ebro Lands），皮薄而细腻，更容易剥，风味绝佳，并富含磷、钾等重要的微量元素。



©ICEX/ICEX

尽管西柚在西班牙柑橘类水果中占比最小，但因其味甜兼苦的复杂风味，以及非常具识别度的香气，非常适合调制鸡尾酒等饮品。西柚放在沙拉里非常美味，做鱼、贝类菜肴的调味汁也很棒。而且西柚非常利于健康，对免疫系统、皮肤都有好处，热量还极低。



©ICEX/ICEX

西班牙柑橘类水果的优质，保证了这些水果的风味、营养和香气各方面的特色，鲜食、罐装或做成果汁，是每天日常营养的保证。优质食材是创造美食的关键，西班牙柑橘类水果也为西班牙美食中增添了许多可能性，做成果酱配奶酪盘吃，制成水果蜜饯同甜品酒、烈酒饭后享用，或者作为食材做出各种甜品和甜食，更是调制鸡尾酒不可或缺的成分。期待我们的分享能激发您的创意，带来美食新点子。

