**新仕様書**

2021年8月末現在

原産地呼称（DO）「ヘレス・ケレス・シェリー」と「マンサニーリャ・サンルーカル・デ・バラメダ」の新仕様書に導入された主な変更

**DO「ヘレス・ケレス・シェリー」の熟成地域の拡大**

・トレブヘナ、レブリハ、チピオナ、ロタ、チクラナ、プエルト・レアルで熟成工程を終えたワインが（これまではヘレス、エル・プエルト、サンルーカルに限定されていた）DOを使用する権利を持つ。

・さらに、ヘレスから分離独立するまで生産地域に含まれていたサン・ホセ・デル・バーリェの西経5° 49´以西の地区もDOに含まれる。

・2015年に統制委員会が境界を定めた、西経5° 49´以西にあるパゴも取り入れられる。

**使用認定品種追加**

・これまで認定されていたパロミノ、パロミノ・フィノ（リスタン）、モスカテル、ペドロ・ヒメネスのほかに、地域の伝統的なブドウ品種であるベバ、カニョカソ、マントゥオ・カステリャノ、マントゥオ・デ・ピラス、ペルーノ、ビヒリエガの使用が認定される。

**ヘレス・スペリオールの畑の定義変更**

・「ヘレス・スペリオールの畑」に分類される畑は、ヘレス、エル・プエルト、サンルーカル、トレブヘナだけでなく、どの市町村にあってもよい。判断基準は地理的ではなく、技術的な見地（土地の質）に限る。

**酒精強化しないケースも承認**

・どのタイプのワインも、発酵によるアルコール度だけで最低度数に達していれば、酒精強化する必要はない。これまで当原産地呼称のワインは全て「リキュール・ワイン」に分類されていたため、発酵によって得られる自然の度数と関係なく、常に酒精強化が義務付けられていた。

**サンルーカルのフィノは不認定**

・サンルーカルで生物学的熟成するワインで、仕様書の条件を満たすものは全てマンサニーリャとなり、フィノに分類されることはない。

**ビノ・ヘネロソの残糖量変更**

・ビノ・ヘネロソの糖の最大許容含有量は5g/ℓから4g/ℓに下げるが、ブドウ糖と果糖だけが対象となり、以前のようにその他の還元糖は含まない。

**「ドライ」の境界線変更**

・「ペイル・ドライ」と「ペイル・クリーム」、「ミディアム・ドライ」と「ミディアム・スイート」の境の残糖量は45g/ℓではなく、50g/ℓとする。

**生物学的熟成するワインの長期熟成タイプの規定**

・「マンサニーリャ・パサダ」の最低熟成期間は7年とし、「フィノ・ビエホ」という新しいカテゴリーを作り、その最低熟成期間も7年とする。

**濃縮果汁の使用**

・濃縮果汁をビノ・ヘネンロソ・デ・リコール生産のために添加できる補足製品に含めるが、その原料は認定地域内のブドウでなければならない。

**ラベル表示**

・仕様書にラベリングに関する付属文書が含まれ、一例として、「エン・ラマ」とは清澄も冷却処理もしていないワインのこと、といった用語の使用条件が定められる。