

新仕様書

2022年10月10日発効

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

- ・ヘレス・デ・ラ・フロンテラ、エル・プエルト・デ・サンタ・マリア、サンルーカル・デ・バラメダ、トレブヘナ、レブリハ、チピオナ、ロタ、チクラナ、プエルト・レアルそして、ヘレスから分離するまで生産地域に含まれていたサン・ホセ・デル・バーリエで熟成工程を終えたワインが DO を使用する権利を持つ。
- ・いずれも西経 5° 49'以西、北緯 36° 58'以南の地区。

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・ブランコ）、モスカテル・デ・アレハンドリア、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、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。

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。

ビノ・ヘネロソ以外、甘口タイプの最低アルコール度数統一

ビノ・ヘネロソ・デ・リコールとビノ・ドウルセ・ナトゥラルのアルコール度は 15%以上 22%以下に統一する。

タイプ	アルコール度	残糖量
Fino	≥15 ≤17	≤4
Amontillado	≥16 ≤22	≤4
Oloroso	≥17 ≤22	≤4
Palo cortado	≥17 ≤22	≤4
Pale Dry	≥15 ≤22	≥4 < 45

Pale Cream	≥15 ≤22	≥50 <115
Medium	≥15 ≤22	≥4 <115
Cream	≥15 ≤22	≥115 ≤140
Pedro Ximénez	≥15 ≤22	≥212
Moscatel	≥15 ≤22	≥160
Dulce	≥15 ≤22	≥160

長期熟成タイプの規定

1. フィノ・ビエホとマンサニーリャ・パサダ

- ・最低熟成期間7年以上のフィノとマンサニーリャに適用される。

2. 熟成期間認定シェリー

特に長い熟成期間を経たシェリーは次のカテゴリーに分類される。

- ・12年以上熟成
- ・15年以上熟成
- ・20年以上熟成。V.O.S.
- ・30年以上熟成。V.O.R.S.

添加してよいもの

- ・ブドウを原料とする蒸留酒
- ・天日干ししたブドウから採る果汁を、一部発酵したもの
- ・「ビノ・デ・コロール」と呼ばれる、果汁を直接の熱源で煮詰めた「アロペ」とワインを混ぜたもの。
- ・濃縮果汁
- ・濃縮精留果汁
- ・天日干ししたブドウから採る果汁にアルコールを添加したもの。

注：酸化熟成タイプの色調整に使用可能な「ビノ・デ・コロール」以外は、ビノ・ヘネロソ・デ・リコールにだけ使用される。

ラベル表示

- ・エン・ラマ：清澄も冷却処理もしていないワインの場合、ラベルに「エン・ラマ」と表示できる。

- ・パゴの名称：独自のテロワールを持つ伝統的な区画「パゴ」として認定されている畑で栽培されるブドウを85%以上使用している製品の場合、パゴの名称をラベルに表示できる。