

赫雷斯－雪莉 / 雪莉技术规范

一、地理标志名称

中文名称：赫雷斯－雪莉 / 雪莉

原文名称：Jerez / Xérès / Sherry

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：雪莉原产地名称监管委员会

地址：2. Avda. Alcalde Alvaro Domecq, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), España

四、欧盟成员国原产国地理标志保护

已于1986年6月13日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

利口酒。

（一）品种

白葡萄品种：帕罗米诺，佩德罗·希梅内斯，莫斯卡特（麝香）。

（二）酒精度

1. 酒精强化葡萄酒

（1）菲诺雪莉酒（Fino）：15～17%vol。

（2）阿蒙蒂亚雪莉酒（Amontillado）：16～22%vol。

(3) 欧洛罗索雪莉酒 (Oloroso) : 17~22%vol。

(4) 帕洛·科尔达多雪莉酒 (Palo Cortado) : 17~22%vol。

2. 利口酒精强化葡萄酒

(1) 干型雪莉酒, 半甜型雪莉酒 (Dry, Medium) : 15~22%vol。

(2) 淡色奶油雪莉酒, 奶油雪莉酒 (Pale Cream, Cream) :
15.5~22%vol。

(三) 自然甜葡萄酒

佩德罗·希梅内斯雪莉酒, 莫斯卡特 (麝香) 雪莉酒 (单葡萄品种) : 15~22%vol。

六、地理区域的简要界定

西班牙赫雷斯·德拉佛龙特拉市、圣玛利亚港市、圣卢卡尔·德巴拉梅达市、特雷布黑纳市、奇比奥纳市、罗塔市、雷阿尔港市、奇格拉纳·德拉佛龙特拉市、雷布里哈市, 在格林威治子午线 $5^{\circ}49'$ ~北纬 $36^{\circ}58'$ 处。

酿造区域: “雪莉Jerez-Xérès-Sherry”原产地命名受保护葡萄酒名酒应在位于赫雷斯·德拉佛龙特拉市、圣玛利亚港市、圣卢卡尔·德巴拉梅达市区域的酒厂酿造, 在格林威治子午线度~北纬 $36^{\circ}49'$ 处, 瓜达雷特河畔。

“雪莉Jerez-Xérès-Sherry”原产地命名受保护葡萄酒莫斯卡特尔酒还可在位于奇比奥纳市和奇克拉纳·德拉佛龙特拉市的酒厂生产。

七、与地理区域的联系

(一) 人为因素

葡萄种植和葡萄酒酿造是赫雷斯地区上千年来的支柱行业，追溯于腓尼基时代。当地气候条件、土质以及多种历史因素，特别是与赫雷斯地理战略相关的情况，是纯正葡萄种植业大规模发展并闻名遐迩的关键，并赢得全世界人民的瞩目。

赫雷斯地区在历史上享有盛誉，保持了葡萄种植业的优秀传统，弘扬了当地多世纪来的文化经济遗产：从十六世纪的赫雷斯葡萄酒行会，到1935年创办的西班牙首家名产地评选委员会。

赫雷斯地区的地理位置上距加的斯或塞维利亚商港不远，具有悠久历史，当地葡萄酒远销每周和北欧市场。漫长的运输过程要求葡萄酒酒精度高，确保酒质不变。该特点最初仅为长途运输后仍能保持葡萄酒品质稳定，其成功的关键在于当地精选天然酒花酵母上。此后，酒厂开发了必要技术，进一步发展了酒花酵母。

索雷拉酿造体系也是雪莉酒酿制的关键。该工艺历史悠久，始于十八世纪，为满足市场对品优质佳葡萄酒的需求，而不依赖短暂的收获期。该需求和解决方案通过索雷拉酿造体系得到解决，并由此诞生了生态酿造葡萄酒，葡萄酒陈酿通过定期添加营养成分完成，即定期“取酒”和“倒酒”。

总之，该受保护名酒具有鲜明个性，主要源于其悠久的历史 and 独特的环境因素。几个世纪以来，赫雷斯地区善于发挥天然土质和气候条件，酿造最佳葡萄酒，降低不利因素产生的影响。十九世纪末葡萄根瘤蚜病蔓延后，葡萄种植农对葡萄品种进行了精选，更适合当地的天然条件。同时，对赫雷斯地区的典型文化遗产进行了弘扬，其最正宗和传统的农艺是“枝干法”，在赫雷斯地区得到普遍采用。

酒厂还开发了独特工艺，以便更好地利用环境条件：采用特制木桶酿造葡萄酒——酒囊。保持了内部真空，具有适当的面积/容积比例，确保天然酒花对容器内的葡萄酒进行均衡发酵。

同样，赫雷斯地区正宗酒窖的建造技术（许多是十九世纪甚至是十八世纪落成的）能在最大程度上发挥当地优越的气候条件，发挥小气候对葡萄酒酿造的优势。

（二）自然因素

1. 地形和土质

从地形角度来看，产区特点是开阔平原，地势平坦略有起伏，间有丘陵，坡度 $10\sim 15^\circ$ 。葡萄园土质主要是母岩层，被称为“咸水湖底”，白色土壤，该地面是赫雷斯葡萄园的传统景致。是易于耕耘的土壤，具有足够蓄水能力，便于葡萄根茎发育。土壤成分突出的有碳酸钙（一般浓度在 $25\%\sim 40\%$ 之间）、粘土和硅石，源于当地渐新世时期的海底硅藻和放射虫壳演变。

此外，葡萄园土壤还有被称为“泥”、“沙”质土壤。泥质土壤土质主要是石灰石以及粘土和沙子，有机物含量很高，土质颜色更深和更肥沃。砂质土壤主要分布在海岸边的葡萄园，碳酸钙低于 20% ，以沙和粘土为主。

2. 气候

赫雷斯地区的气候特点是炎热。从平均温度来看，冬季最低 5°C ，夏季最高 35°C 。基本没有霜冻危害。自然，海洋具有温差平衡作用，离海远的内地温差较大。产区全年日照长达300多天，晴空万里，阳光明媚，夏季日照超过1000小时。

产区年均降雨约每平米600L，降雨集中在11月、12月和3月。

该因素与当地典型的咸水湖底土质结合，蓄水力强，蒸发度低。另外，葡萄园距离海滨不远，葡萄藤露水多，减少了水份挥发，并对高温产生调节作用。

最后，应提及的是当地两种主要季风对气候产生的重要影响：从内地刮来的东风，干燥炎热，从海洋刮来的西风，湿润温暖，特别是在夏季时。

这些气候条件，对葡萄酒酿造具有特别重要的意义。如上所述，葡萄酒酿造区内酒窖的位置、朝向和特殊构造，能确保温度、湿度和理想通风条件，全年保持均衡的小气候，便于葡萄酒陈酿。

为确保葡萄酒的独特特性和质量，至今在适合装瓶的条件下进行酿造和装瓶，避免产生运输可能带来的口感损失。装瓶必须在产区内完成。所有受保护产品都应遵守该项义务，包括向是食品加工业供应的散装葡萄酒以及加工食品或饮料的辅料，对产地和目的地进行严格管理，并通过标签证明。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。