C/2026/4549

26.8.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4549)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

EU-Nr.: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird bzw. werden; birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ÄNDERUNG BEI DEN WEINARTEN

Beschreibung

Innerhalb der Kategorie der Likörweine wird die Beschreibung der als „vino generoso de licor“ bezeichneten Likörweine geändert, um sie klarer zu formulieren und an die neue Definition des gleichnamigen geschützten traditionellen Begriffs anzupassen.

Die Änderung betrifft Abschnitt B.1 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DES VORHANDENEN ALKOHOLGEHALTS

Beschreibung

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt der Weine mit der Angabe „Fino“ (Weine der Kategorien 1 und 3) und „Pale Cream“ (Weine der Kategorie 3) wird von 15 % auf 14 % gesenkt.

Dies ist trotz der Tatsache, dass einige Likörweine enthalten sind, möglich, da diese g.U. in das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aufgenommen wurde, bei denen der vorhandene Alkoholgehalt des ausgebauten Weins weniger als 15 % vol, aber nicht weniger als 14 % vol beträgt, wie in Anhang III Anlage 1 Abschnitt C der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 angegeben. Die unter diese Ausnahmeregelung fallenden Erzeugnisse müssen in der Produktspezifikation aufgeführt werden.

Diese Änderung betrifft Abschnitt B.2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

Beschreibung

Die Beschreibung des Aussehens von Moscatel-Weinen wird geändert, wobei der Farbton „Kastanie“ durch „blassgold“ ersetzt wird.

Diese Änderung betrifft Abschnitt B.3 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER HÖCHSTERTRAGSMENGE PRO HEKTAR

Beschreibung

Bislang durften alle Trauben von Rebflächen mit einem Ertrag von mehr als 14 285 kg/ha für die Erzeugung von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, jedoch erst, nachdem sie zu einem der in Abschnitt C.4 der Produktspezifikation beschriebenen ergänzenden Erzeugnisse verarbeitet wurden. Mit dieser Änderung wird die Höchstertragsmenge auf 12 570 kg/ha gesenkt. Diese neue Höchstertragsmenge tritt jedoch erst im Wirtschaftsjahr 2028/29 in Kraft. Bis dahin gilt weiterhin die Höchstertragsmenge von 14 285 kg/ha.

Darüber hinaus wird klargestellt, dass sich die Höchstertragsmenge pro Hektar auf frische oder sonnengetrocknete Trauben beziehen kann.

Zudem wird die Möglichkeit eingeführt, dass die Kontrollstelle je nach den Umständen einer Reduzierung der Höchstertragsmenge für jedes Wirtschaftsjahr um bis zu 20 % zustimmen kann. Ein solche Übereinkunft muss vor dem 1. Oktober des vorangegangenen Wirtschaftsjahres getroffen werden.

Diese Änderung betrifft die Abschnitte E und H.2 sowie die Zusatz- und Übergangsbestimmungen der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

NEUE KLEINERE GEOGRAFISCHE EINHEITEN

Beschreibung

Anhang 2 (Verzeichnis der Weingüter im abgegrenzten Gebiet (kleinere geografische Einheiten)) der Produktspezifikation wird geändert, um folgende Weingüter aufzunehmen: „Torre de Cera“ in Jerez de la Frontera sowie „Encinilla-Grija“ und „Loma de Vejines“ in der Gemeinde Lebrija.

Diese Änderung betrifft Anhang 2 der Produktspezifikation und hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument, da die Angaben zu diesen kleineren geografischen Einheiten aus Platzgründen über den bereits im Einzigen Dokument vorhandenen Link bereitgestellt werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

EU-Nr.: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Name(n)**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

3. Likörwein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Wein (Weine mit der Angabe „vino generoso“)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

— „Fino“: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen.

— „Amontillado“: klar, mit blassgoldenen bis bernsteinfarbenen Tönen.

— „Oloroso“: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen.

— „Palo Cortado“: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen.

Geruch

— „Fino“: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: grüner Apfel, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde.

— „Amontillado“: Nüsse und/oder Pflanzen sowie Edelholz, das mit Wein belegt wurde.

— „Oloroso“: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann karamellisierte Noten und/oder Aromen von Lack aufweisen.

— „Palo Cortado“: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann Zitronen- und/oder milchige Noten aufweisen.

Geschmack

— „Fino“: trocken, eventuell leicht säuerlich und bitter.

— „Amontillado“: trocken und ausgewogen, eventuell leicht säuerlich.

— „Oloroso“: trocken und ausgewogen.

— „Palo Cortado“: trocken und ausgewogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

„Fino“: ≥ 14 ≤ 17

„Amontillado“: ≥ 16 ≤ 22

„Oloroso“: ≥ 17 ≤ 22

„Palo Cortado“: ≥ 17 ≤ 22

Gesamtzuckergehalt (g/l), ausgedrückt als Fructose und Glucose: ≤ 4

Weine, die als „vino generoso“ mit der Angabe „Qualified Age“ bezeichnet werden und einer besonders langen Reifezeit von mehr als zwölf Jahren unterzogen werden, dürfen einen Gehalt an flüchtiger Säure von bis zu 35 meq/l aufweisen. Sie dürfen außerdem einen Zuckergehalt von bis zu 9 Gramm pro Liter aufweisen, sofern der Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm Weinsäure pro Liter, nicht mehr als 2 Gramm pro Liter unter dem Zuckergehalt liegt.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Likörwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weine mit der Angabe „vino generoso“:

— „Fino“: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen.

— „Amontillado“: klar, mit blassgoldenen bis bernsteinfarbenen Tönen.

— „Oloroso“: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen.

— „Palo Cortado“: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen.

Natürliche Süßweine:

— Moscatel: Töne, die von Blassgold bis zu tief dunklem Mahagoni reichen.

— Pedro Ximénez: Ebenholztöne unterschiedlicher Intensität.

— „Dulce“: Töne, die von Gold bis Ebenholz reichen.

Likörweine mit der Angabe „vino generoso de licor“:

— Pale Dry: Töne von Strohgelb bis Golden.

— Pale Cream: Töne von Strohgelb bis Golden.

— Medium: Töne von Bernstein bis zu dunkler Kastanie.

— Cream: Töne, die von Kastanie bis zu dunklem Mahagoni reichen.

Geruch

Weine mit der Angabe „vino generoso“:

— „Fino“: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: grüner Apfel, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde.

— „Amontillado“: Nüsse und/oder Pflanzen sowie Edelholz, das mit Wein belegt wurde.

— „Oloroso“: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann karamellisierte Noten und/oder Aromen von Lack aufweisen.

— „Palo Cortado“: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann Zitronen- und/oder milchige Noten aufweisen.

Natürliche Süßweine:

— Moscatel: weiße Blüten und/oder Zitrusnoten.

— Pedro Ximénez: überwiegend Rosinenaromen.

— „Dulce“: Honigaromen.

Likörweine mit der Angabe „vino generoso de licor“:

— Pale Dry: Nüsse und/oder Hefe (frischer Brotteig).

— Pale Cream: Nüsse und/oder Hefe (frischer Brotteig).

— Medium: karamellisierte und/oder nussige Noten.

— Cream: Nüsse, mit Noten von Karamell und/oder Rosinen.

Geschmack

Weine mit der Angabe „vino generoso“:

— „Fino“: trocken, eventuell leicht säuerlich und bitter.

— „Amontillado“: trocken und ausgewogen, eventuell leicht säuerlich.

— „Oloroso“: trocken und ausgewogen.

— „Palo Cortado“: trocken und ausgewogen.

Natürliche Süßweine:

— Moscatel: süß, aber ausgewogen.

— Pedro Ximénez: sehr süß, aber ausgewogen.

— „Dulce“: süß, aber ausgewogen.

Likörweine mit der Angabe „vino generoso de licor“:

— Pale Dry: leicht süß.

— Pale Cream: süß.

— Medium: leicht süß.

— Cream: süß, aber ausgewogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Vorhandener Alkoholgehalt (% vol) und Gesamtzuckergehalt (g/l), ausgedrückt als Glucose + Fructose:

„Fino“: ≥ 14 ≤ 17 und ≤ 4

„Amontillado“: ≥ 16 ≤ 22 und ≤ 4

„Oloroso“: ≥ 17 ≤ 22 und ≤ 4

„Palo Cortado“: ≥ 17 ≤ 22 und ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 und ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 und ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 und ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 und ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 und ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 und ≥ 160

„Dulce“: ≥ 15 ≤ 22 und ≥ 160

Weine, die als „vino generoso“ mit der Angabe „Qualified Age“ bezeichnet werden und einer besonders langen Reifezeit von mehr als zwölf Jahren unterzogen werden, dürfen einen Gehalt an flüchtiger Säure von bis zu 35 meq/l aufweisen.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Für die Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gilt ein Höchstertrag von 70 l Wein pro 100 kg Trauben. Sämtliche Ausbauweinbestände müssen in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 1 000 l gelagert werden. Als Voraussetzung für das Inverkehrbringen der Weine gilt ein Durchschnittsalter von mindestens zwei Jahren. Im Falle der Kategorie 3 „Likörwein“ dürfen die Weine nach oder während der Alterung mit anderen Weinen oder mit zugelassenen ergänzenden Erzeugnissen angereichert oder verschnitten werden. Im Falle der Kategorie 1 „Wein“ gibt es eine Ausnahme für „vino de color“ (Verschnitt aus Wein und konzentriertem Traubenmost), der durch oxidative Alterung erzeugten Weinen mit der Angabe „vino generoso“ zugesetzt werden kann, um den gewünschten endgültigen Farbton zu erhalten.

Gemäß der Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 dürfen die in Abschnitt C.4 der Produktspezifikation unter den Buchstaben b, c, d und f genannten ergänzenden Erzeugnisse nur zur Erzeugung von „vino generoso de licor“ verwendet werden. Eine Ausnahme bildet der „vino de color“, der durch oxidative Alterung erzeugten Weinen mit der Angabe „vino generoso“ zugesetzt werden kann, um den gewünschten endgültigen Farbton zu erhalten.

Zudem kann zur Säuerung von trockenen Likörweinen Calciumsulfat verwendet werden, wobei die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte einzuhalten sind.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Weine

Höchstertrag

Höchstertrag:	11 428
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der Weine mit der g. U. „Jerez-Xérès-Sherry“ umfasst die Gemeinden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija und San José del Valle in einem Gebiet, dessen östliche Grenze bei 5° 49’ westlicher Länge und dessen nördliche Grenze bei 36° 58’ nördlicher Breite liegt. Die Rebflurstücke („pagos“), die als kleinere geografischen Einheiten anerkannt sind, sowie deren exakte Abgrenzung sind unter folgendem Link abrufbar: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Erzeugnisse der Kategorie 1 „Wein“ und der Kategorie 3 „Likörwein“ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie „Asoleo“ (Sonnentrocknen) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.

Die Merkmale der Weine werden stark von den natürlichen und menschlichen Faktoren des Gebiets beeinflusst und sind sowohl den Erzeugnissen der Kategorie 1 als auch den Erzeugnissen der Kategorie 3 eigen, da beide denselben Zusammenhang mit dem Ursprung aufweisen. Der einzige Unterschied zwischen ihnen besteht darin, ob das Verfahren der Anreicherung angewendet wird oder nicht.

Die geografischen Gegebenheiten wirken sich unmittelbar auf bestimmte grundlegende Merkmale der Weine aus, z. B. den Alkoholgehalt und den Säuregrad. Diese sind in der Regel moderat, hängen im Einzelnen jedoch von den spezifischen Weinbauverfahren ab. Die in der Region vorherrschenden Böden werden in der Gegend als „Albariza“ bezeichnet und bringen Weine mit einem ausgeprägt kalkhaltigen Charakter hervor. Sie sind elegant und aromatisch, haben einen guten Körper und verfügen über ein großes Potenzial, sich im Laufe der Zeit zu entwickeln. Dies ermöglicht die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „vino generoso“, die in einigen Fällen außergewöhnlich lange altern.

Generell lässt sich festhalten, dass die gesunden und hochwertigen Ernten von ausgezeichneter Reife dem nahezu vollständigen Fehlen von Niederschlägen während des überwiegenden Teils des Wachstumszyklus der Reben, den vorherrschenden trockenen Ostwinden und dem Wasserrückhaltevermögen der „Albariza“-Böden zu verdanken sind. Darüber hinaus sind die Winzer seit Jahrhunderten damit beschäftigt, die Rebsorten zu ermitteln, die sich am besten für die Boden- und Klimabedingungen, aber auch für die besonderen Erzeugungs- und Alterungsprozesse eignen. Alle für die Erzeugung der Weine verwendeten Rebsorten, die wesentlich zu ihrem einzigartigen Charakter beitragen, sind seit jeher perfekt an das abgegrenzte Gebiet angepasst. Die mengenmäßig wichtigste Sorte ist Palomino Fino. Sie sorgt dafür, dass das Terroir in den Weinen intensiv zur Geltung kommt, und verleiht den Weinen eine sehr gute Alterungsfähigkeit. Moscatel de Alejandría und Pedro Ximénez sind Rebsorten mit einem höheren Zucker- und Säuregehalt, die sich hervorragend für die Erzeugung traditioneller natürlicher Süßweine eignen und zudem die charakteristischen Primäraromen hervorbringen. Bei den anderen verwendeten Sorten handelt es sich durchgehend um heimische Sorten, die optimal an die Umwelt angepasst sind. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Verwendung traditioneller heimischer Rebsorten den Charakter der Weine prägt und ihnen ein großes Entwicklungspotenzial während der Alterung verleiht.

Neben den natürlichen Faktoren gilt es auch die menschlichen Faktoren zu betonen. Diese haben eine ganze Reihe von authentischen weinbaulichen und önologischen Praktiken hervorgebracht, die sich direkt auf den Charakter der Weine auswirken. Charakteristisch sind die Dominanz der Tertiäraromen aufgrund der biologischen Alterung sowie die hohe Intensität, die Ausgewogenheit und der lange Abgang.

Bei Weinen mit der Angabe „vino generoso“ wird die biologische Alterung, also der Ausbau unter einem „Flor“, durch das traditionelle dynamische „Solera-Criadera“-Verschnittsystem außerordentlich gut unterstützt. Von Bedeutung ist auch die hohe Luftfeuchtigkeit. Diese wird durch das Zusammenspiel der traditionellen Architektur der Weinkeller in der Region und den regelmäßigen nächtlichen Brisen, die vom Atlantik her kommend durch ebendiese Weinkeller wehen, noch verstärkt. Das Klima ist auch für Weine von Vorteil, die oxidativ ausgebaut werden, da es die natürliche Verdunstung des in Fässern ausgebauten Weins verringert.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die geografischen Gegebenheiten wirken sich unmittelbar auf bestimmte grundlegende Merkmale der Weine aus, z. B. den Alkoholgehalt und den Säuregrad. Diese sind in der Regel moderat, hängen im Einzelnen jedoch von den spezifischen Weinbauverfahren ab. Die in der Region vorherrschenden Böden werden in der Gegend als „Albariza" bezeichnet und bringen Weine mit einem ausgeprägt kalkhaltigen Charakter hervor. Sie sind elegant und aromatisch, haben einen guten Körper und verfügen über ein großes Potenzial, sich im Laufe der Zeit zu entwickeln. Dies ermöglicht die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „vino generoso", die in einigen Fällen außergewöhnlich lange altern.

Generell lässt sich festhalten, dass die gesunden und hochwertigen Ernten von ausgezeichneter Reife dem nahezu vollständigen Fehlen von Niederschlägen während des überwiegenden Teils des Wachstumszyklus der Reben, den vorherrschenden trockenen Ostwinden und dem Wasserrückhaltevermögen der „Albariza"-Böden zu verdanken sind. Darüber hinaus sind die Winzer seit Jahrhunderten damit beschäftigt, die Rebsorten zu ermitteln, die sich am besten für die Boden- und Klimabedingungen, aber auch für die besonderen Erzeugungs- und Alterungsprozesse eignen. Alle für die Erzeugung der Weine verwendeten Rebsorten, die wesentlich zu ihrem einzigartigen Charakter beitragen, sind seit jeher perfekt an das abgegrenzte Gebiet angepasst. Die mengenmäßig wichtigste Sorte ist Palomino Fino. Sie sorgt dafür, dass das Terroir in den Weinen intensiv zur Geltung kommt, und verleiht den Weinen eine sehr gute Alterungsfähigkeit. Moscatel de Alejandría und Pedro Ximénez sind Rebsorten mit einem höheren Zucker- und Säuregehalt, die sich hervorragend für die Erzeugung traditioneller natürlicher Süßweine eignen und zudem die charakteristischen Primäraromen hervorbringen. Bei den anderen verwendeten Sorten handelt es sich durchgehend um heimische Sorten, die optimal an die Umwelt angepasst sind. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Verwendung traditioneller heimischer Rebsorten den Charakter der Weine prägt und ihnen ein großes Entwicklungspotenzial während der Alterung verleiht.

Neben den natürlichen Faktoren gilt es auch die menschlichen Faktoren zu betonen. Diese haben eine ganze Reihe von authentischen weinbaulichen und önologischen Praktiken hervorgebracht, die sich direkt auf den Charakter der Weine auswirken. Charakteristisch sind die Dominanz der Tertiäraromen aufgrund der biologischen Alterung sowie die hohe Intensität, die Ausgewogenheit und der lange Abgang.

Bei Weinen mit der Angabe „vino generoso" wird die biologische Alterung, also der Ausbau unter einem „Flor", durch das traditionelle dynamische „Solera-Criadera"-Verschnittsystem außerordentlich gut unterstützt. Von Bedeutung ist auch die hohe Luftfeuchtigkeit. Diese wird durch das Zusammenspiel der traditionellen Architektur der Weinkeller in der Region und den regelmäßigen nächtlichen Brisen, die vom Atlantik her kommend durch ebendiese Weinkeller wehen, noch verstärkt. Das Klima ist auch für Weine von Vorteil, die oxidativ ausgebaut werden, da es die natürliche Verdunstung des in Fässern ausgebauten Weins verringert.

Für natürliche Süßweine werden vor allem hocharomatische Sorten verwendet, die aufgrund der vorherrschenden klimatischen Bedingungen ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Säure aufweisen. Dies ermöglicht die Erzeugung von Weinen mit einem hohen Zuckergehalt, die dennoch im Geschmack sehr ausgewogen sind. Zudem werden durch das traditionelle „Asoleo"-Verfahren Weine mit einer höheren Zucker- und Säurekonzentration erzeugt, die ihnen zusätzliche Merkmale äußerst reifer Früchte und eine besonders geschmeidige Textur verleihen.

Die Weine mit der Angabe „vino generoso de licor" schließlich werden durch Anreicherung der oben genannten Weine erzeugt. Sie weisen deshalb die Merkmale derjenigen Weine auf, die – wie oben dargelegt – eng mit dem geografischen Umfeld zusammenhängen. Die Anreicherung selbst ist eine jahrhundertealte Praxis in den Kellereien. Ihr Ursprung hängt auch mit der starken Ausfuhrtradition dieser Weinbauregion zusammen. Die Weinhändler benötigten Weine, die speziell auf verschiedene Geschmäcker zugeschnitten waren, und zwar auf der Grundlage von Weinen mit der Angabe „vino generoso", die mit natürlichen Süßweinen verschnitten wurden.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG IM URSPRUNGSGEBIET

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zur Wahrung der besonderen Eigenschaften und Qualität der Weine und um eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften infolge des Transports in andere Gebiete zu vermeiden, muss die Abfüllung der Weine zwingend innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung wird einer der nachstehenden Begriffe separat ausgewiesen; dieser ist in einer geeigneten Schriftart und Schriftgröße anzugeben, sodass er klar lesbar ist: „Jerez-Xérès-Sherry“ oder „Jerez“ oder „Xérès“ oder „Sherry“.

Die Weinart erscheint stets in einer einzigen Zeile, separat und in klar lesbaren Buchstaben. Sie darf in derselben Zeile nicht von einem Adjektiv begleitet werden. Besteht die Weinart aus zwei Wörtern, müssen diese in derselben Schriftart und Schriftgröße sowie in demselben Sichtfeld erscheinen.

Für die Verwendung bestimmter fakultativer Begriffe in Bezug auf Süße, Farbe, Alterung, Herkunft der Trauben und Erzeugungsverfahren gelten festgelegte Bedingungen.

Werden bei der Kennzeichnung Angaben zu kleineren geografischen Einheiten (Weingütern) gemacht, deren Name in zwei Gemeinden vorkommt, so ist zusätzlich der Name der Gemeinde anzugeben, zu der das Weingut gehört.

Fakultative Angabe der größeren geografischen Einheit „Andalucía“ (Andalusien).

Die Flaschen müssen mit von der Kontrollstelle ausgegebenen Garantiesiegeln versehen sein oder aber mit Rückenetiketten mit Erkennungszeichen und alphanumerischem Kenncode entsprechend den von der Kontrollstelle festgelegten Vorschriften.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://lajunta.es/6eno9