雪莉白兰地技术规范

一、地理标志名称

中文名称：雪莉白兰地

原文名称：Brandy de Jerez

二、产品类别

烈酒

三、申请人

申请人名称：雪莉白兰地原产地名称监管委员会

地址：2, Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 11402, Jerez de la Frontera, España

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1989年6月12日获得欧洲共同体注册为地理标志（GI）。

五、产品描述

“雪莉白兰地”是一种烈酒：从烈酒和葡萄酒蒸馏中提取，保留葡萄酒原料中的挥发物质。酒精浓度超过86%vol的葡萄酒蒸馏酒不得超过成品白兰地酒酒精含量的50%。

在橡木桶中陈酿，橡木桶容积小于1000L，并且以前泡过雪莉葡萄酒。按雪莉酒传统陈酿体系，采用“橡木桶索雷拉酿造法”。完全在加工区和陈酿区酿造。根据本技术规定酿造。

六、地理区域范围

西班牙的赫雷斯．德拉佛龙特拉市、圣玛利亚港市、圣卢卡尔．德巴拉梅达市，均位于加的斯省境内。

七、与地理区域的联系

赫雷斯地区蒸馏酒历史悠久，早在阿拉伯人统治时期就有生产，但真正得到飞速发展是从十六世纪开始，成为当地重要经济行业，并在此后几个世纪中，成为名闻整个欧洲的烈酒交易中心。特别是从十九世纪末，开始销售葡萄烈酒，传统上采用适合当时运输工具的容器，即橡木桶，由此制成了陈酿葡萄烈酒，即今天我们看到的白兰地酒。

实际上，赫雷斯几乎所有酒厂酿造的都不仅有名闻遐迩的雪莉葡萄酒，还有上述白兰地酒。白兰地酒在同样酿造葡萄酒的酒厂酿造，采用类似的设备和人员以及酿造工艺。

随着时间的流逝，产自赫雷斯的葡萄烈酒及白兰地酒，因其与其它类似酒精饮料相比，具有独特的口感，逐渐得到国际市场的欢迎。主要原因在于均使用先前装有雪莉酒或“莫斯托”（赫雷斯的年轻葡萄酒）的桶来陈酿；并采用赫雷斯产地独特的传统索雷拉酿造方法。加上生产雪莉酒的当地具有独特的小气候，以及雪莉酒的独特陈酿工艺。特别是赫雷斯白兰地酒产地的小气候成为具有独特口感的关键要素。实际上是一种不同降雨的小气候，分为大西洋沿岸地带、瓜达雷特河流域地带以及瓜达基尔河流域地带的不同小气候，在加上主要风向是东风，次要风向是西风带来的影响。西风湿润温暖，东风干燥炎热，二者相辅相成。当地冬季气温温暖，春秋气温宜人，夏季气温炎热，但受海洋性气候影响热度显著降低。这些因素促使年均气温是16～20℃，相对湿度大于70%。全年降雨日为75天，集中于春秋季节，年均降雨量为600L。

该小气候对赫雷斯地区酿造的白兰地酒产生了重大影响，同时，酒厂朝向也非常重要，以便具有稳定和适当的温度和湿度条件，厂房房顶很高，窗户位置也很高，通风好，便于散热。此外，多数酒厂地面采用黄沙壤，根据季节情况进行洒水，以改善气温和湿度条件。

为确保白兰地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。陈酿必须在生产区和陈酿区内完成。

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。