

Sherry

Sommeliertag 2016



Sherry Weinbereitung



Eine Kombination aus...



Die ersten Schritte

- Traubenpressung
- Einteilung der Moste
- Vergärung

Basiswein

Die alkoholische Gärung

- Inoxtanks
- Temperaturkontrolle
- “Piés de cuba”, mit autochtonen Hefen.

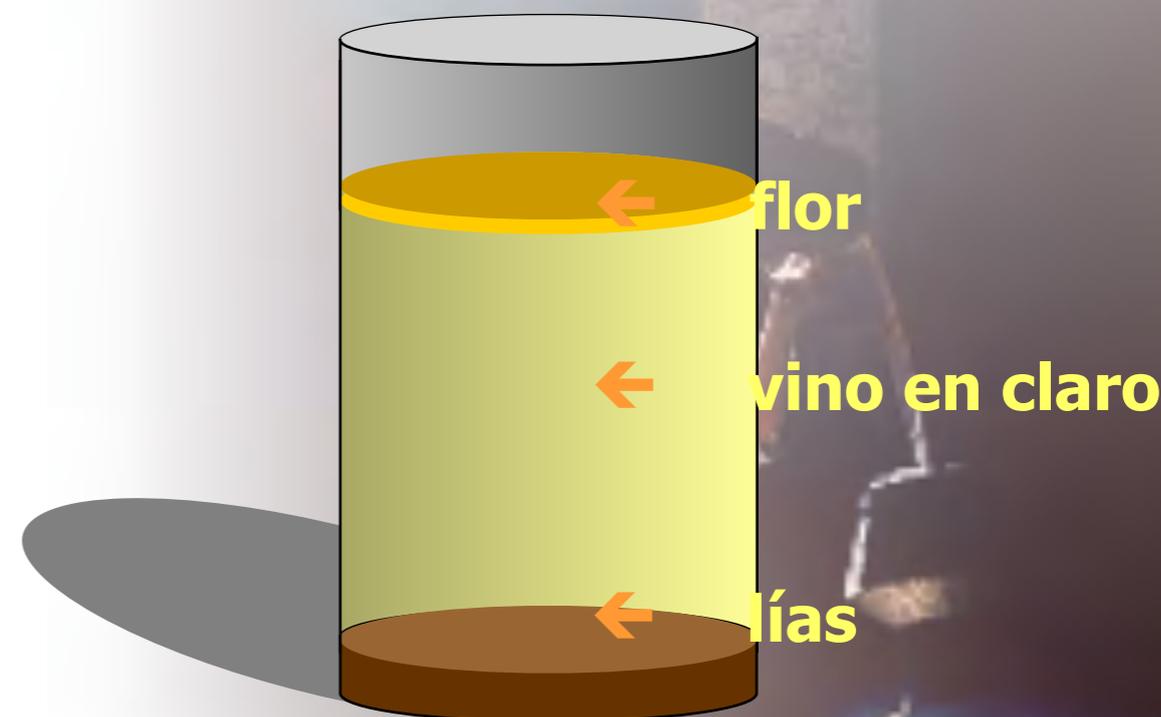
22° - 26°



Der Basiswein

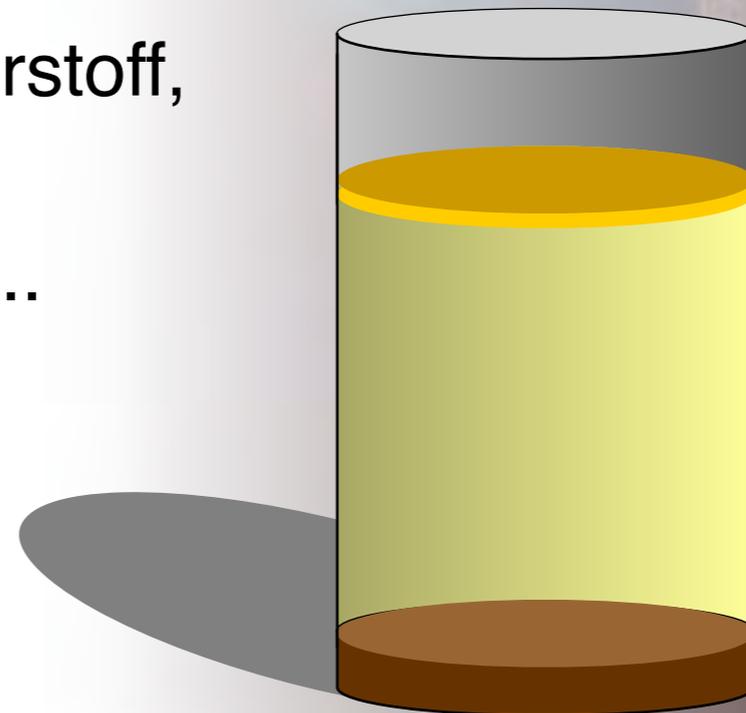


- Ende November - Abziehen “**deslío**”.
- Trockener Weisswein.
- Zwischen 11 und 12,5° Alkohol.
- Entwickelt spontan “**flor**”.



Die Florhefe, der Schlüssel zu den Weinen aus Jerez

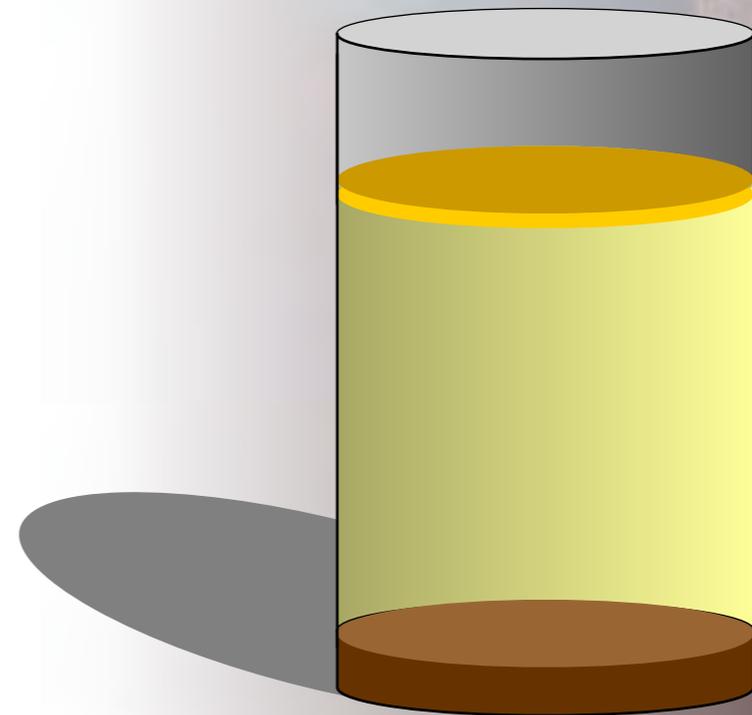
- Natürlicher Florfilm – *saccharomyces ellipsoideus* (verschiedene Unterarten)
- Schützt den Wein vor Oxidation
- Ständiges Wechselspiel mit dem Wein
 - Konsumiert Restzucker, Sauerstoff, Alkohol, Glycerin...
 - Produziert Acetaldehyd, CO₂...



Die Florhefe

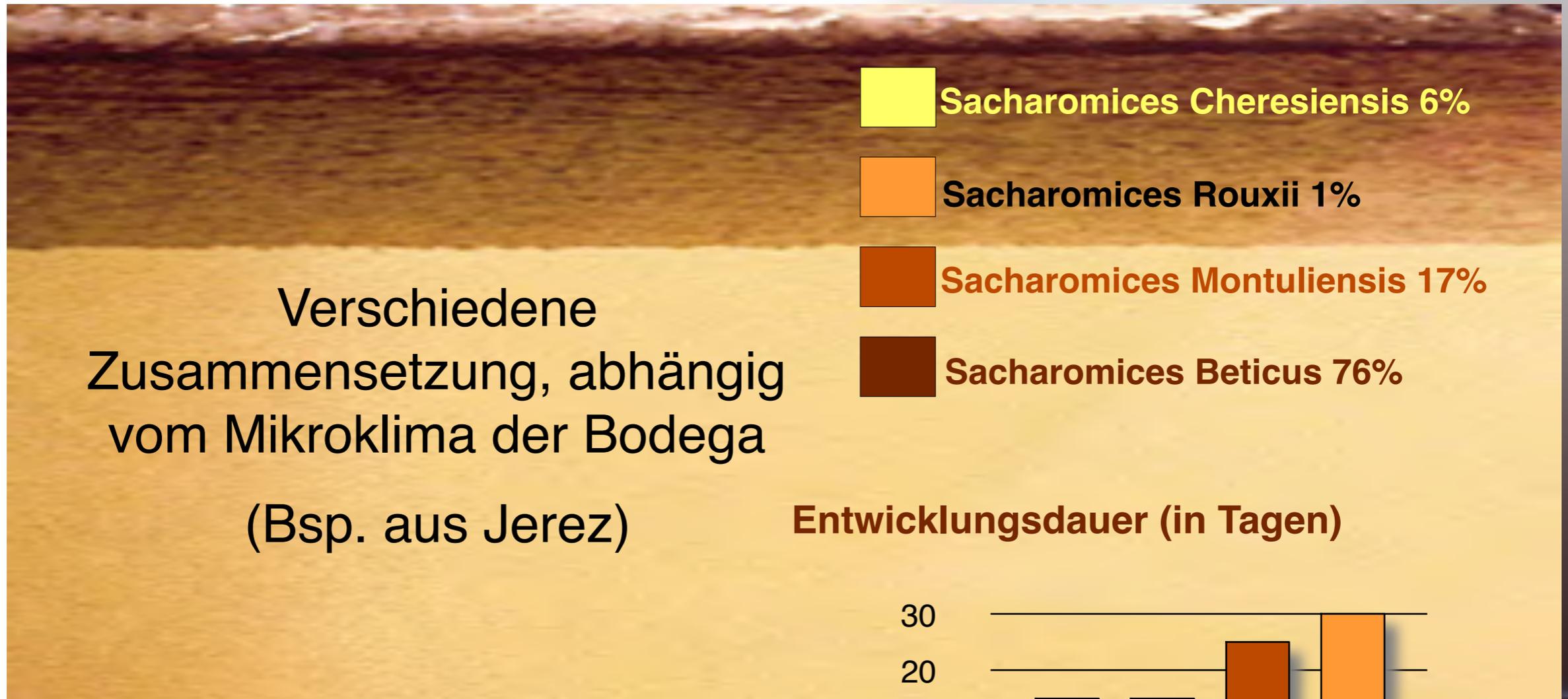
- Die Florhefe benötigt bestimmte Umweltparameter
 - ✓ Temperatur
 - ✓ Feuchtigkeit
 - ✓ Luft

- ✓ ... und bestimmten **Alkoholgehalt.**

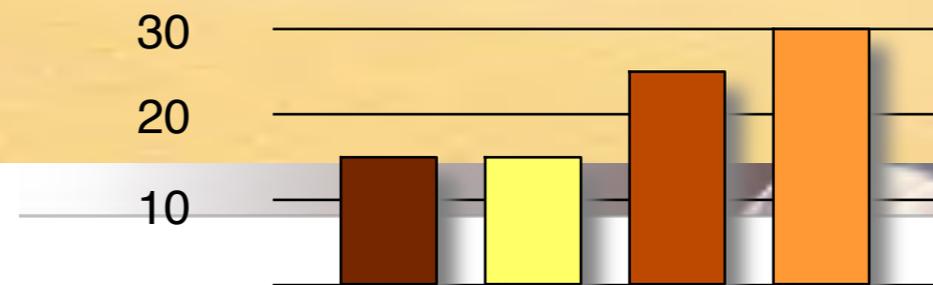




Was wissen wir über den Flor?



Entwicklungsdauer (in Tagen)

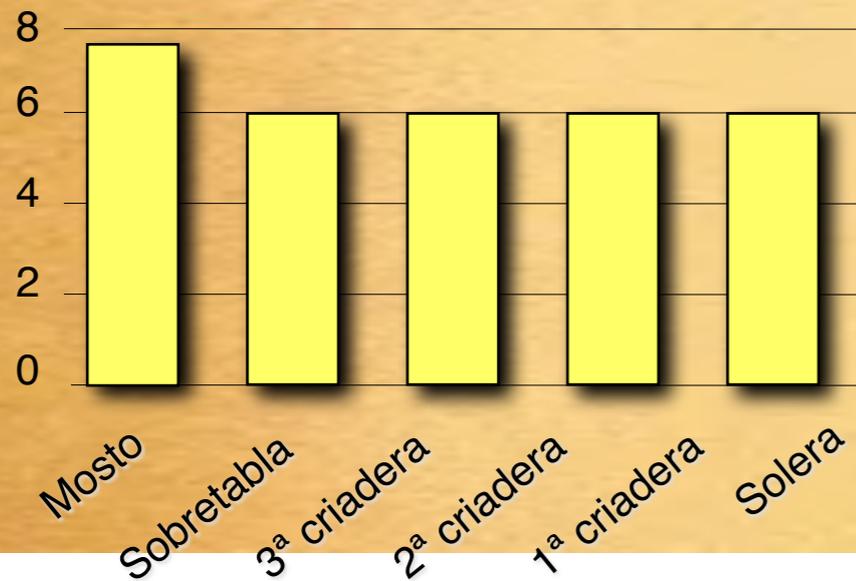




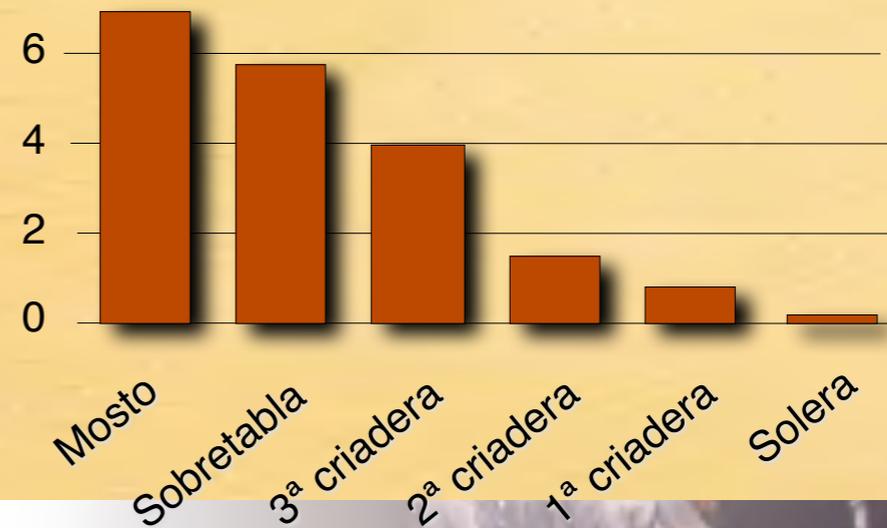
Was wissen wir vom Flor?

Ständiger Einfluss auf den Wein

Alkoholkonsum in Liter/Jahr



Glyzerinkonsum (gr/l.)

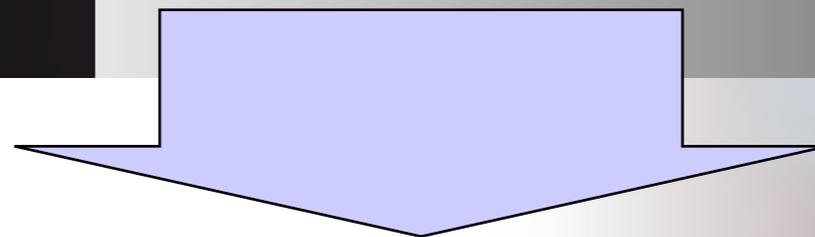


El “encabezado” – das Aufspritzen



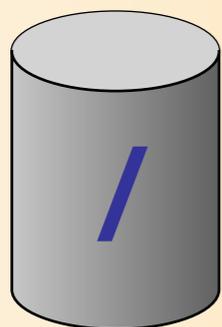
Sensorische Klassifizierung

- Leichte und fein strukturierte: **fino** /
- Mit mehr Körper: **oloroso** O

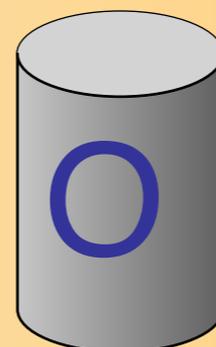


encabezado – Aufspritzen mit Weingeist

Ziel: den Alkoholgehalt zu Erhöhen



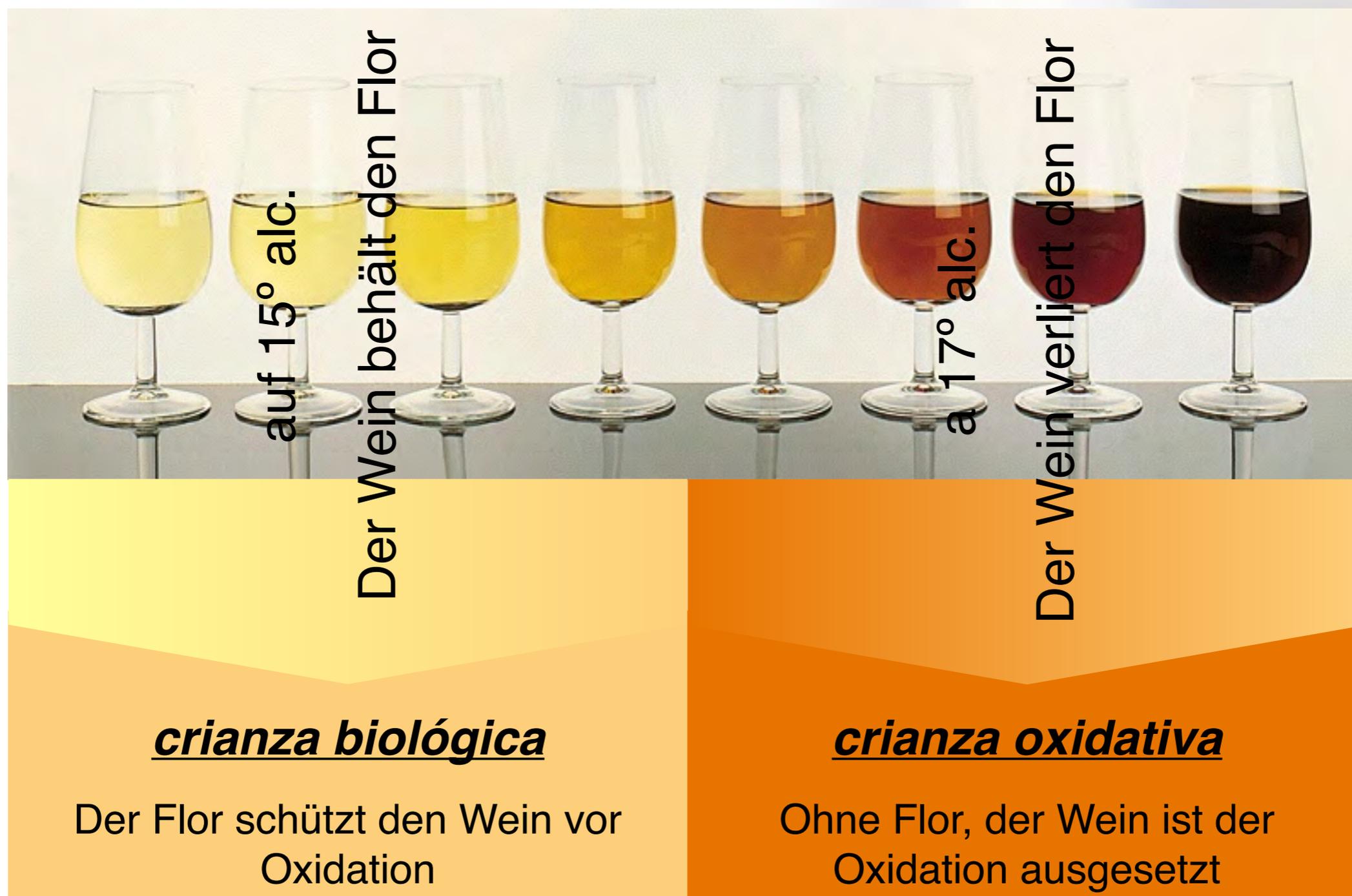
fino: auf 15°



oloroso: auf 17°



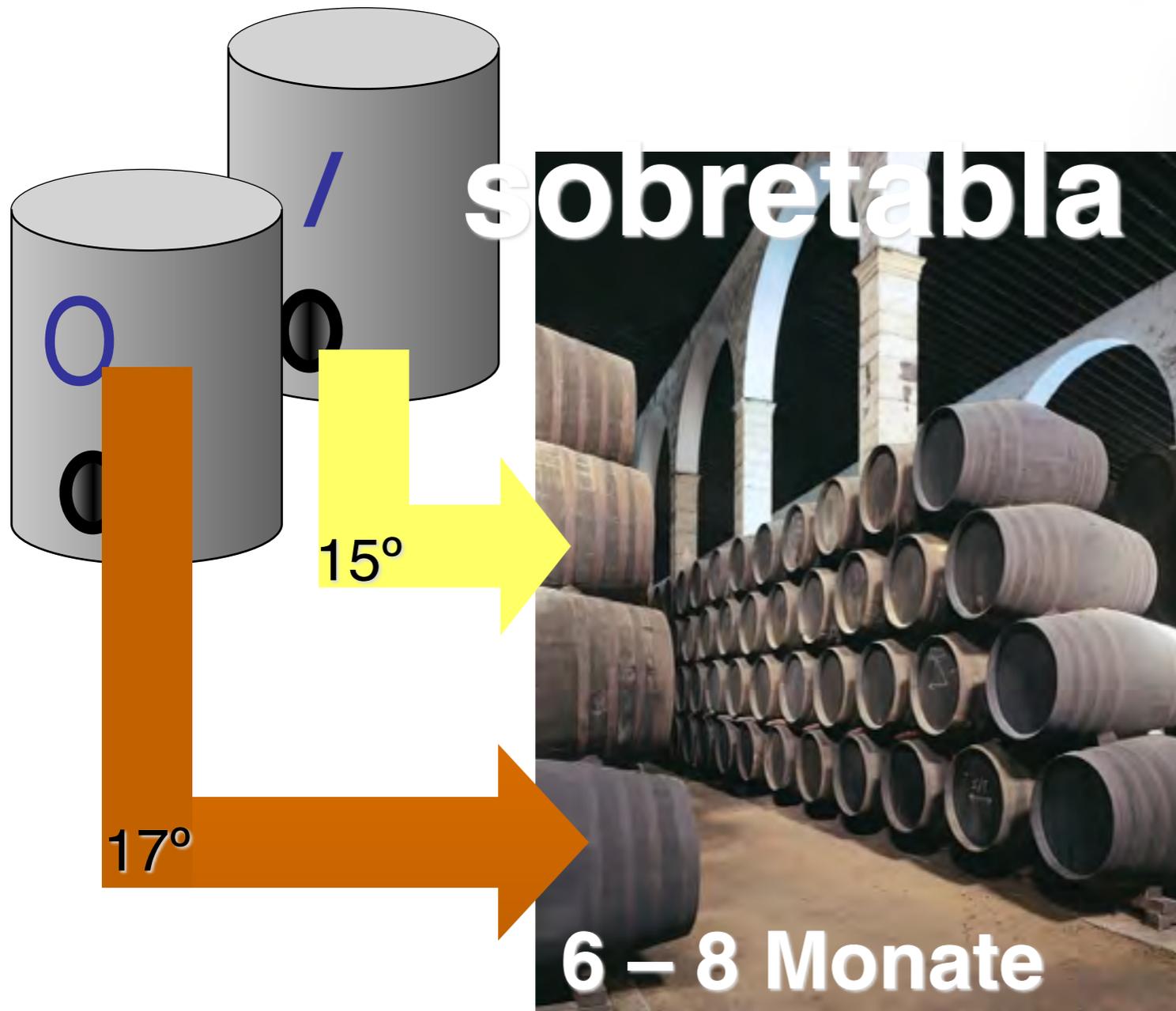
Der unterschiedliche Alkoholgehalt bestimmt den Ausbau (“crianza”) in den Fässern



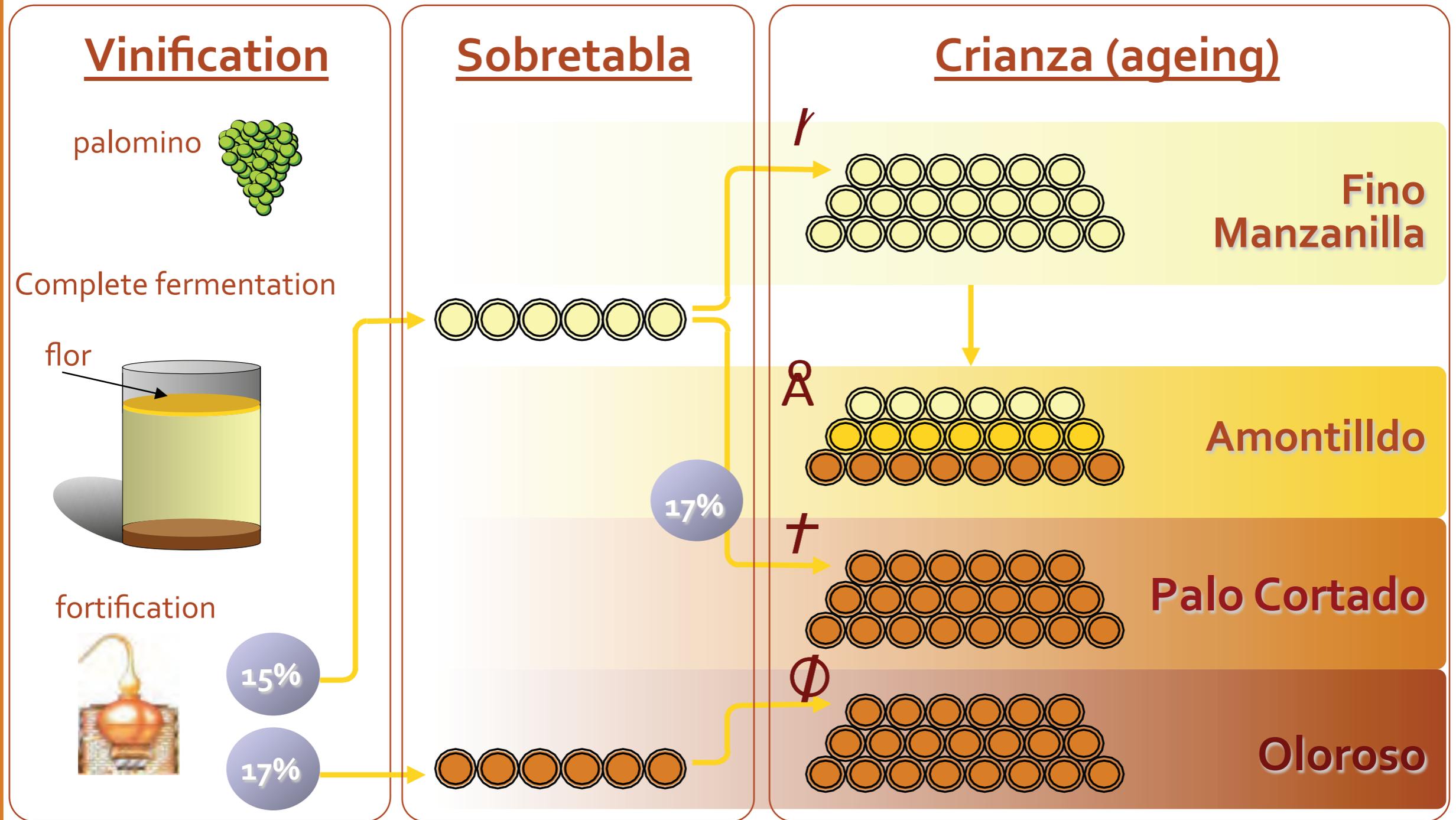


Weinbereitung

Die ersten Monate des Weins



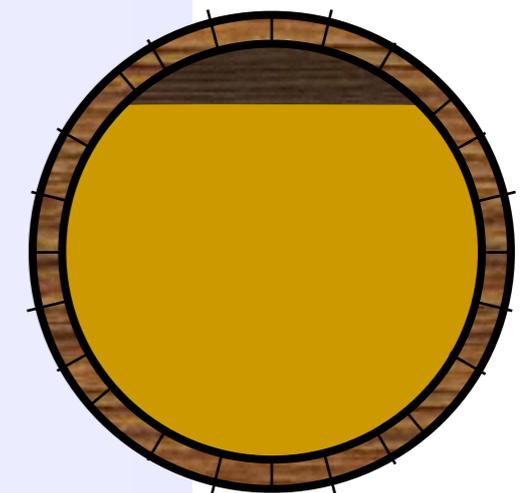
Production scheme for dry sherries



Die “crianza” – der Ausbau

- Verwendung von Eichenfässern.
- Alterung von mindestens 2 Jahren.
- Dynamisches System der “criaderas y solera”.

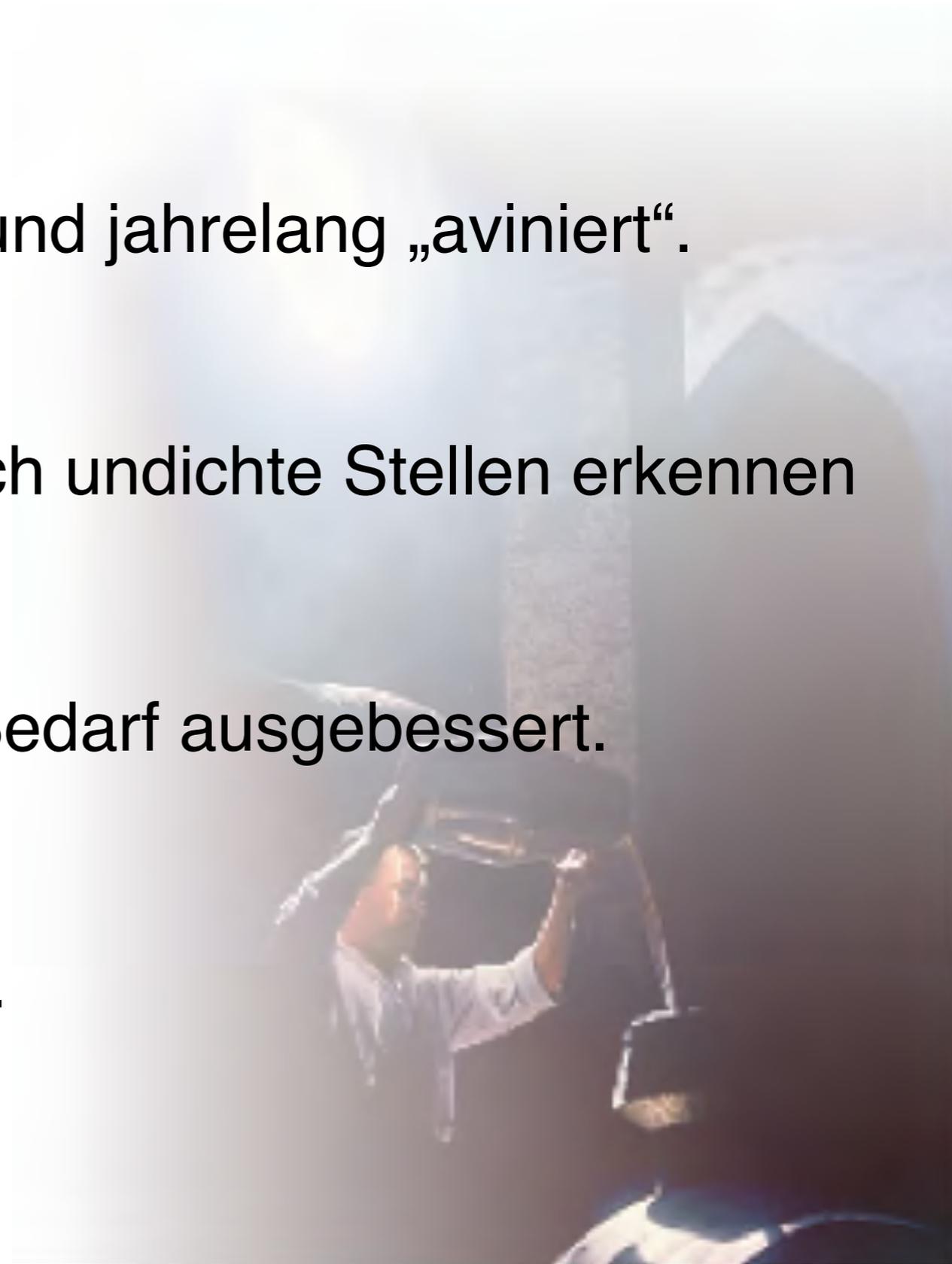
- ✓ Amerikanische Eichenfässer
- ✓ 600 Liter Fassungsvermögen
- ✓ Nur mit 500 Litern gefüllt



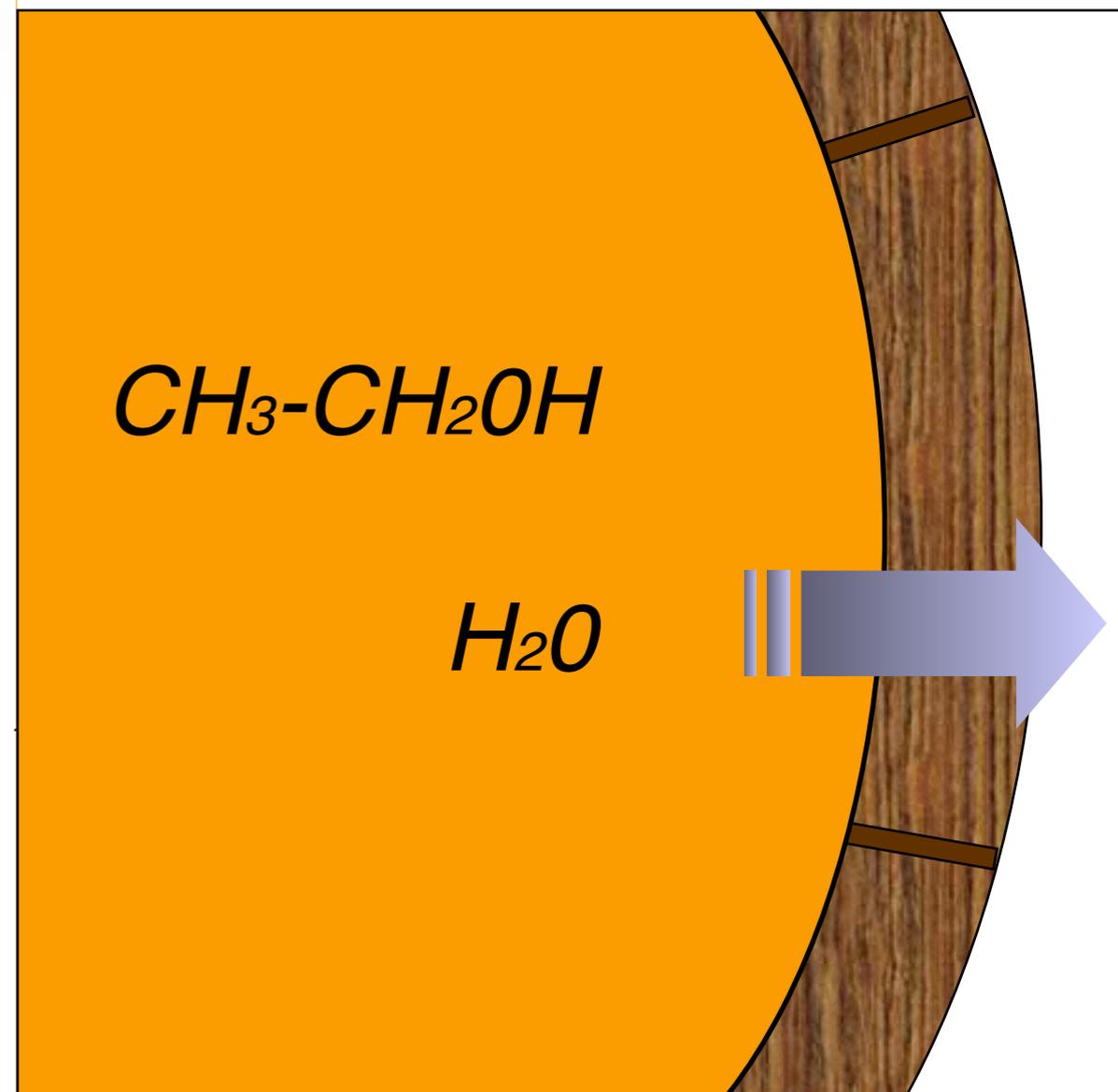
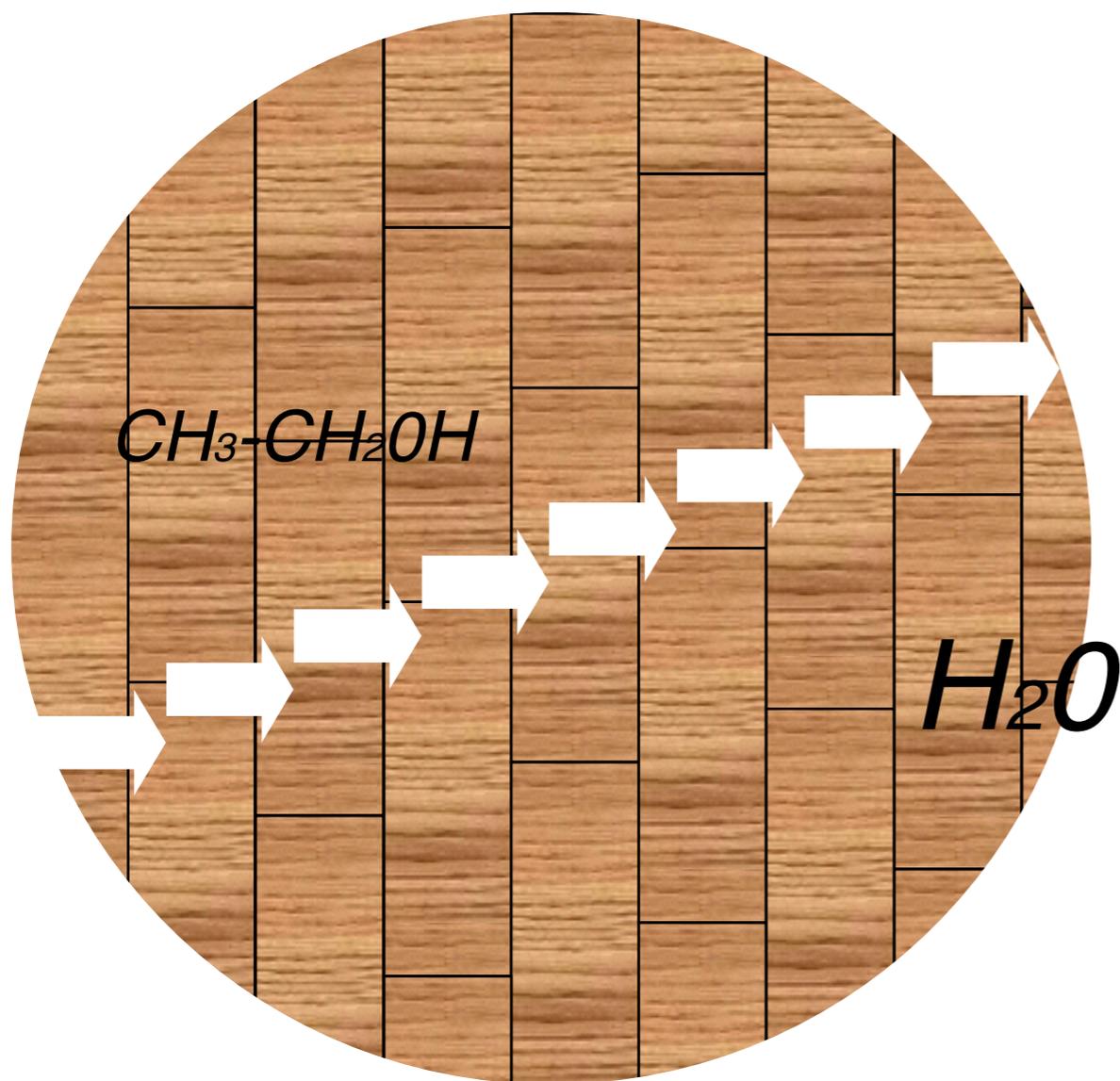


La bota

- Aus amerikanischer Eiche und jahrelang „aviniert“.
- Schwarz angemalt, um rasch undichte Stellen erkennen zu können.
- „Ewige“ Lebensdauer, bei Bedarf ausgebessert.
- Sehr gute Osmosefähigkeit.



La "bota"

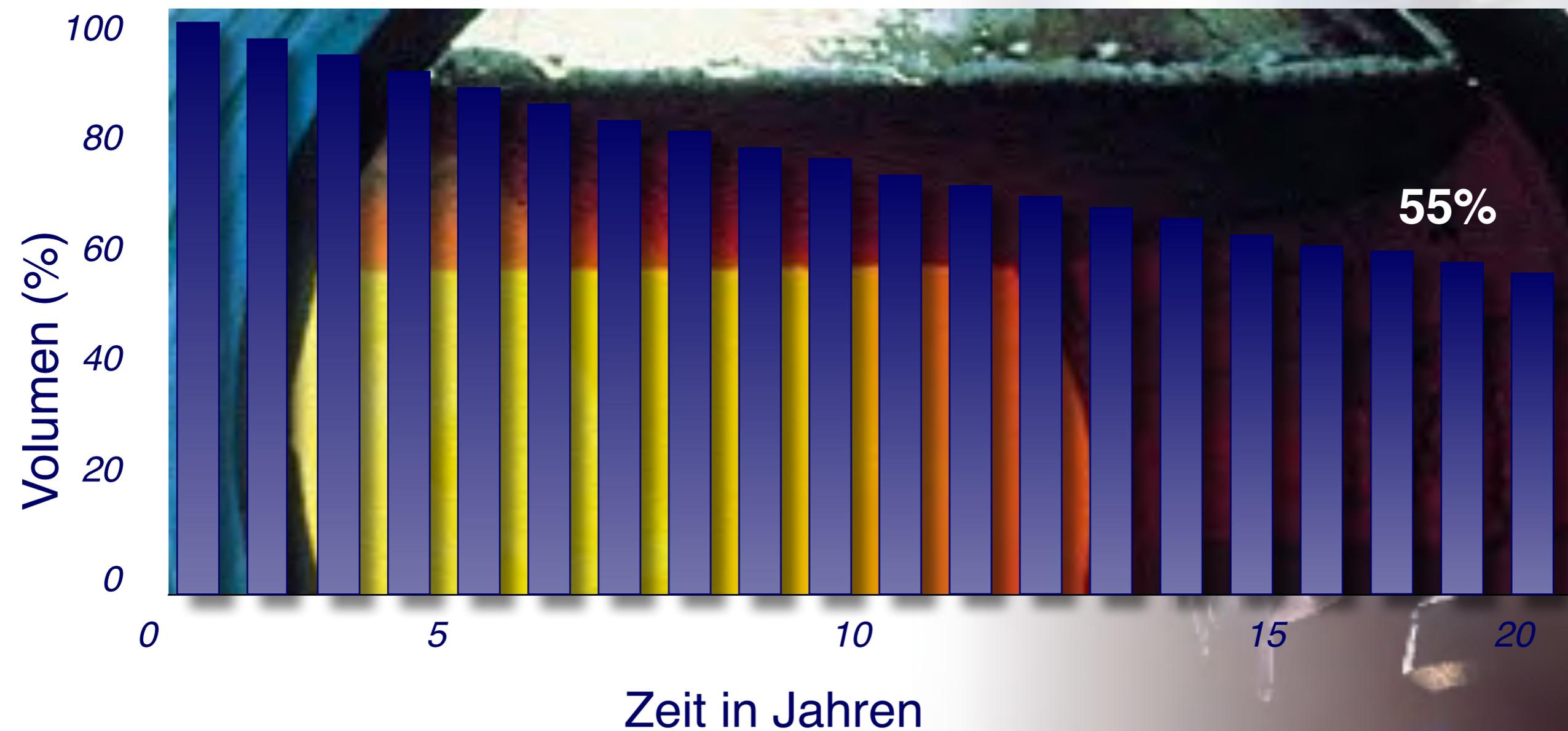


Jährlicher Verlust durch Verdunstung 3 bis 4%
De facto fast nur Wasser, dadurch Konzentration

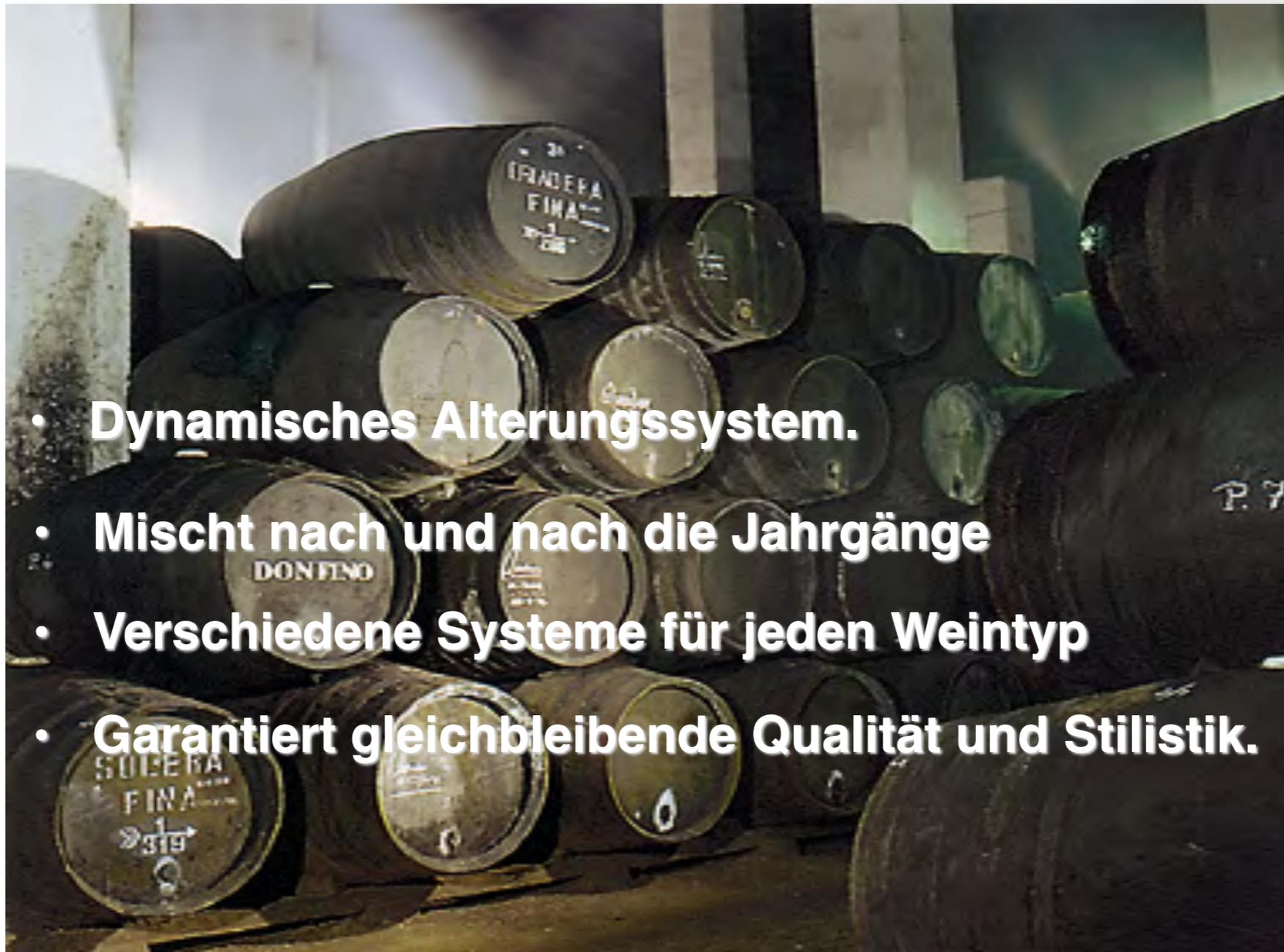
Biologische Reifung vs. oxidative Reifung

	biologisch	oxidativ
<input checked="" type="checkbox"/> Alkoholgehalt	↓	↑
<input checked="" type="checkbox"/> flüchtige Säure	↓	↑
<input checked="" type="checkbox"/> Acetaldehyde	↑	-
<input checked="" type="checkbox"/> Glyzerin	↓	↑
<input checked="" type="checkbox"/> Phenole	↑	↑
<input checked="" type="checkbox"/> Farbe	-	↑
<input checked="" type="checkbox"/> Restzucker	↓	↑

Die Konzentration im Laufe der Jahre



Das System der “criaderas y solera”

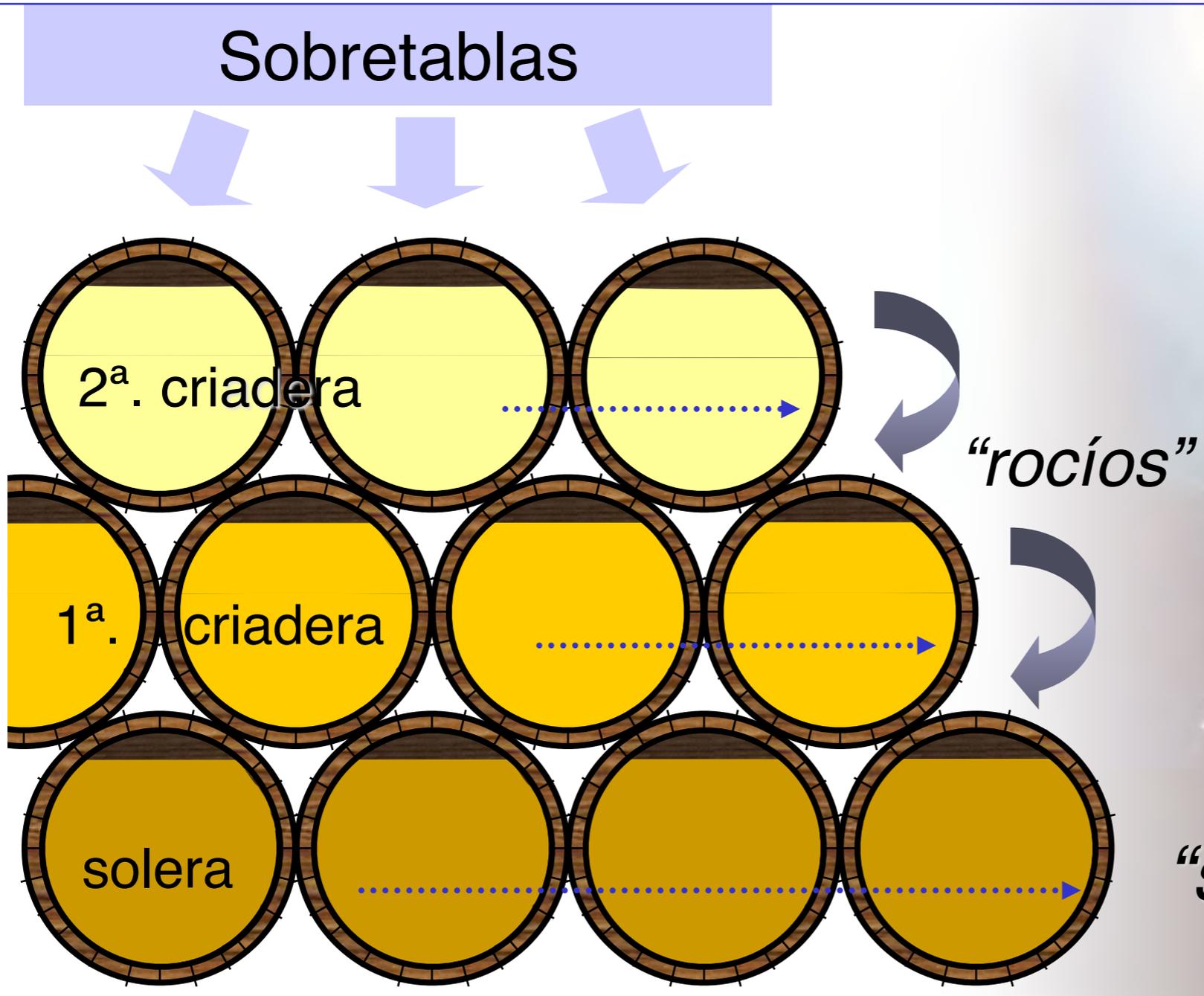


- **Dynamisches Alterungssystem.**
- **Mischt nach und nach die Jahrgänge**
- **Verschiedene Systeme für jeden Weintyp**
- **Garantiert gleichbleibende Qualität und Stilistik.**



Wie funktioniert eine Solera?

andana

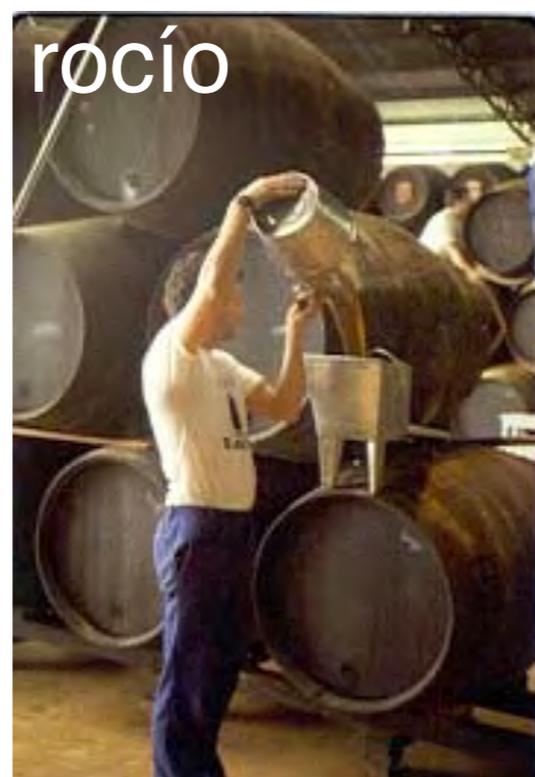




Weinbereitung

Das Durchlaufen der Stufen

Traditionell versus Modern



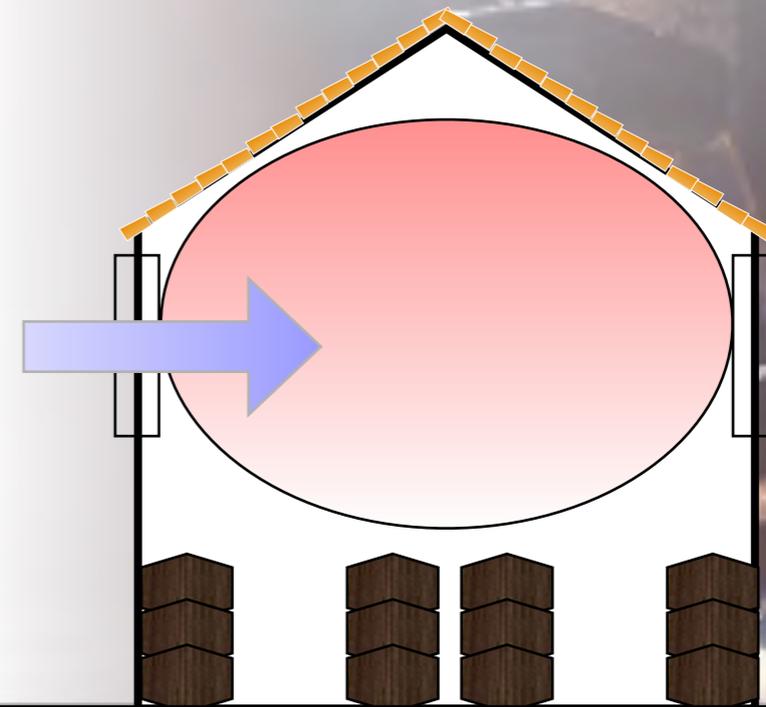
Die Basis ist die Gleiche



Die Bodegas



- Verschiedene Stile und Grössen.
- Gemeinsame Elemente: sehr hohe Dächer, Ausrichtung zum Meer, Boden aus "albero" (Sand wie in der Stierkampfarena)...
- Führt zu relativ konstantem Klima.





Weinbereitung

Vorbereitung und Abfüllung

Saca



Klärung und Grobfiltrierung



Kältestabilisierung



Feinfiltrierung



Abfüllung



Das Wichtigste

- ☑ Der Basiswein – alles beginnt mit einem Weisswein mit einer Besonderheit: la Flor.
- ☑ Die Höhe des Alkoholgehalts durch Aufspritzen bestimmt den Typus.
- ☑ Spezifische Fässer (botas) in spezifischen Gebäuden (bodegas).
- ☑ 2 Jahre Mindestausbau.
- ☑ La solera: ein System der unendlichen Alterung

📖 “Jerez, el Vino Noble” de Manuel M. González Gordon

📖 “Sherry”, de Julian Jeff

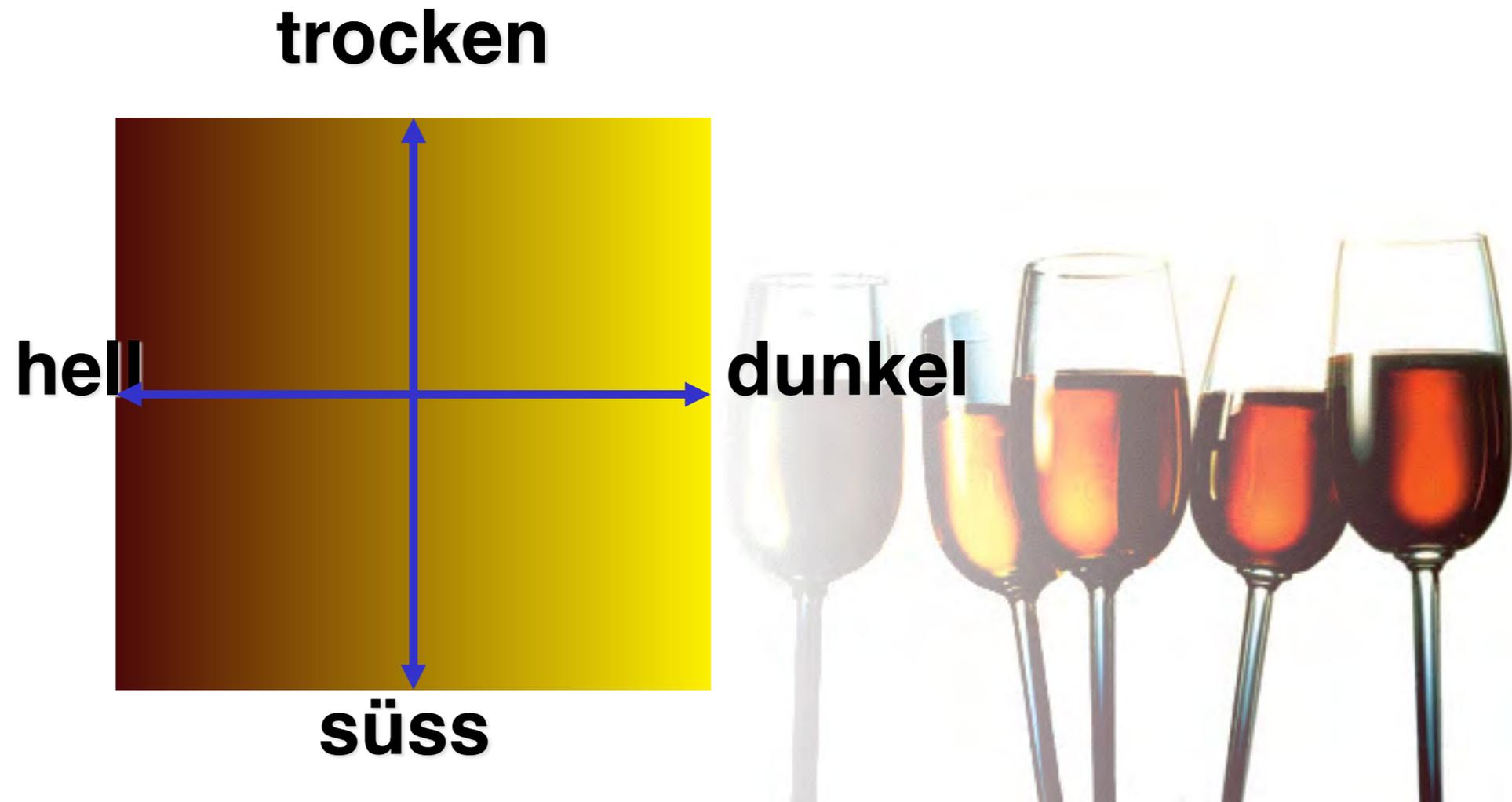


Die Sherry Vielfalt



Die verschiedenen Stile nach dem Reglamente

- Vinos Generosos - *trocken*
- Vinos Dulces Naturales - *Pedro Ximénez & Moscatel*
- Vinos Generosos de Licor - *gesüsst*





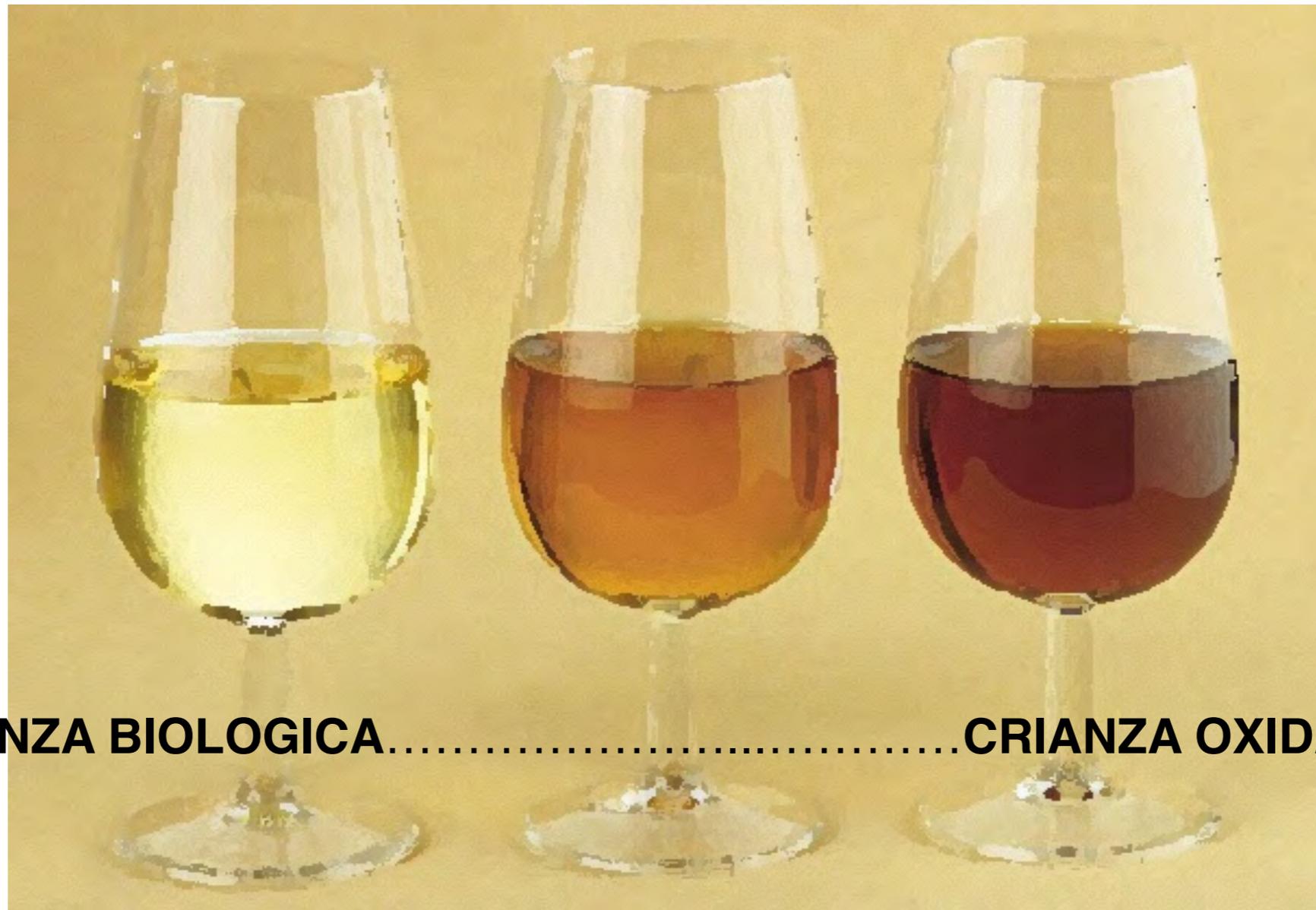
Die Sherryvielfalt

Trockene Sherry

FINO
MANZANILLA

AMONTILLADO

OLOROSO
PALO CORTADO



CRIANZA BIOLÓGICA.....

CRIANZA OXIDATIVA



Fino

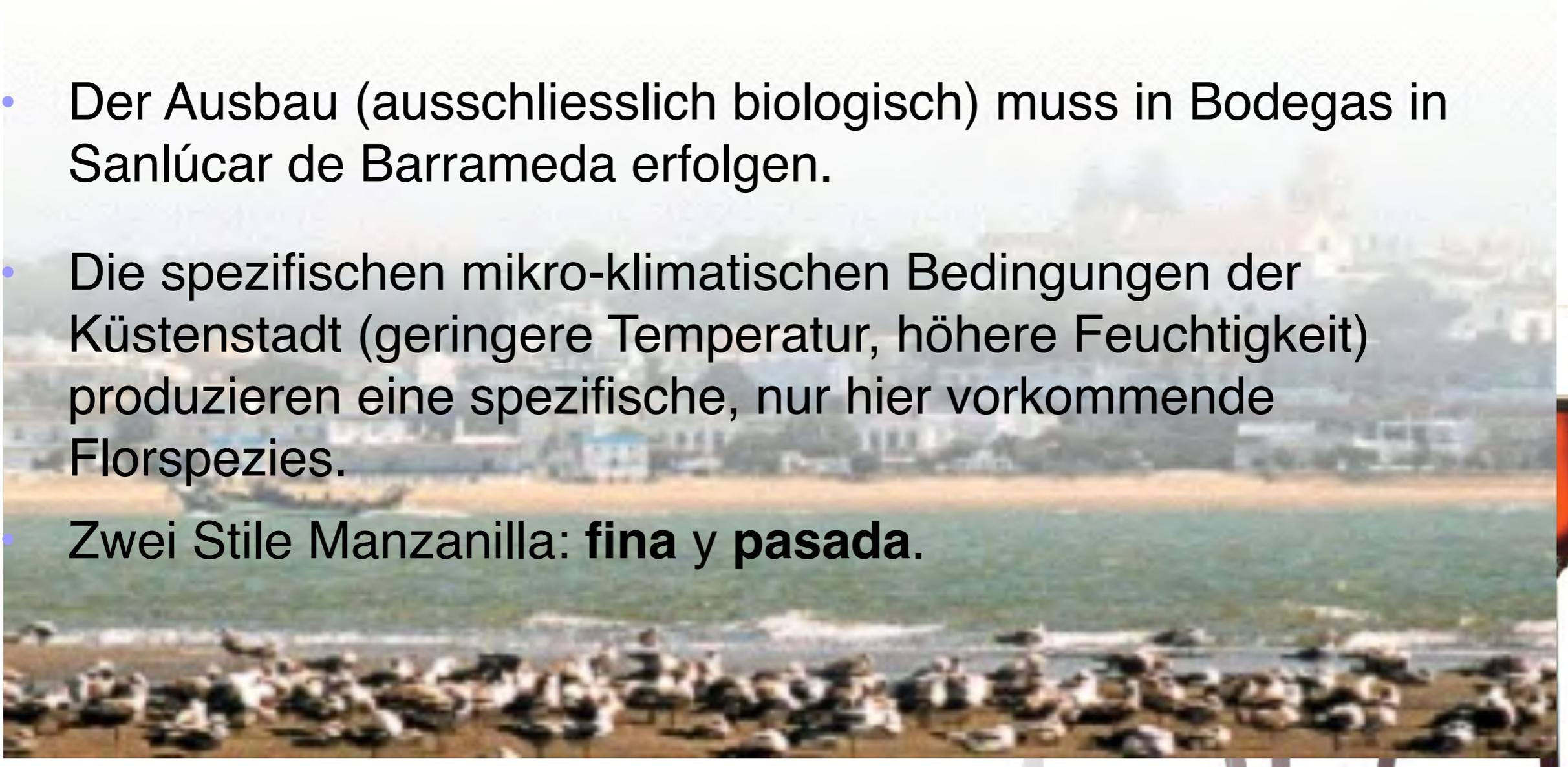
- Ausbau ausschliesslich unter **Flor** (biologisch).
- Farbe helles strohgelb.
- Punziert, frisches Brot (Hefe).
- Trocken, leicht bitter, Mandeln .

- ✓ Alkohol zwischen 15 und 17%
- ✓ Unter 1 g Restzucker
- ✓ Gesamtsäure (tartárico) <3,5 / Liter
- ✓ Flüchtige Säure (acético) <0,2 g / Liter
- ✓ Geringer Glyzeringehalt



Manzanilla

- Eine D.O. innerhalb der D.O., die mit ihren Bestimmungen bezüglich Anbau, Ausbau etc. mit der D.O. Jerez ident ist, bis auf:
- Der Ausbau (ausschliesslich biologisch) muss in Bodegas in Sanlúcar de Barrameda erfolgen.
- Die spezifischen mikro-klimatischen Bedingungen der Küstenstadt (geringere Temperatur, höhere Feuchtigkeit) produzieren eine spezifische, nur hier vorkommende Florspezies.
- Zwei Stile Manzanilla: **fina y pasada**.



Manzanilla fina

- Helles, blasses strohgelb,
- Punzierte Nase. Hefe, Mandeln und florale Noten (Kamille).
- am Gaumen trocken, frisch, feine Bitternoten im Abgang.
- Geschmeidig und leicht.

- ✓ **Alkohol zwischen 15 und 17%**
- ✓ **Unter 1 g Restzucker**
- ✓ **Gesamtsäure (tartárico) <3,5 / Liter**
- ✓ **Flüchtige Säure (acético) <0,2 g / Liter**
- ✓ **Geringer Glyzeringehalt**



Amontillado

- Teilweise unter Flor gereift
- Bernstein bis helles mahagoni
- Punziert, Noten von Haselnüssen
- Leicht und geschmeidig, am Gaumen sehr rund mit langem Abgang

- ✓ **Alkohol zwischen 16 und 22%**
- ✓ **Unter 5 g Restzucker**
- ✓ **Gesamtsäure (tartárico) <5 g / Liter**
- ✓ **Flüchtige Säure (acético) <0,8 g / Liter**



Oloroso

- Ausschliesslich oxidative Reifung
- Mahagoni, umso dunkler je älter.
- Ausdrucksstarke Nase (oloroso), warmer, runder Eindruck.
- Weich mit viel Körper. Glyzerin spürbar, mit langen Abgang.

- ✓ **Alkohol zwischen 17 und 22%**
- ✓ **Unter 5 g Restzucker**
- ✓ **Gesamtsäure (tartárico) <5 g / Liter**
- ✓ **Flüchtige Säure (acético) <0,8 g / Liter**



Palo Cortado

- Selten, oxidativ.
- Intensives Mahagoni.
- Vereint die Nase des Amontillados mit dem Gaumen des Olorosos.
- häufig Orangenesten.

- ✓ Alkohol zwischen 16 und 22%
- ✓ Unter 5 g Restzucker
- ✓ Gesamtsäure (tartárico) <5 g / Liter
- ✓ Flüchtige Säure (acético) <0,8 g / Liter



Pale Cream

- Helles strohgelb.
- Mandeln und Hefe. Leicht punziert.
- Süß, leicht und frisch am Gaumen..

- ✓ **Alkohol < 15,5% vol.**
- ✓ **Mehr als 100g Restzucker**
- ✓ **Gesamtsäure (tartárico) <3,5 g / Liter**
- ✓ **Flüchtige Säure (acético) <0,2 g / Liter**



Medium

- Bernstein bis Mahagoni
- Etwas Haselnuss.
- Leichte Süsse, sehr rund und geschmeidig.

- ✓ **Alkohol zwischen 15 und 22%**
- ✓ **unter 115g Restzucker**
- ✓ **Gesamtsäure (tartárico) <3,5 g / Liter**
- ✓ **Flüchtige Säure (acético) <0,6 g / Liter**



Cream

- Dunkles Mahagoni.
- Intensives Olorosoaroma, mit klaren Rosinennoten.
- Süß, samtigweiche Struktur, mit viel Körper.

- ✓ Alkohol zwischen 15,5 und 22%
- ✓ Über 115g Restzucker
- ✓ Gesamtsäure (tartárico) <3,5 g / Liter
- ✓ flüchtige Säure (acético) <0,6 g / Liter



Moscatel

- Mittleres Mahagoni, sehr dicht.
- Sehr fruchtig. Rosinennoten.
- Sehr süß, frisch und samtig. Langer Abgang.

- ✓ Alkohol zwischen 15 und 22%
- ✓ RZ zwischen 400 und 500g
- ✓ Gesamtsäure (tartárico) 4-5 g / Liter
- ✓ flüchtige Säure (acético) $\pm 0,4$ g / Liter



Pedro Ximénez

- Dunkel, fast ins Schwarze gehend.
- Intensives Rosinenaroma. Röstaromen, Lakritze...
- Sehr süß. Weich und samtig. Langer Abgang.

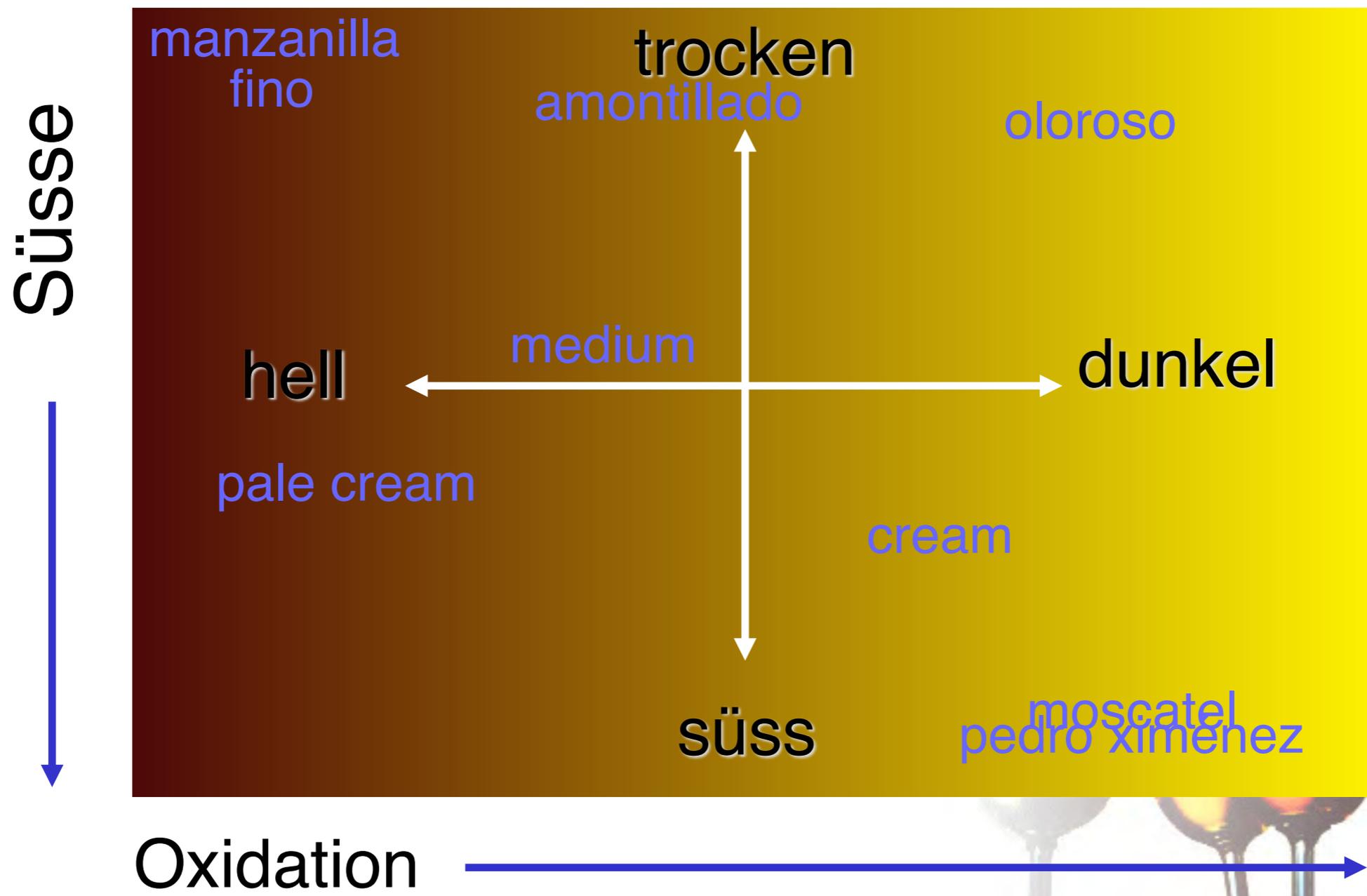
- ✓ Alkohol zwischen 15 und 22%
- ✓ RZ zwischen 400 und 500g
- ✓ Gesamtsäure (tartárico) 4-5 g / Liter
- ✓ flüchtige Säure (acético) $\pm 0,4$ g / Liter





Die Sherryvielfalt

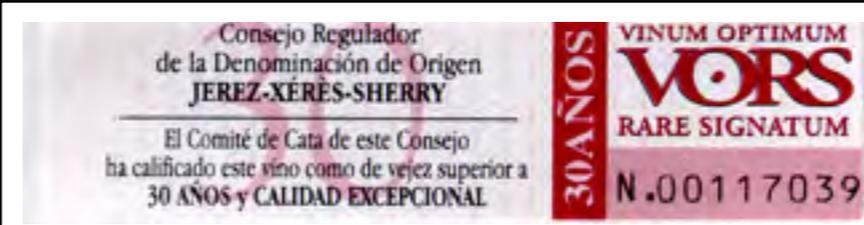
Zwei Basisfaktoren sind bestimmend





Die Sherryvielfalt

Der Zeitfaktor



30+

20+

12 & 15

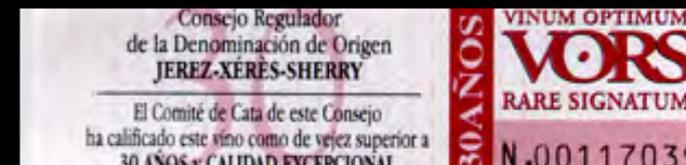
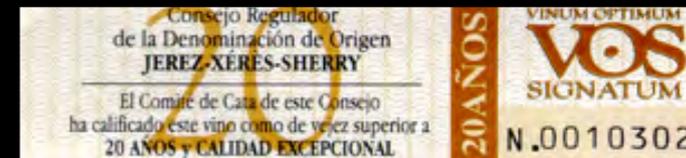
6+

3+



Vinos de Vejez Calificada

- Auszeichnung für besonders seltene und alte Sherry (*vinos de sacristía*).
- Nur für Amontillados, Olorosos, Palo Cortados und Pedro Ximénez.
- 3 stufiges Kontrollsystem:
 1. Blindverkostung.
 2. analytische Parameter.
 3. Quotenregelung.



Vinos con Indicación de Edad: 12 & 15 Jahre



- Auswahl bestimmter Fässer mit entsprechendem Alter und Qualität.
- Eingangs 3stufiges Auswahlssystem mit periodischer Nachkontrolle.
- Nicht für Finos und Manzanillas.





Das Wichtigste

- ☑ 2 bestimmenden Faktoren: die Oxidation (Farbe) und der Süssegrad.
- ☑ Entsprechend dem Reglamente 3 Gruppen: Generosos (trocken), Dulces Naturales und gesüsste Weine.
- ☑ auch sehr wichtig: die Reifezeit.





Der Weinbau in Jerez





Die wichtigsten Klimafaktoren

- Durchschnittlich 300 Sonnentage pro Jahr.
 - Milde Winter (4° C) und heisse Sommer (40°).
 - 620 mm Niederschlag.
- 
- 2 vorherrschende Winde: *poniente* (aus dem Westen), frisch und feucht und *levante* (aus Südosten), heiss und trocken.





Die Landschaft des “*Marco de Jerez*”

**Weite Horizonte und sanfte Hügel (zwischen 10 -15%)
mit Kreideboden: la *albariza*.**





Qualitätsfaktoren eines Weingartens



Die verschiedenen “pagos” klassifizieren sich durch ihre Lage und folgende Faktoren:

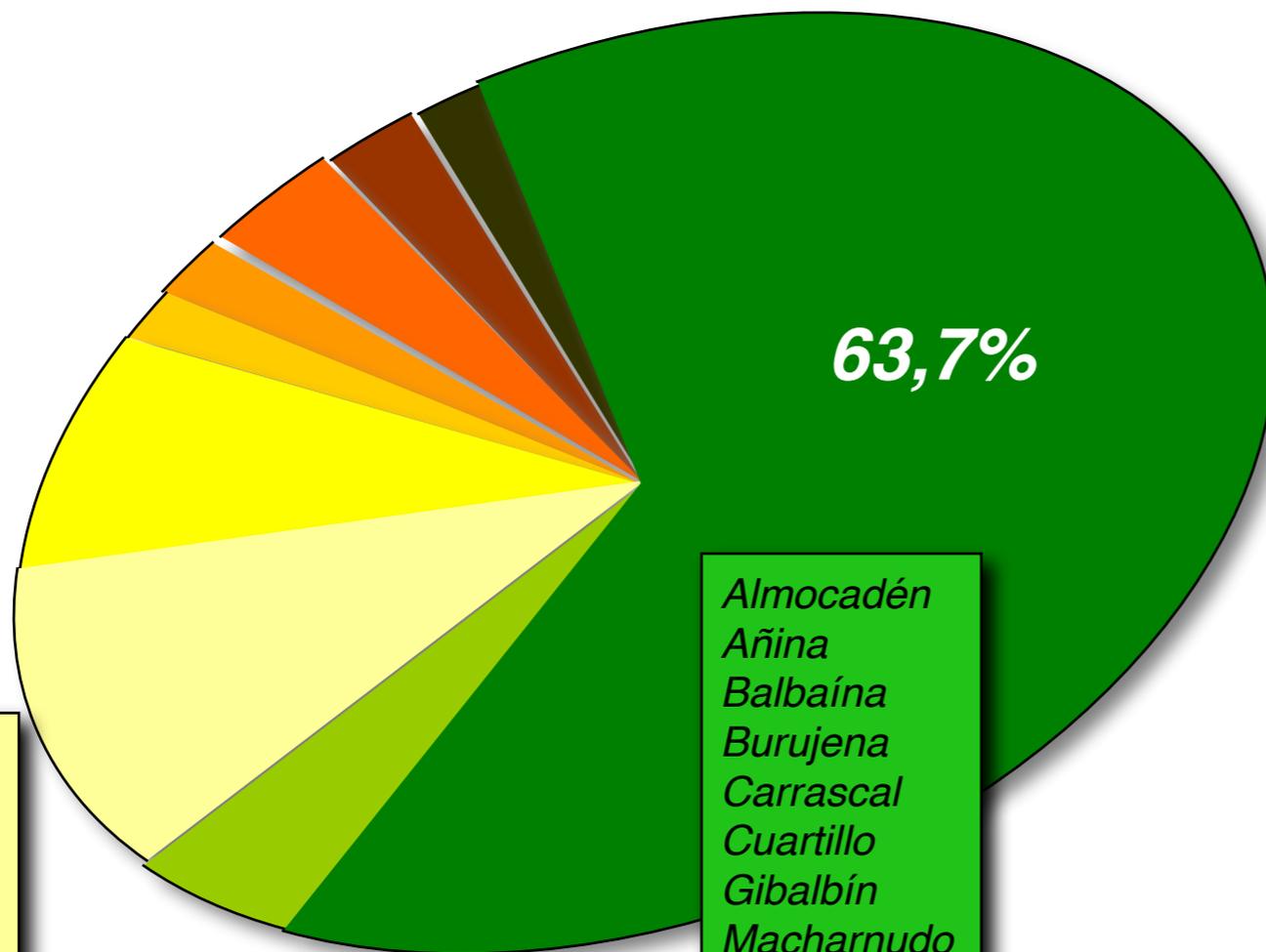
- Kalkgehalt des Bodens.
- Höhe.
- Wind- und Sonnenausrichtung.
- Nähe zum Meer.

**jerez
superior**

**jerez
zona**



Die "pagos"



- Jerez de la Frontera
- El Puerto de Santa María
- Sanlúcar de Barrameda
- Trebujena
- Chipiona
- Rota
- Chiclana de la Frontera
- Puerto real
- Lebrija

Callejuela
Hornillo
El Maestro
Mahina
Medidora
Mirafloras
Munive
Pastrana

Balbaina
Los Tercios

Almocadén
Añina
Balbaína
Burujena
Carrascal
Cuartillo
Gibalbín
Macharnudo
Tabajete
Tizón
Torrox





Der “albariza” Boden



- Weisser Kalkboden (*alba*),
- Hoher Kalziumkarbonatanteil
- Arm an organischem Material (1,3% bis 1,5%) und Nitrogenen.
- Sehr porös, was hohe Wasserspeicherfähigkeit bringt.





Andere Bodenarten



- Arenas

- In Küstennähe.
- Hoher Sandanteil, weniger als 20% Kalzium.

Barros

- Vorwiegend in niederen Lagen.
- Stein, Sand, mittlerer Kalkgehalt.
- Dünkere Farbe und höhere Fruchtbarkeit.





Zugelassene Rebsorten

Palomino



Pedro Ximénez



Moscatel





Palomino Fino – DIE Rebsorte von Jerez



- Grosse Trauben
- Mittlere Beerengrösse.
- Helles Grün.
- Farbarmer Saft
- Durchschnittlich 11° Bme.
- Durchschnittliche Gesamtsäure 3,7 g/l.





Palomino





Palomino de Jerez



- Traditioneller Klon, mit mittlerweile geringer Verbreitung.
- Etwas höherer Zuckergehalt (durchschnittlich 11,1° Baumé) und auch Säure (4 g/l.)





Pedro Ximénez



- Für Süssweine, aufgrund seines Zuckergehaltes – durchschnittlich 12,8° Baumé.
- Säure – 4,5 g/l.
- Zarte Haut, die den Prozess des “soleo” bzw. der Passifizierung erleichtert.





Moscatel



- Hauptsächlich in Küstennähe (*arenas*).
- Primär für Süssweine.
- Zuckergehalt – 11,7° Baumé.
- Säure – 4,1 g/l.





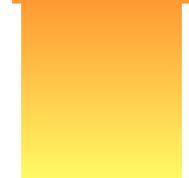
Auspflanzen



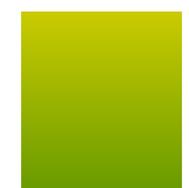
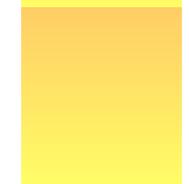
3 Jahre Pause (brachliegen)



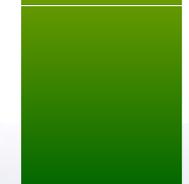
August: Bodenvorbereitung



November: Bodenbegradigung



Jänner: Pflanzen der Unterlagsreben

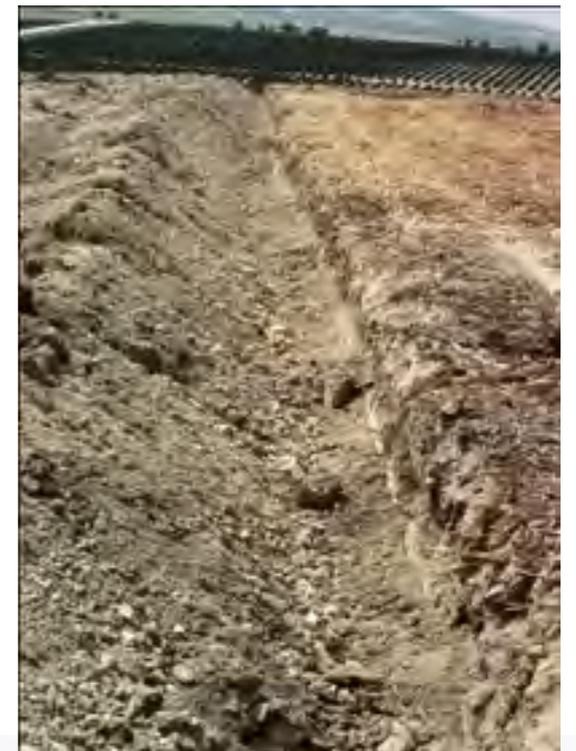
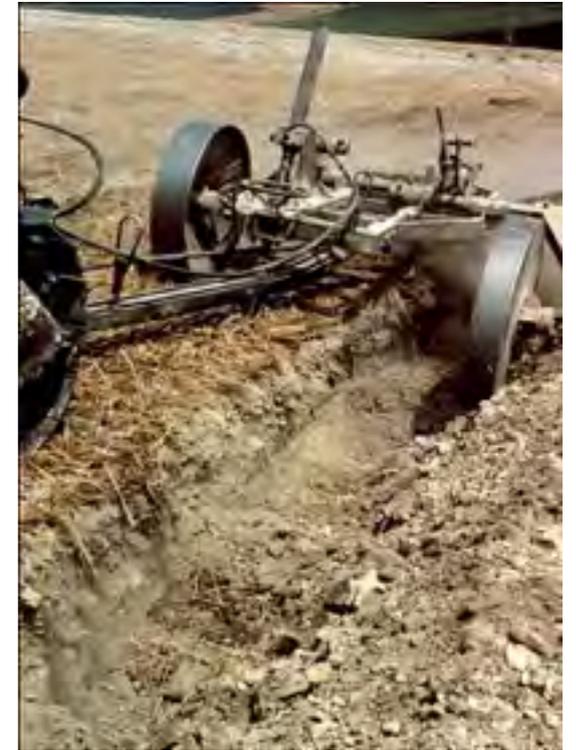


September: Pfropfen der Vinifera



Bodenvorbereitung

1 **“Agostado”** – Pflügen – 70 bis 80 cm, um den Boden mit Sauerstoff zu versorgen



2 Zuführen etwaig fehlender Nährstoffe





Anlegen des neuen Weingartens





Anlegen des neuen Weingartens

- Ausrichtung in einer Linie mit dem Gefälle
- 3.500 bis 4.000 Rebstöcke per Hektar





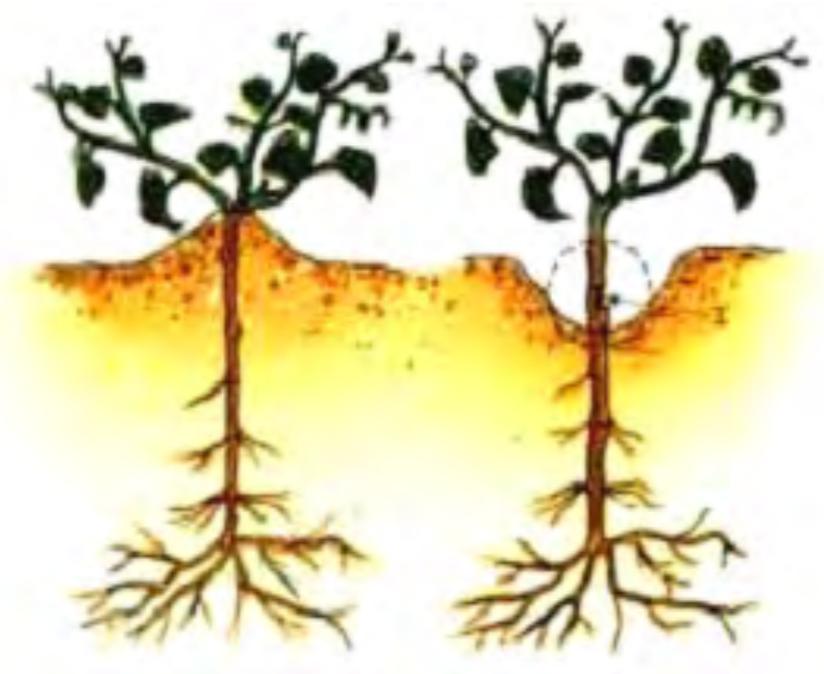
Pflanzen der Unterlagsreben

- Zwischen Dezember und Jänner, um die “Regenzeit” zu erwischen.
- Händisch.
- Auswahl der Unterlagsreben nach:
 - Verträglichkeit mit den einheimischen Sorten.
 - Reblausresistenz, Nematoden, Lehmboden, Trockenheit, Feuchtigkeit, Salzgehalt des Bodens, etc.
 - Wurzelbildung.



Das Pfropfen

Jänner bis August
Entwicklung der Unterlagsreben





Der Weinbau in Jerez

Das erste Jahr

Der bepfropfte Teil wird bis zum 1. Frühjahr zum Frostschutz bedeckt



1. Frühjahr: Austrieb des Palomino



Pfropfen "en espiga"



Alternative Methode, falls die klassische Variante nicht funktioniert hat



...bis zum „erwachsenen“ Rebstock

2. Jahr

3. Jahr

4. Jahr



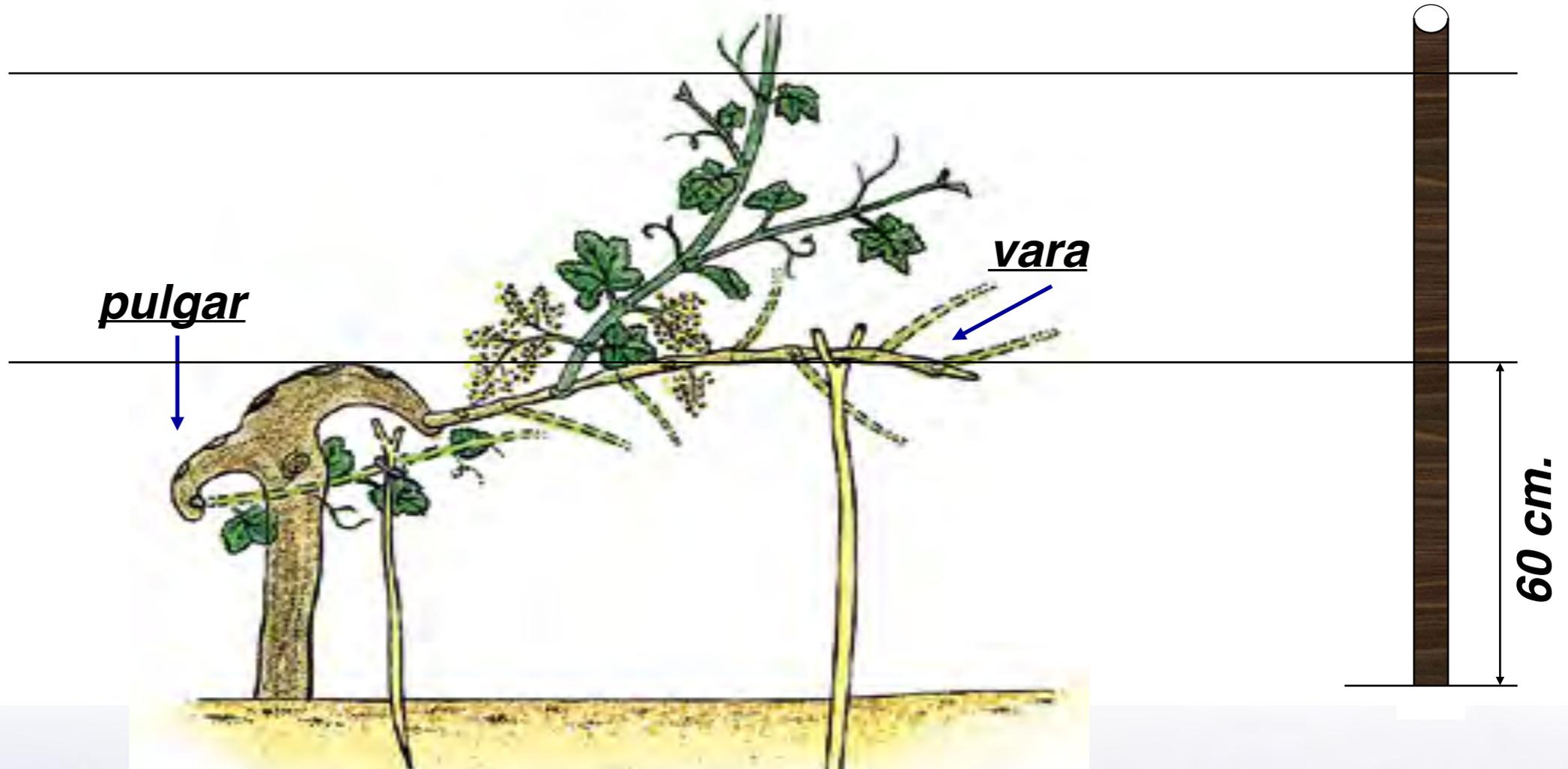
bis zum 4. Jahr geringere Höchstertagsmenge





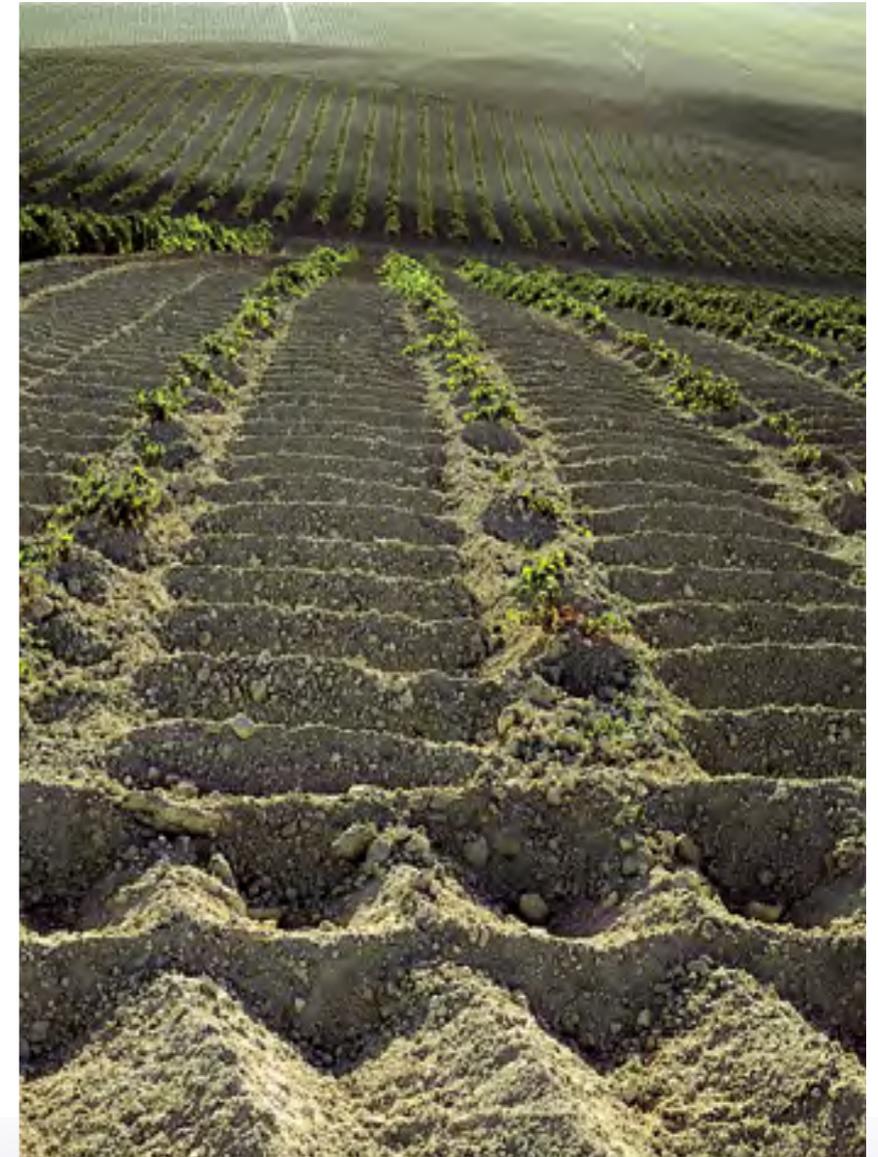
Rebschnitt

Typisch: “*vara y pulgar*”





- Eine Form um den maximalen Wasserrückhalt zu garantieren: el “*aserpiado*”.
- Reduktion von Pestiziden → Integrierte Produktion



Der Weinbau in Jerez

Einige Zahlen

Ein Rebstock



- ... Hat den vollen Ertrag bis zu 30 und 35 Jahren.
- ... Entwickelt zwischen 7 und 9 Trauben auf der “*vara*”.
- ... Produziert durchschnittlich 3 kg Trauben.





Einige Zahlen (2)

Ein Weingarten im Ertrag...



- ... Hat zwischen 3.500 und 4.000 Rebstöcke pro Hektar.
- ... Darf maximal 10.500 Kilo pro Hektar erzeugen.
- ... Erfordert bis zu 46 verschiedene Arbeitsschritte im Jahr.
- ... Erlaubt nur einen gewissen Anteil an Maschinalisierung.





Die Ernte

- Frühe Traubenreife – Mitte August.
- Durchschnittlich Baumé zwischen 11 und 12°.
- mittlerweile ca. 60% maschinelle Lese



Rasche Ernte notwendig





Das Wichtigste

- ☑ Sehr spezifisches Terroir
- ☑ 3 zugelassene Rebsorten
- ☑ Palomino: DIE Rebsorte in Jerez.

 **La Viticultura del Jerez**, de Alberto García de Luján



3.000 Jahre Geschichte



3.000 Jahre Geschichte

Von Xera nach Xeres de la Frontera





3.000 Jahre Geschichte

Vergangene Zeiten



- Das sagenumwobene Tartessos.
- Die Phönizier bringen den Weinbau nach Andalusien (Cádiz gegründet 1000 a.C. und Xera 700 a.C.)

Danach Weinbau durch:

Griechen, Karthager, Römer...



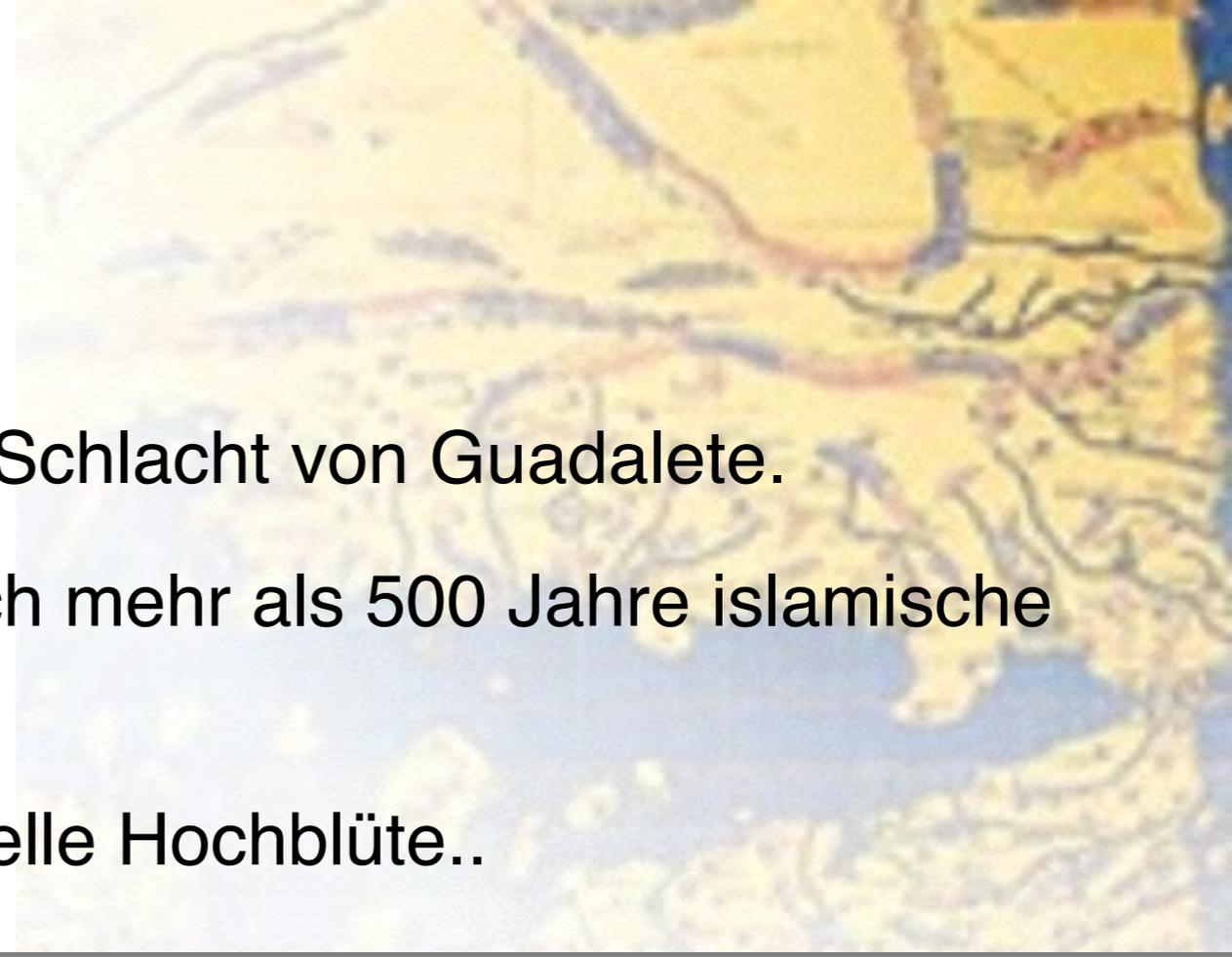
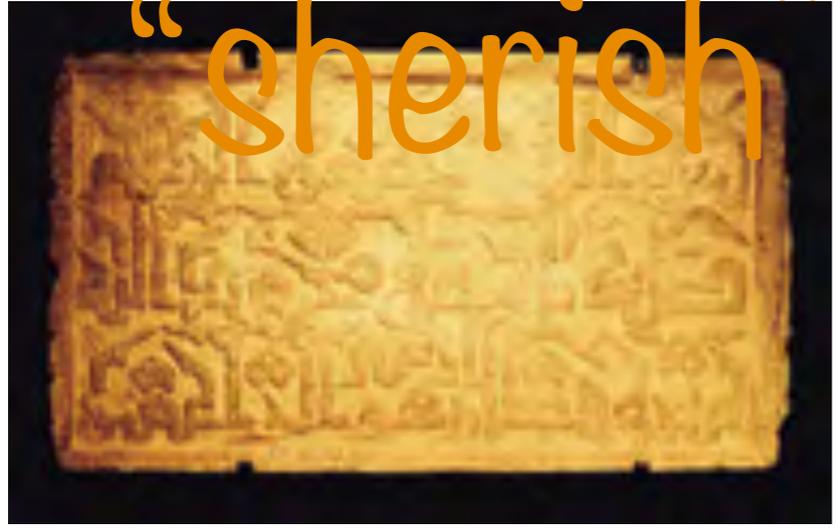
Der “*Vinum Ceretensis*”

- Columela, der erste Agraringenieur der Geschichte (“*De Re Rustica*”) hatte ein Finca in *Ceret / Jerez*.
- Weinexporte von Jerez seit Anbeginn
- Grosse Popularität des *Vinum Ceretensis* in Rom.



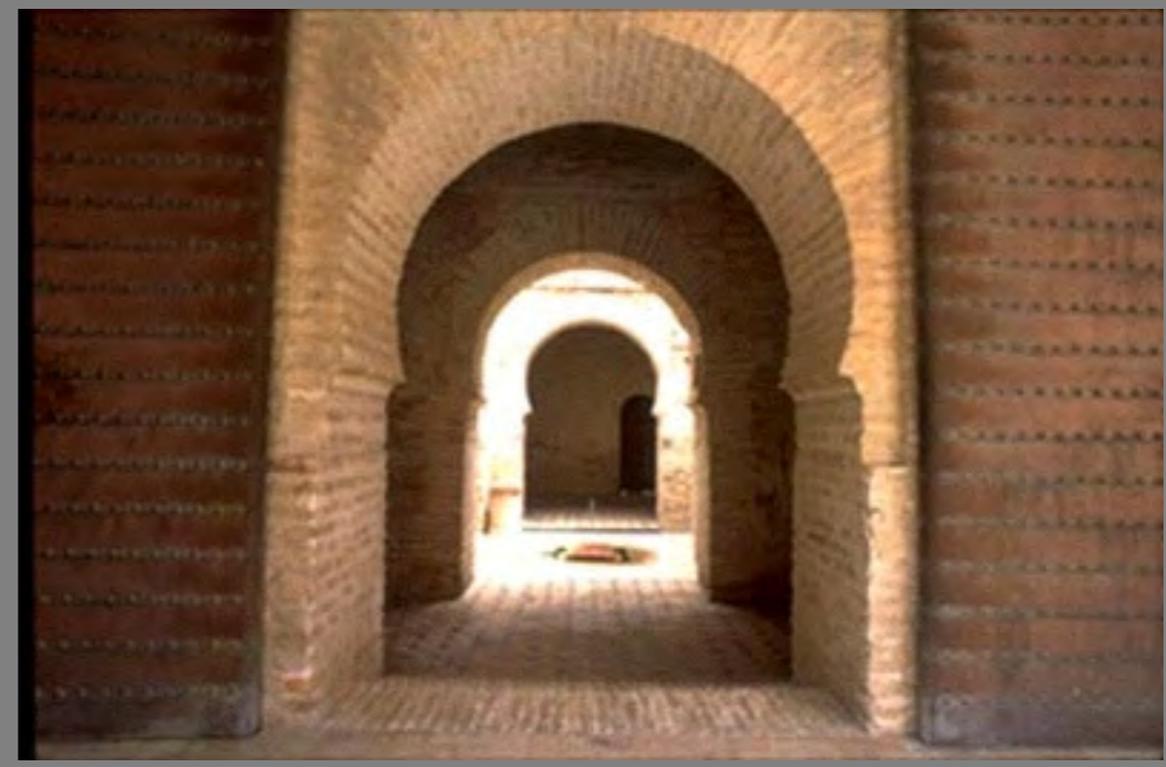


“sherish”



- 711 – Schlacht von Guadalete.
- Danach mehr als 500 Jahre islamische Kultur.
- Kulturelle Hochblüte..

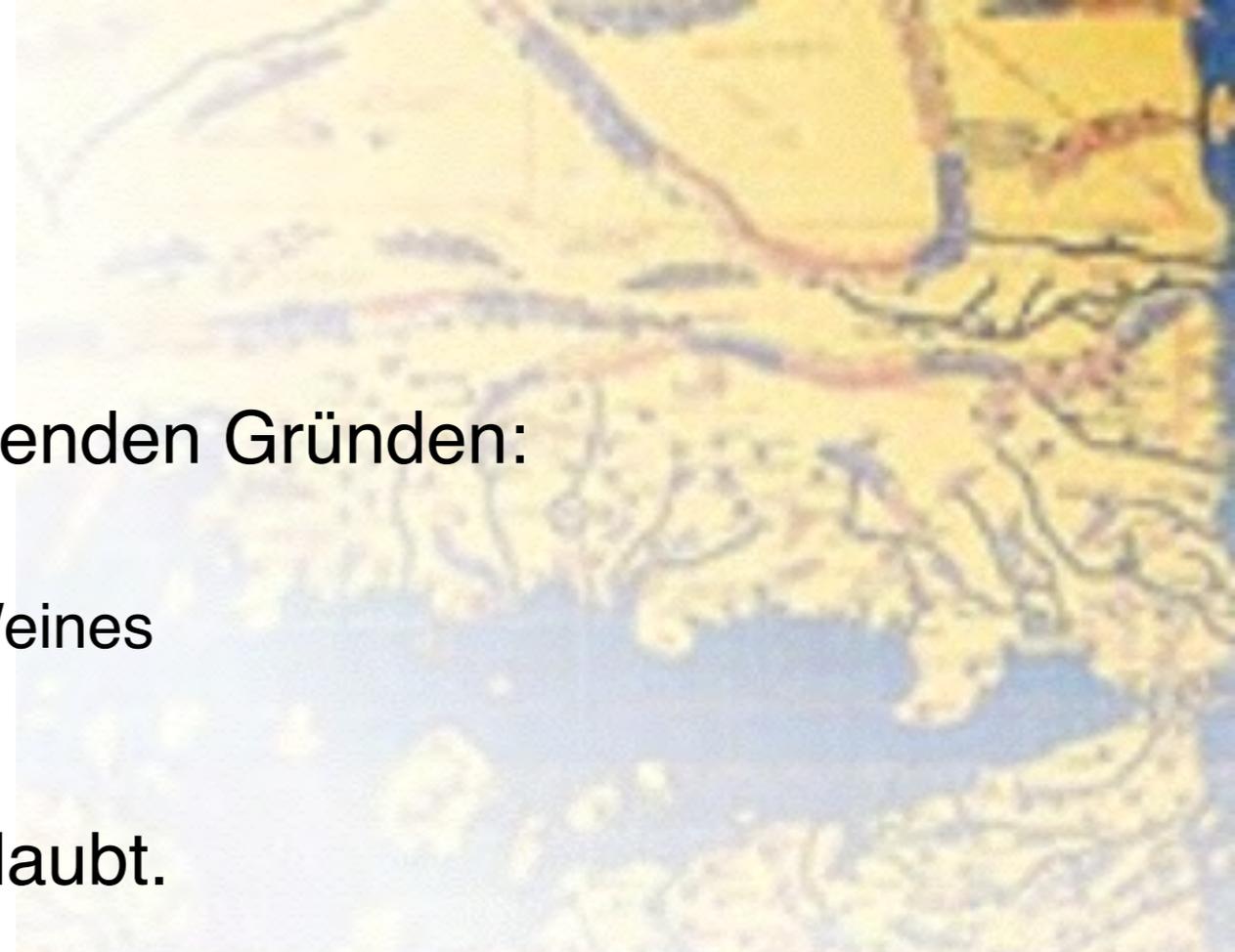
Sherish, das Jerez der Mauren.



3.000 Jahre Geschichte

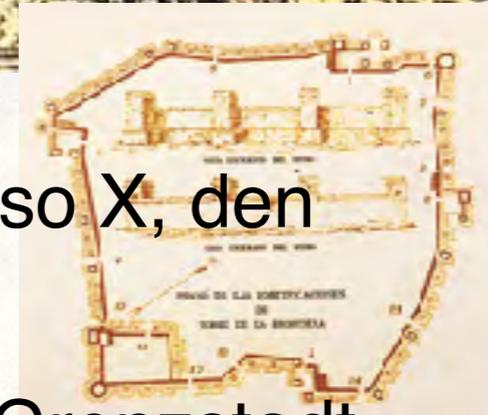
“sherish”

- Der Weinbau ging weiter - aus folgenden Gründen:
 - Rosinenproduktion
 - medizinische Verwendung des Weines
- Weinkonsum in elitären Kreisen erlaubt.



3.000 Jahre Geschichte

13. und 14. Jhdt. – schwierige Zeiten



- 1268 – Rückeroberung der Stadt durch Alfonso X, den Weisen, passionierter Weinbauer.
- **Xeres de la Frontera** – bleibt jahrzentelang Grenzstadt zwischen 2 Welten

Die gleiche Stadt mit verschiedenen Namen



S. VI aC

S. II aC

S. VIII

S. XIII

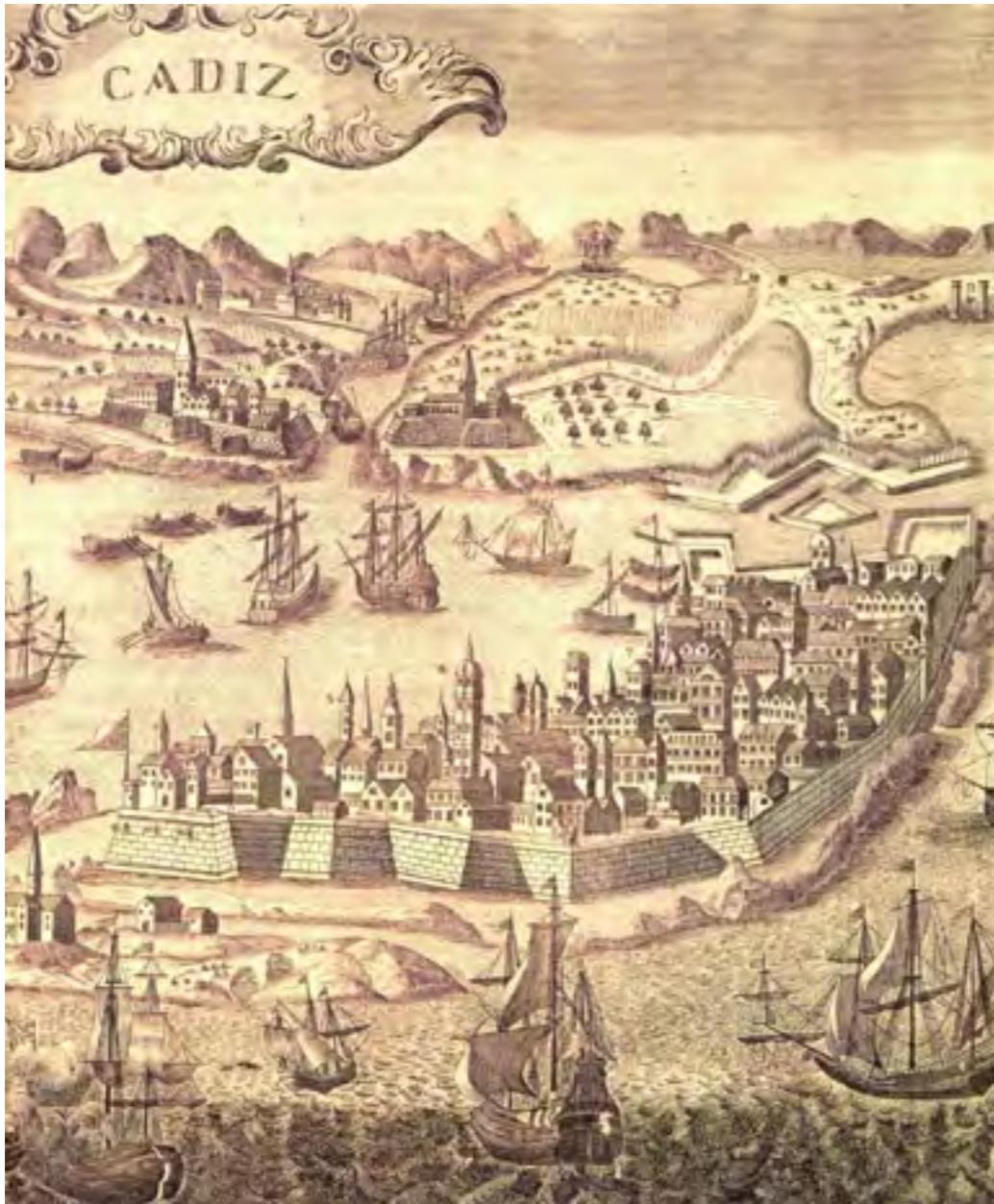
S. XVI

Hoy



Sherry = Jerez

15. bis 17. Jhdt. – Expansion im Ausland



- Der Wein: wichtiger Bestandteil jeder Schiffsladung
- Weine aus Jerez sind mit auf vielen der wichtigsten Expeditionsfahrten jener Zeit.
- Das Geschäft mit Amerika – als Monopol der “*Casa de Contratación*”.

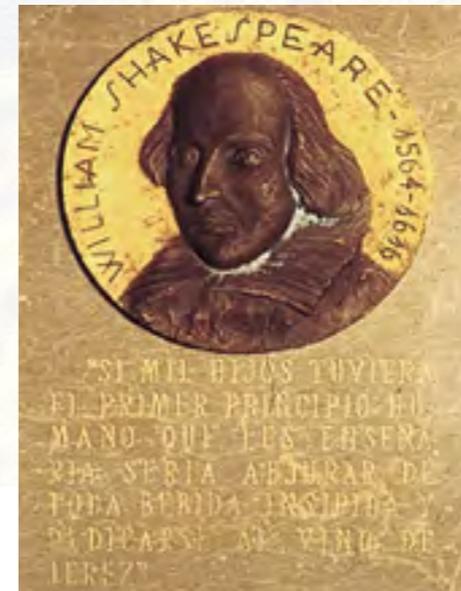
15. – 17. Jhdt. – das Geschäft mit Nordeuropa



- Ertragreiches Geschäft mit “*holandas*”.
- Wachsende Popularität des “**Sherry Sack**” in England.
- 1587: Francis Drake greift Cádiz an.

***“Si mil hijos tuviera
el primer principio humano que les enseñaría
sería hacerles abjurar de toda bebida insípida
y dedicarse por entero al Jerez”***

Enrique IV, parte II



Die Weine im 18 Jhdt.

“Gremio de Vinateros”

sehr restriktiv, Verbot der Alterung der Weine

**Jahrgangsweine,
stark aufgespritet**

Große Rebsortenvielfalt (incl. roten)

Die Rolle der ausländischen Handelsleute

- Eine grosse Anzahl Händler (v.a. Briten) lassen sich in der Region nieder.
- Abkommen zwischen Produzenten und Exporteuren
- Steigender Druck um den Handel zu liberalisieren.



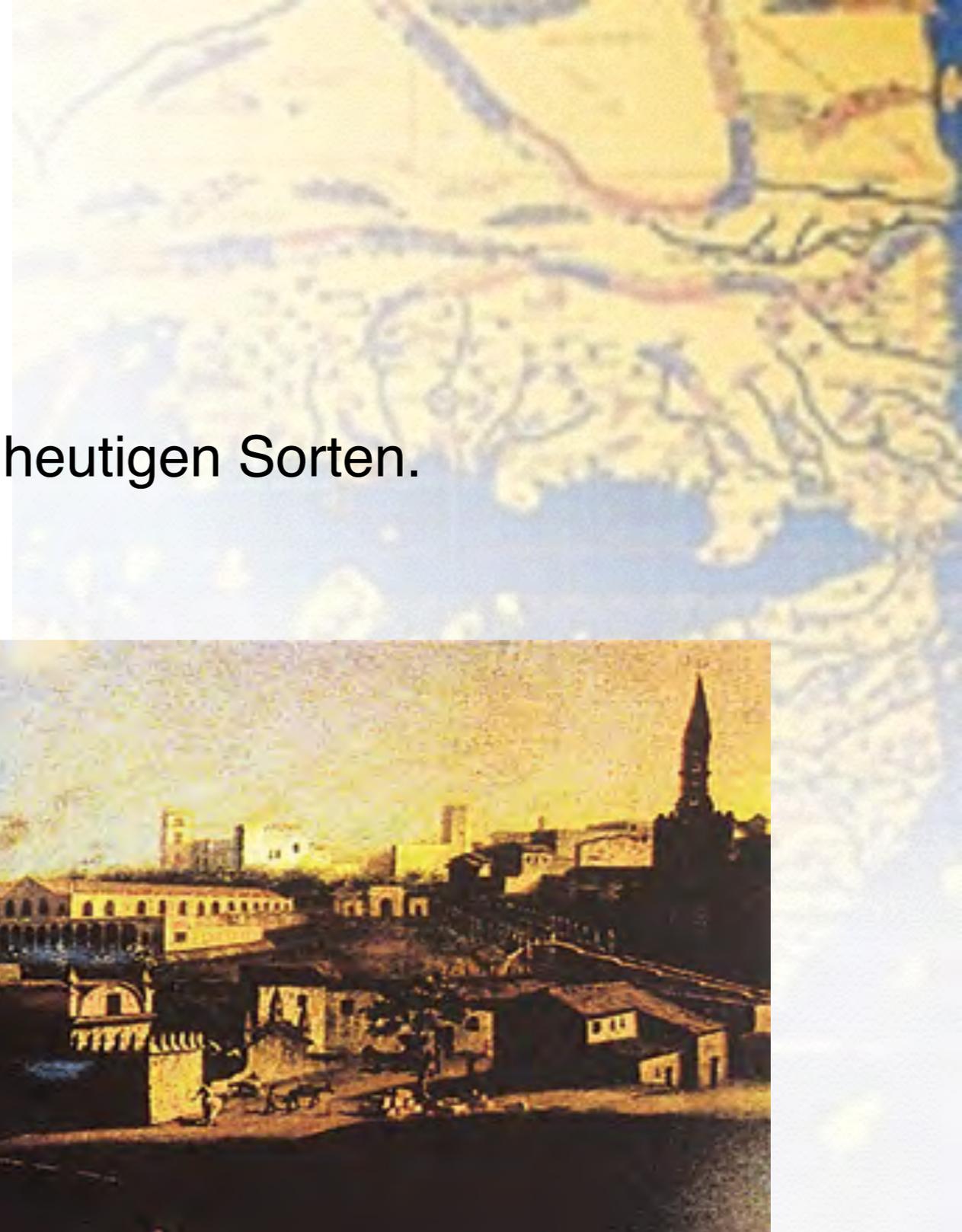
3.000 Jahre Geschichte

Anfang 19. Jhdt. – Jerez, wie wir es heute kennen





- 1894: Ankunft der Filoxera
- Schnelle Erholung, Selektion der heutigen Sorten.



Die Denominación de Origen: ein neues Konzept

- Die ersten Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts sind geprägt von Fälschungen etc.
- Die Entwicklung der internationalen Gesetzgebung in Bezug auf Marken, öffnet dem Konzept der D.O. bzw. “indicaciones geográficas” den Weg.
- Bodegas aus Jerez sind mitverantwortlich für sehr viele entscheidende Abkommen → 1883: Abkommen von Paris für den Schutz von Herkünften.



1933 – Entstehung der Denominación de Origen



- 1933 Verankerung der ersten DOs in Spanien: Jerez und Málaga.
- Offizielles Instrument: der *Consejo Regulador*.

Geschichte – das Wichtigste

- ☑ Die Identität der Weine aus Jerez basiert zu einem grossen Teil auf seiner langen Geschichte.
- ☑ Von Anbeginn durchgehend Weinbau.
- ☑ Ein Wein – zum Reisen gemacht
- ☑ **Sherry = Jerez.**

- 📖 “El Jerez, Hacedor de Cultura” (Volúmenes I y II), por Carmen Borrego Pla
- 📖 “Jerez, Xérès, Sherish”, por Manual M^a González Gordon
- 📖 “La formación del capitalismo en el Marco del Jerez”, por Javier Maldonado Rosso



Denominación de Origen



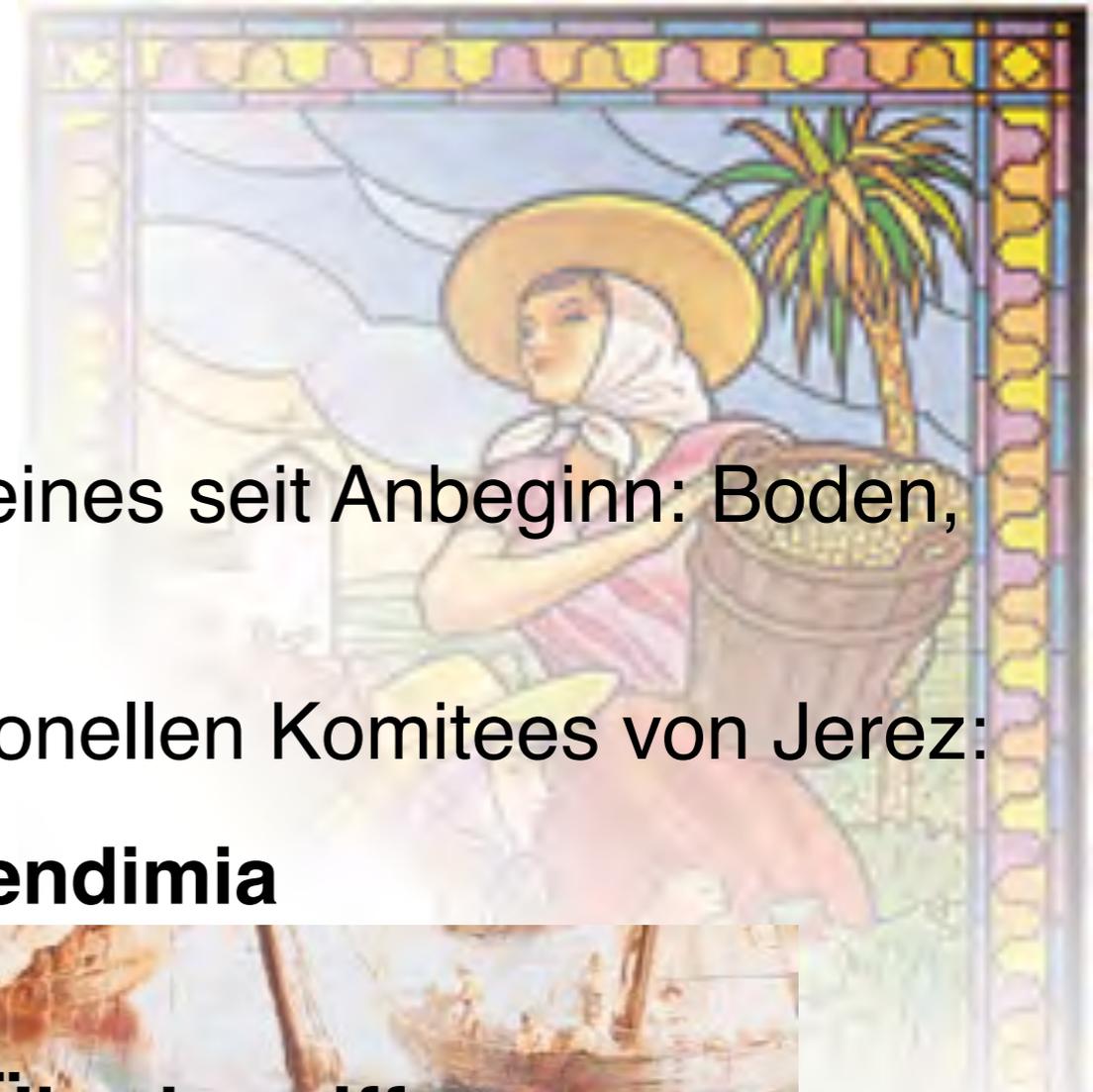
Historische Voraussetzungen

- Anerkennung der Eigenheiten des Weines seit Anbeginn: Boden, Klima und Ausbau.
- Historischer Einfluss der interprofessionellen Komitees von Jerez:

- 1483 Gremio de la Pasa y la Vendimia

- S. XVII Gremio de Vinateros

**- 1924: Recht der Nutzung des Überbegriffs
“Jerez”**





1933 – Entstehung der Denominación de Origen

- Die erste in Spanien und eine der ältesten in Europa – entstanden mit dem ersten nationalen Weingesetz (1933).
- 1935: Veröffentlichung des “*Reglamento*“, in dem Normen und Überprüfung festgesetzt sind – beginnend vom Weinbau bis zum Ausbau
- Ein Konzept zum Schutz sowohl der Produzenten als Konsumenten.



Sherry Dreieck

- Das **“Sherry Dreieck”**:
 - Jerez de la Frontera
 - El Puerto de Santa María
 - Sanlúcar de Barrameda
- *“Zona de Producción”*: Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana y Lebrija.
- 2014 ca. 6.700 ha





3 verschiedene D.O.'s

...mit dem gleichen Ursprung.



- JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



- MANZANILLA – SANLÚCAR

DE BARRAMEDA

- VINAGRE DE JEREZ





Die „Teilnehmer“

- 1.764 Traubenproduzenten
- 7 Kooperativen



- 47 Bodegas de crianza y expedición (64)
- 19 Bodegas de crianza y almacenado (18)

**Ca. 142 Mio. Liter
Lagerstand (2006 ca. 282
Mio. Liter)**

“Zona de crianza” - “Zona de Producción”



- **ZONA DE CRIANZA**
Ausbau der Weine beschränkt auf:
 - Jerez de la Frontera
 - El Puerto de Santa María
 - Sanlúcar de Barrameda
- **ZONA DE PRODUCCIÓN**
- Rest des Sherrydreieckes



Die Regeln der D.O. – das “Reglamento”

Weinbau

- Lage der Weingärten
- Kontrolle der Pflanzungen
- Zugelassene Rebsorten
- Rebschnitt
- Alle weinbaulichen Maßnahmen
- Start der Ernte
- Maximale Produktion





Die Regeln der D.O. – das “Reglamento”



Weinbereitung

- Maximale Ausbeute
- Aufspritzung
- Alterskontrolle
- Fässer
- Bestandskontrolle
- Weintypen
- Abfüllung



El Consejo Regulador



El Consejo Regulador

1 Interprofessionelle Organisation

2 Etabliert die D.O. Regeln

3 Garantiert die Qualität der Weine

4 Überwacht / koordiniert die gemeinsamen Aktivitäten





La Denominación de Origen – das Wichtigste



- ☑ Die älteste D.O. Spanien.
- ☑ Der Consejo Regulador, mehr als eine Regulationsbehörde
- ☑ Jede Flasche aus Jerez – einzeln nachvollziehbar

📖 Reglamento de las DDO Jerez, Manzanilla y Vinagre de Jerez.

📖 Memoria de actividades del Consejo Regulador