

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ENVINADO DE VASIJAS

Revisión 03. de 23 de marzo de 2021

---

### a) Definición de envinado

Es el proceso al que se somete, por primera vez desde su fabricación, a una barrica de capacidad inferior a 1.000 litros, para acondicionarla, durante un periodo de tiempo determinado, a fin de que pueda albergar, criar o envejecer, según sea el caso, productos de calidad tales como los vinos de las DDOPP “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, vinagres de la DOP “Vinagre de Jerez” o brandies de la IG “Brandy de Jerez”, que requieren para su elaboración del uso de vasijas previamente envinadas.

### b) Descripción del proceso

El proceso se inicia con el llenado de al menos un 85 % del volumen total de la vasija con vinos elaborados por las Bodegas de Elaboración inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la DOP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda a partir de uvas procedentes de viñas también inscritas en sus registros. Estos vinos serán encabezados hasta al menos 15 % vol. con el tipo de alcohol autorizado como producto complementario en los Pliegos de Condiciones de las DO's “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.

Excepcionalmente, el proceso puede consistir en el llenado de las vasijas nuevas con mosto del año en las que tendrá lugar la fermentación.

Una vez llenas, las vasijas permanecen ininterrumpidamente con vino en su interior hasta la finalización del periodo establecido para el uso posterior previsto, permitiéndose la realización de operaciones de sacas y rocíos durante la duración total del proceso que finaliza con el vaciado completo de la vasija.

Para el caso de fermentación de mostos, se contabilizará desde su llenado hasta deslío.

No tendrán la consideración de vasijas envinadas aquellas que hayan contenido agua en su interior antes de comenzar el proceso o a su finalización.

Durante todo el proceso, el nivel de llenado de la vasija habrá de ser al menos, los 2/3 de su capacidad total.

Por otro lado, tendrán la consideración de envinadas, con derecho a mencionar el tipo de vino correspondiente, todas aquellas vasijas que hayan estado dedicadas a la actividad certificada de crianza de Jerez-Xérès-Sherry y/o Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, durante al menos 2 años.

**c) Área geográfica**

El proceso lo deben realizar razones sociales certificadas para la actividad de crianza de Jerez-Xérès-Sherry y/o Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, y las bodegas deberán encontrarse ubicadas en el marco geográfico definido como Área de Producción en el primer párrafo del apartado D.1 del Pliego de Condiciones de la DOP Jerez-Xérès-Sherry, es decir, en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49'- Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58'- Norte.

**d) Tiempo mínimo y tipo de envinado**

Con carácter general las vasijas con derecho al uso de la marca Sherry Cask deberán tener como mínimo un año de envinado. Las que se destinen a la crianza de Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Vinagre de Jerez o Brandy de Jerez estarán a lo que establezca su correspondiente Pliego de Condiciones. La unidad de contabilización del tiempo de envinado será el mes de 30 días, debiendo hacer referencia al tiempo de envinado en meses siempre que sean vencidos.

Para los procesos de fermentación, el tiempo máximo a contabilizar como envinado será de tres meses.

En los casos en los que los vinos empleados cumplan con todos los requisitos que establezca el Pliego de Condiciones del Jerez-Xérès-Sherry o, en su caso, el de la Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, podrá emplearse como apelativo para describir el envinado, además del tiempo, el tipo de vino del apartado B del Pliego de Condiciones, siempre que éste haya permanecido en su interior durante la duración del proceso de envinado.

Si tras el envinado, se realiza un segundo consecutivo, este último debe tener lugar con vinos que cumplan el Pliego de Condiciones del Jerez-Xérès-Sherry o de la Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, siendo de aplicación el resto de condiciones establecidas. Si el segundo envinado se realiza tras la fermentación de mostos, y el operador desea omitir

este proceso en el certificado de la barrica, se podrá hacer referencia exclusivamente al segundo tipo de vino, siempre que este último sea de al menos un año.

Sea cual fuere el periodo de duración del proceso al que hayan sido sometidas las vasijas y, si fuera el caso, los tipos de vinos empleado conforme a lo establecido en el párrafo anterior, siempre deberán ser certificados por la firma mediante la utilización de distintivos de garantía.

**e) Verificación del proceso**

Las firmas son las responsables de la certificación del tiempo y del tipo de envinado.

La entidad responsable de la verificación de la capacidad de autocontrol que las firmas ejercen sobre el proceso de envinado y de las condiciones anteriormente descritas es la Fundación OECCA que deberá cumplir con los requisitos establecidos por la UNE-EN ISO/IEC 17065, y será quien emita un certificado como demostración de dicha capacidad.