C/2025/3093

6.6.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2025/3093)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Tharsys»

PDO-ES-02980

Fecha de la solicitud: 27.7.2023

1. **Nombre que debe registrarse**

Tharsys

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino tinto*

Fase visual: color límpido y brillante de rojo púrpura con tonos violáceos hasta cereza, en los jóvenes y desde color rojo granate a rojo rubí, en los de crianza.

Fase olfativa: intensidad alta, flores azules en juventud, con la evolución notas de frutas rojas, notas balsámicas de hierbas aromáticas y final mineral. Con crianza en barrica aromas tostados, especiados y ahumados, con notas lácteas.

Fase boca: estructura media-alta, taninos suaves y maduros. Acidez media.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13,0

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 80

2. *Vino blanco y rosado*

VINO BLANCO:

Fase visual: limpio, color amarillo limón con reflejos dorados, que pasa a color oro viejo con la evolución.

Fase olfativa: aroma intenso y limpio con notas florales, frutas de hueso, cítricos y aromas de hierbas aromáticas, con un fondo mineral.

Fase boca: sabor limpio, intenso, estructura media. Acidez media-alta. Sabor de frutas de hueso, cítricos, y hierbas aromáticas frescas.

VINO ROSADO:

Fase visual: limpio, color rosa pálido con reflejos anaranjados, evolucionará a tonos salmón.

Fase olfativa: aroma intenso y limpio con notas florales, frutas de hueso, cítricos, frutas rojas y aromas de hierbas aromáticas frescas, con un fondo mineral. Con crianza en barrica, desarrolla aromas ahumados y de especias tostadas.

Fase boca: sabor limpio, intenso, estructura media. Acidez media-alta. Sabor de frutas de hueso, frutas rojas y hierbas aromáticas. Posgusto mineral y fresco.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,35 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 8,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 130

3. *Vinos espumosos de calidad blanco y rosado*

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD BLANCO:

Fase visual: limpio. Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea.

Fase olfativa: limpio. Intensos aromas de flores blancas, frutas de hueso maduras y cítricos, también notas herbáceas de musgo y hierbas aromáticas frescas y minerales), así como aromas de mantequilla fresca, corteza de pan tostada y almendras ligeramente tostadas.

Fase boca: intensidad alta. Cuerpo medio. Acidez media-alta. Burbujas delicadas y suaves en el paladar.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD ROSADO:

Fase visual: limpio. Color rosa pálido, con brillante ribete cobrizo. Burbuja fina, delicada y persistente.

Fase olfativa: nariz limpia e intensa. Notas sutiles de árbol en flor, notas cítricas, cerezas y frambuesa, hierbas aromáticas frescas, aromas de mantequilla fresca, pan tostado, talco y final mineral.

Fase boca: intensidad alta, cuerpo medio, acidez media-alta. Burbujas delicadas.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5,35 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 6,67

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 100

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Método de cultivo

Uvas certificadas por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana).

Control de poda, realización de poda en verde y si es necesario vendimia en verde, para no sobrepasar los límites de rendimiento por hectárea.

Práctica enológica específica

Rendimiento de extracción máximo:

Variedades tintas: 70,5 %

Variedades blancas: 71,5 %

Certificación ecológica y vegana de los vinos. Se practica la vendimia nocturna para variedades blancas y variedades tintas para obtener vinos blancos y rosados de la categoría 1.

b. *Rendimientos máximos*

1. Variedades tintas

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

60 hectolitros por hectárea

2. Variedades blancas

10 500 kilogramos de uvas por hectárea

75 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La superficie de viñedo según medición SIGPAC es de 19,5 ha en el término municipal de Requena (Valencia). Incluyendo las siguientes parcelas, según la nomenclatura del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

— Polígono: 47

— Parcelas: 205, 212, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231,232, 233, 234, 235, 316, 880 y 923a.

— Los límites geográficos del enclave Tharsys son:

  — Norte, con la carretera Nacional III.

— Este, polígono industrial.

— Sur y oeste, barrera vegetal arbórea, camino y diferente cota con los campos de cultivo adyacentes.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Albariño

Bobal

Cabernet franc

Chardonnay

Red grenache

Merlot

Xarel·lo

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Justificación del nombre*

El nombre Tharsys es un nombre utilizado tradicionalmente, desde el siglo XVI, para designar unos terrenos dedicados al cultivo de viñedo, próximos al casco urbano de Requena, en los que se encontraba la cruz de término al este de la población y el manantial de Fuencaliente y, desde el siglo XIX, una bodega subterránea.

La mayor extensión dentro del enclave, que se quiere ahora proteger, fue propiedad de la familia Nuévalos-Comas desde el siglo XVI, una de las de mayor linaje de la Villa de Requena, y este permaneció en manos de la misma familia hasta 1998 cuando fue adquirido por los actuales propietarios.

La primera alusión escrita a este nombre aparece en el libro *Historia de Requena* de Enrique Herrero y Moral (1890), dando como fundador de Requena a Tharsys.

El origen del enclave Tharsys, se remonta al siglo XVI, cuando ya era un lugar bien conocido por su cultivo de la vid y la calidad excepcional de sus uvas.

Según consta en el Catastro de Ensenada de 1752 el enclave constaba de una casa solariega, un molino harinero y una gran viña de cien peonadas lindante por el norte con el Camino Real de Madrid (actual carretera N-III).

Este paraje, y su enclave poblacional, fue evolucionando y se convirtió en un importante caserío conocido, por los lugareños de las aldeas de alrededor, como el Caserío de Tharsys. Llegó a estar compuesto por siete casas y corrales, una principal, la bodega y el molino, que fueron habitadas hasta los años 60 del pasado siglo.

Por su parte la bodega estuvo en activo hasta 1950, elaborando apreciados vinos por su calidad y su, ya entonces, conocida longevidad. Durante dos siglos este enclave fue bien conocido por sus vinos.

La bodega junto a las viñas que la rodeaban volvieron a la actividad en 1998 con los nuevos propietarios, quienes realizaron un proyecto ejemplar de recuperación del viñedo y restauración de la antigua bodega excavada en la roca y devolvieron al enclave el prestigio de antaño.

El proyecto iniciado en el 1998 adoptó el antiguo nombre del enclave Tharsys y en enero de 2022 se cumplieron veinticuatro años desde el inicio de la restauración. Hoy en día el enclave sigue siendo bien conocido por este nombre y por su singularidad y calidad de sus vinos. En el 2015 se obtuvo la certificación de cultivo ecológico para todo el viñedo del enclave, certificación que ha mejorado la calidad de los vinos, la conservación del suelo y subsuelo, la salud de las viñas y la sostenibilidad del entorno natural del enclave.

8.2. *Factores naturales*

EDAFOLOGÍA:

El paraje denominado Tharsys ocupa una pequeña área en la parte más occidental de la provincia de Valencia, se trata de una zona fronteriza situada en los confines orientales de las submeseta sur ibérica. Concretamente se sitúa al oeste del término municipal de Requena (comarca de Utiel-Requena), a 690 m de altitud y protegido al norte por la sierra de Juan Navarro (1 200 m de altitud), se trata de un enclave natural con cultivo de viñedo cerca de la vega del río Magro, con relieves suaves donde alternan los materiales cretácicos con los del Terciario.

Toda el área delimitada Tharsys forma parte de una misma unidad con características específicas y un desnivel muy suave, inferior al 2 %. Se encuentra en una cota superior, de hasta 10 metros, con los terrenos cultivables circundantes, en los límites oeste y sur. Esta diferencia de altura se debe a la menor erosión que ha sufrido debido a la diferente naturaleza de su suelo. Este enclave se asienta sobre una gran placa de roca madre caliza porosa (Mioceno Pontiense), de origen sedimentario que se encuentra entre los 2 y 4 metros de profundidad. A partir de la erosión de estos materiales se han desarrollado unos suelos sueltos, permeables, poco profundos y muy frescos, con una capacidad de campo en torno a 18,5–21,3 g/100 g. La presencia de aguas subterráneas subsuperficiales permite mantener limitado el riesgo de estrés hídrico y permite que los suelos sean frescos, como hemos comentado. En las inmediaciones del área delimitada encontramos diversas fuentes (Fuencaliente, Fuente Flores y Fuente Santa Catalina) testimonio de la buena reserva hídrica de la zona.

Según la clasificación textural «Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys» del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), los suelos del enclave Tharsys son arenosos y franco-arenosos (dimensión de la partícula elemental entre 0,1 y 0,5 mm) y tienen tonalidades entre el beis y el marrón claro. Se trata de suelos básicos, pH 8,2–8,3, los contenidos en materia orgánica son bajos, en torno a 1,26–1,43 g/100 g, altos contenidos en carbonatos totales, 38–46 g/100 g, y caliza activa entre media y alta, 5–18 g/100 g.

El suelo del enclave Tharsys es muy diferente a los suelos que caracterizan a la limítrofe denominación de origen Utiel-Requena, siendo estos arcillosos y franco-arcillosos, y por tanto sus efectos en el cultivo de la vid y en los vinos resultantes es totalmente diferente.

La tabla siguiente se destacan las características diferenciales entre el suelo del paraje Tharsys y los suelos típicos de la DO Utiel-Requena:

CARACTERÍSTICAS:

SUELO ARENOSO Enclave «Tharsys» / SUELO ARCILLOSO DO Utiel-Requena

Dimensión partícula elemental: Entre 0,1 y 0,5 mm / Entre 0,001 y 0,002 mm

Infiltración de agua: Alta / Baja

Aireación: Alta / Baja

Retención de agua: Baja / Alta

Erosión: Baja / Alta

Retención de nutrientes: Baja / Alta

Mineralización de la materia orgánica: Alta / Baja

Facilidad para formar estructura: Media-baja / Alta

Rendimientos del cultivo: Baja / Alta

CLIMATOLOGÍA:

El clima del área delimitada, pese a su proximidad a la costa, a tan solo 60 km en dirección este, es de tipo continental con una ligera influencia mediterránea debido a la altitud de 690 m y a que las montañas que lo limitan por el este actúan como pantalla e impiden la llegada de las borrascas mediterráneas y la influencia marina.

Las pocas precipitaciones en el enclave delimitado proceden en su mayor parte de la meseta manchega, situada al sur, por donde entran las borrascas originadas en el atlántico.

La pluviometría media anual es baja, en torno a 430 mm de agua al año, concentrándose sobre todo en otoño y primavera, los veranos e inviernos son secos. El mes más lluvioso en primavera es mayo, que registra una media de 47,6 mm, y en otoño es octubre, con una media de 76,2 mm. La radiación solar es muy intensa, con más de 3 000 horas de sol al año. La temperatura media anual es de 14 °C y los contrastes térmicos son tanto interestacionales como entre el día y la noche, como ocurre con las frescas noches de verano en oposición a las altas temperaturas registradas durante el día, pudiéndose alcanzar en verano durante el día una temperatura de 33 °C y, durante la noche, de 12 °C, lo que es muy beneficioso para refrescar la planta y para una correcta maduración de la uva. Los inviernos son largos y fríos, siendo fácil que se registren temperaturas bajo cero y con una temperatura media entre 3–7 °C, las primaveras son frescas y con cierto riesgos de heladas, con temperatura medias entre 8–16 °C, los veranos cortos y calurosos, con temperatura medias entre 19–22 °C, y los otoños frescos, con temperatura medias en torno a 7–16 °C.

Por la peculiar orientación del viñedo en el enclave Tharsys, norte-sur, los vientos predominantes soplan de este a oeste, pasando a su través y favoreciendo una buena aireación de las cepas, lo que impide las heladas de primavera y crea un microclima en el entorno de la planta, evitando el desarrollo de enfermedades fúngicas. Además dentro del área delimitada Tharsys existe una importante masa natural arbórea, compuesta por olmos centenarios (*Ulmus minor*), ancianos almez (*Celtis australis*), higueras silvestres (*Ficus carica*) y viejos olivos (*Olea europaea*) y un lago de agua dulce estable; este conjunto de masa de agua y grandes árboles modera las temperaturas extremas de inverno, siendo más altas y verano, más bajas produciendo un microclima único en el área delimitada, con diferencias de hasta 3 grados con respecto a la media de la zona.

El microclima, por tanto, es más templado y suave, que en la circundante DO Utiel-Requena, con menos oscilaciones térmicas extremas y con una aireación superior a la media de las zonas circundantes, con lo que produce vinos con una maduración fenólica excelente y que mantienen mejor la acidez.

8.3. *Vínculo entre las condiciones de medio y las características del vino*

En el caso del enclave Tharsys, su microclima, con la aireación de las uvas y moderación de las temperaturas extremas, como las calizas lacustres del suelo, con rendimientos bajos, sueltos y permeables, conducen a la obtención de uvas sanas con maduraciones lentas, produciendo vinos tintos blancos y rosados de alta graduación alcohólica y acidez y pH bajos, intensidad de color media, alta intensidad aromática y gustativa, longevos y estables. En el caso de los vinos espumosos de calidad, tienen una alta acidez (frescura) y bajo pH, alta intensidad aromática y gustativa, estructura y cuerpo medio debido al clima moderado y a las características del suelo calizo, también son longevos y estas características se mantienen en el envejecimiento. El grado alcohólico bajo se consigue adelantando la recolección.

8.4. *Diferencias con D.O. colindante (do utiel-requena)*

La denominación de origen Utiel-Requena tiene una extensión de 32 567 ha de viñedo y abarca nueve términos municipales, es una zona muy extensa, con características edafológicas y climáticas muy diferentes a las del enclave Tharsys.

La DOP Utiel-Requena tiene suelos arcillosos muy erosionados, con baja infiltración de agua, alta retención de nutrientes, que da un alto rendimiento de cultivo, en cambio en el enclave Tharsys, sus suelos son arenosos de caliza, poco erosionados, y presentan una alta infiltración y baja retención de nutrientes y dan un bajo rendimiento de cultivo.

En el cuadro que se presenta a continuación se comparan las características de los vinos de la denominación de origen Utiel-Requena y los del enclave Tharsys, de forma que queda manifiesta la diferencia entre ambos:

PARÁMETRO:

DOP UTIEL-REQUENA /// Enclave THARSYS

(Tintos / Blancos / Rosados / Espumosos de calidad /// Tintos / Blancos y rosados / Espumosos de calidad)

Rendimiento de extracción máximo (%): 74 /// 70,5

Grado alcohólico mínimo (% vol.): 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11,5 / 10,5

Acidez total mínima (g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Acidez volátil máxima (g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Dióxido de azufre máximo g/l: 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Producción y elaboración ecológica obligatoria: NO /// SÍ

Certificación vegana obligatoria: NO /// SÍ

Intensidad color: Alta / Media / Alta / Media /// Media / Baja / Baja

Estabilidad color: Media / Baja / Baja / Baja /// Alta / Alta / Alta

Intensidad aroma/sabor: Media / Media / Media / Baja /// Alta / Alta / Alta

Longevidad: Media / Baja / Baja / Baja /// Alta / Alta / Alta

Comparativamente, los vinos de la denominación de origen Utiel-Requena tienen menor graduación alcohólica, menor acidez total natural y pH más altos en el caso de los vinos categoría 1. En el caso de los vinos de categoría 5 de la DO Utiel-Requena, tienen menor acidez total natural y pH más altos. Esto es debido al microclima del enclave Tharsys que facilita la aireación de las uvas (orientación del viñedo) y la moderación de las temperaturas extremas (masa arbórea y lacustre), con menor pérdida de acidez, favoreciendo la obtención de uvas sanas con maduraciones lentas, también es debido al suelo arenoso y con baja retención de nutrientes del enclave, de calizas lacustres, que da bajos rendimientos de uva, muy distinto al arcilloso general de la DO Utiel-Requena.

Estos suelos calizos producen vinos con una intensidad de color media-baja, pero alta estabilidad y longevidad, diferentes a los obtenidos en la DOP Utiel-Requena.

Los vinos de la denominación de origen Utiel-Requena, son de mayor intensidad de color, menor intensidad aromática siendo su característica la fruta muy madura, menor acidez, tanicidad más potente (en los vinos tintos) y mayor cuerpo (en los tintos), siendo muy reducida la estabilidad en el tiempo de sus características y por tanto menos longevos que los vinos obtenidos del enclave delimitado Tharsys tanto en el caso de los vinos de categoría 1 como de categoría 5.

Además, en el enclave Tharsys está la exigencia del cultivo y elaboración ecológico y vegano que también hace diferentes a los vinos obtenidos de este enclave geográfico con respecto a los elaborados fuera del mismo, que no están obligados a ello.

La bodega solicitante es la única de la zona delimitada, pero, si en el futuro, otros productores cumplen este pliego de condiciones de esta DOP, podrán utilizar su nombre.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

—

Enlace al pliego de condiciones

https://n9.cl/68jpm