Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/3093)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Tharsys“

PDO-ES-02980

Datum der Antragstellung: 27.7.2023

1. **Einzutragender Name**

Tharsys

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

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

1. *Rotwein*

Aussehen: klare und leuchtende purpurrote Farbe mit violetten bis kirschroten Reflexen bei jungen Weinen und granatroten bis rubinroten Reflexen bei gereiften Weinen.

Geruch: sehr intensiv, mit Noten von blauen Blüten bei den jungen Weinen, die sich zu Noten von roten Früchten und balsamischen Noten von aromatischen Kräutern entwickeln, mit mineralischem Abgang. Die Reifung im Fass verleiht den Weinen würzige, rauchige und Röstaromen mit milchigen Noten.

Geschmack: mittlere bis hohe Struktur, weiche und reife Tannine. Mittlere Säure.

* Nicht aufgeführte Grenzwerte entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13,0

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 80

2. *Weißwein und Roséwein*

WEISSWEIN:

Aussehen: klare, zitronengelbe Farbe mit goldenen Reflexen, die mit der Zeit ins Altgoldene wechseln.

Geruch: intensives und klares Aroma mit Noten von Blüten, Steinobst, Zitrusfrüchten und Aromen von aromatischen Kräutern, mit mineralischem Abgang.

Geschmack: klarer und intensiver Geschmack mit mittlerer Struktur. Mittlere bis hohe Säure. Geschmack nach Steinobst, Zitrusfrüchten und frischen aromatischen Kräutern.

ROSÉWEIN:

Aussehen: klare, blassrosa Farbe mit orangefarbenen Reflexen, die mit der Zeit in eine lachsfarbene Färbung übergehen.

Geruch: intensives und klares Aroma mit Noten von Blüten, Steinobst, Zitrusfrüchten und roten Früchten sowie Aromen von frischen aromatischen Kräutern, mit mineralischem Abgang. Bei der Reifung in Fässern werden würzige, rauchige und Röstaromen entfaltet.

Geschmack: klarer und intensiver Geschmack mit mittlerer Struktur. Mittlere bis hohe Säure. Geschmack nach Steinobst, roten Früchten und aromatischen Kräutern. Frischer und mineralischer Nachgeschmack.

* Nicht aufgeführte Grenzwerte entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,35 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 8,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 130

3. *Qualitätsschaumweine (weiß und rosé)*

QUALITÄTSSCHAUMWEIN – WEISS:

Aussehen: klar. Hellgelb- bis altgoldfarben, feine, gleichmäßige Perlage.

Geruch: klar. Intensive Aromen von weißen Blüten, reifem Steinobst und Zitrusfrüchten, auch Kräuternoten von Moos, frischen aromatischen Kräutern und mineralische Noten sowie Aromen von frischer Butter, gerösteter Brotkruste und leicht gerösteten Mandeln.

Geschmack: von hoher Intensität. Mittlerer Körper. Mittlere bis hohe Säure. Zarte und weiche Perlage am Gaumen.

QUALITÄTSSCHAUMWEIN – ROSÉ:

Aussehen: klar. Blassrosa Farbe mit leuchtender kupferfarbener Umrandung. Feine, zarte und anhaltende Perlage.

Geruch: klares und kraftvolles Bouquet. Subtile Noten von blühenden Bäumen, Noten von Zitrusfrüchten, Kirschen, Himbeeren und frischen aromatischen Kräutern, Aromen von frischer Butter, geröstetem Brot und Talk, mit mineralischem Abgang.

Geschmack: sehr intensiv, mittlerer Körper, mittlere bis hohe Säure. Zarte Perlage.

* Nicht aufgeführte Grenzwerte entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 5,35 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 6,67

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 100

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Anbauverfahren

Vom CAECV (Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana – Ausschuss für den ökologischen Landbau in der Autonomen Gemeinschaft Valencia) zertifizierte Trauben.

Kontrollierter Schnitt, Grünschnitt und erforderlichenfalls Ernte vor der Reifung, um die Grenzwerte für die Erträge pro Hektar nicht zu überschreiten.

Spezifisches önologisches Verfahren

Maximale Extraktionsausbeute:

Rote Sorten: 70,5 %

Weiße Sorten: 71,5 %

Zertifizierung für ökologische/biologische Weine und vegane Weine. Für die Erzeugung von Weiß- und Roséweinen der Kategorie 1 werden nachts geerntete weiße und rote Rebsorten verwendet.

b. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten

8 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

60 Hektoliter pro Hektar

2. Weiße Rebsorten

10 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

75 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Laut der SIGPAC-Messung (Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas – System zur Identifizierung landwirtschaftlicher Parzellen) beträgt die Größe der Rebfläche in der Gemeinde Requena (Valencia) 19,5 ha. Sie umfasst auf der Grundlage der SIGPAC-Nomenklatur die folgenden Parzellen:

— Polygon: 47

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

— Die geografischen Grenzen der Enklave „Tharsys" sind folgende:

— Im Norden: Nationalstraße III.

— Im Osten: ein Industriegebiet.

— Im Süden und im Westen: Hecken, Pfade und Höhenunterschiede zu benachbarten Feldern.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

RED GRENACHE

MERLOT

XARELLO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der Zusammenhänge**

8.1. *Begründung für die Bezeichnung*

Seit dem 16. Jahrhundert wird der Name „Tharsys“ zur Bezeichnung von Rebflächen nahe des städtischen Gebiets von Requena verwendet, wo sich die Straßen im Osten der Stadt kreuzten und sich die Thermalquelle Fuencaliente befand. Seit dem 19. Jahrhundert gibt es dort auch eine unterirdische Kellerei.

Die größte Fläche innerhalb der Enklave, für die eine geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen werden soll, befand sich seit dem 16. Jahrhundert im Besitz der Familie Nuévalos-Comas, einer der großen Familien in La Villa in Requena, und blieb bis 1998 in ihrer Hand, als sie von den derzeitigen Eigentümern erworben wurde.

Der erste Verweis auf diesen Namen findet sich im Buch „*Historia de Requena*“ (Geschichte von Requena) von Enrique Herrero und Moral (1890), in dem Tharsys als Gründer von Requena genannt wird.

Die Ursprünge der „Tharsys“-Enklave liegen im 16. Jahrhundert, als dieser Ort bereits für den Weinbau und die außergewöhnliche Qualität seiner Trauben bekannt war.

Nach Angaben des Katasters von Ensenada aus dem Jahr 1752 bestand die Enklave aus einem Herrenhaus, einer Mehlmühle und einer großen Rebfläche von einhundert *peonadas* (in einigen Provinzen verwendetes landwirtschaftliches Flächenmaß, das einer Fläche von 380 400 m^2 entspricht) und grenzte im Norden an die Straße *Camino Real de Madrid* (heute die Straße N-III).

Die Zahl der Einwohner der Enklave wuchs und der Ort entwickelte sich zu einem bedeutenden Weiler, der von den Bewohnern der umliegenden Dörfer „Weiler von Tharsys“ genannt wurde. Er bestand aus sieben Häusern und Höfen, einem Haupthaus, der Kellerei und der Mühle, die bis in die 1960er-Jahre bewohnt waren.

Die Kellerei war bis 1950 in Betrieb und erzeugte Weine, die damals wegen ihrer Qualität und Langlebigkeit bekannt waren. Zwei Jahrhunderte lang war diese Enklave bekannt für ihren Wein.

1998 nahmen die neuen Eigentümer die Tätigkeit in der Kellerei und auf den umliegenden Rebflächen wieder auf. Sie starteten ein beispielhaftes Projekt zur Wiederherstellung der Rebfläche und zur Renovierung der alten, in Stein gehauenen Kellerei und sorgten so dafür, dass die Enklave ihr einstiges Ansehen wiedererlangen konnte.

Mit dem 1998 begonnenen Projekt wurde auch der alte Name der Enklave „Tharsys“ wieder eingeführt. Im Januar 2022 waren seit Beginn der Restaurierung 24 Jahre vergangen. Die Enklave ist bis heute für diesen Namen sowie für die Einzigartigkeit und Qualität ihrer Weine bekannt. Im Jahr 2015 erhielt die gesamte Rebfläche der Enklave die Zertifizierung für ökologischen Landbau. Im Rahmen dieses Zertifizierungsverfahrens wurden die Weinqualität, die Erhaltung des Bodens, die Gesundheit der Reben und die Nachhaltigkeit der natürlichen Umwelt der Enklave verbessert.

8.2. *Natürliche Faktoren*

BÖDEN:

Der Ort „Tharsys“ umfasst ein kleines Gebiet im westlichen Teil der Provinz Valencia, einem Grenzgebiet am östlichen Rand der südlichen iberischen Hochebene. Er liegt im Westen der Gemeinde Requena (Bezirk Utiel-Requena) in einer Höhe von 690 m und wird im Norden durch die Bergkette Sierra de Juan Navarro (1 200 m) geschützt. Es handelt sich um eine natürliche Enklave mit Rebflächen in der Nähe des Magro-Flusstals mit sanften Hängen, auf denen sich Sedimente aus der Kreidezeit mit solchen aus dem Tertiär abwechseln.

Das gesamte abgegrenzte Gebiet „Tharsys“ bildet eine Einheit mit spezifischen Merkmalen und einer ganz leichten Steigung von weniger als 2 %. Es befindet sich in einer bis zu 10 Metern höheren Lage und ist sowohl im Westen als auch im Süden von Ackerland umgeben. Dieser Höhenunterschied ist darauf zurückzuführen, dass aufgrund der unterschiedlichen Bodenart nur in geringem Maße Erosion stattgefunden hat. Die Enklave liegt auf einem großen porösen Kalksteinbett (Miozän/Pontium) sedimentärer Herkunft mit einer Tiefe zwischen zwei und vier Metern. Die Erosion dieser Materialien hat zur Bildung loser, durchlässiger, flacher und sehr frischer Böden mit einer Feldkapazität von etwa 18,5-21,3 g/100 g geführt. Durch das Vorhandensein von unterirdischem Grundwasser kann das Risiko von Wasserstress begrenzt werden und die Böden bleiben dauerhaft frisch, wie oben erwähnt. In unmittelbarer Nähe des abgegrenzten Gebiets gibt es zahlreiche Quellen (Fuencaliente, Fuente Flores und Fuente Santa Catalina), die belegen, dass das Gebiet über ergiebige Wasserreserven verfügt.

Gemäß der vom US-Landwirtschaftsministerium (USDA) veröffentlichten Klassifikation der Bodentextur „Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys“ (Bodentaxonomie: Ein grundlegendes System zur Einstufung von Böden für die Durchführung und Interpretation von Bodenuntersuchungen) handelt es sich bei den Böden der „Tharsys“-Enklave um Sandböden und sandige Lehmböden (die Größe der primären Bodenpartikel liegt zwischen 0,1 mm und 0,5 mm), die eine beige bis hellbraune Färbung aufweisen. Die Böden sind alkalisch mit pH-Werten zwischen 8,2 und 8,3. Der Gehalt an organischem Material ist mit etwa 1,26 – 1,43 g/100 g niedrig, während der Gehalt an Gesamtkarbonaten mit 38 – 46 g/100 g hoch ist und der Gehalt an aktivem Kalkstein mit 5-18 g/100 g mittel bis hoch ist.

Der Boden der „Tharsys“-Enklave unterscheidet sich stark von den Böden, die die benachbarte Ursprungsbezeichnung „Utiel-Requena“ kennzeichnen und aus Ton und tonigem Lehm bestehen. Ihre Auswirkungen auf den Weinbau und die daraus resultierenden Weine sind daher völlig unterschiedlich.

In der folgenden Tabelle werden die Unterschiede zwischen dem Boden der Enklave „Tharsys“ und den typischen Böden der Ursprungsbezeichnung „Utiel-Requena“ dargestellt:

MERKMALE:

Sandboden „Tharsys“-Enklave/Tonboden Ursprungsbezeichnung „Utiel-Requena“

Primärpartikelgröße: zwischen 0,1 und 0,5 mm/zwischen 0,001 und 0,002 mm

Wasserinfiltration: hoch/niedriger

Belüftung: hoch/niedriger

Wasserrückhaltevermögen: niedrig/hoch

Erosion: niedrig/hoch

Nährstoffrückhaltevermögen: niedrig/hoch

Mineralisierung organischer Substanz: hoch/niedrig

Leichtigkeit der Strukturbildung: mittel-niedrig/hoch

Ernteertrag: niedrig/hoch

KLIMATOLOGIE:

Im abgegrenzten Gebiet herrscht trotz seiner Nähe zur Küste, die sich im Osten in einer Entfernung von nur 60 km befindet, ein kontinentales Klima mit leichtem mediterranem Einfluss aufgrund der Lage in einer Höhe von 690 m und der Berge, die es im Osten wie ein Schutzwall umgeben und von den Mittelmeerstürmen und Meereseinflüssen abschirmen.

Die geringen Niederschläge in der abgegrenzten Enklave stammen hauptsächlich aus der im Süden gelegenen Hochebene La Mancha, wo die vom Atlantik kommenden Stürme auf Land treffen.

Die mittlere Niederschlagsmenge ist mit etwa 430 mm pro Jahr gering – es regnet hauptsächlich im Herbst und Frühjahr, während die Sommer und Winter trocken sind. Der regenreichste Monat im Frühjahr ist der Mai mit einer mittleren Niederschlagsmenge von 47,6 mm; im Herbst ist es der Oktober mit einer mittleren Niederschlagsmenge von 76,2 mm. Die Sonneneinstrahlung ist mit über 3 000 Sonnenstunden pro Jahr sehr intensiv. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei 14 °C, und es sind sowohl zwischen den Jahreszeiten als auch zwischen Tag und Nacht Temperaturunterschiede zu beobachten, wie im Falle von frischen Sommernächten, wobei die Temperaturen während des Tages auf bis zu 33 °C ansteigen und in der Nacht auf bis zu 12 °C absinken. Dies ist für das Pflanzenwachstum und die richtige Reifung der Trauben von großem Vorteil. Die Winter sind lang und kalt mit einer mittleren Temperatur zwischen 3 und 7 °C; oft sinkt die Temperatur unter den Gefrierpunkt. Das Frühjahr ist mit einer mittleren Temperatur zwischen 8 und 16 °C und gelegentlichem Frost recht frisch. Die Sommer sind heiß und kurz mit einer mittleren Temperatur zwischen 19 und 22 °C, während der Herbst erneut frisch ist, mit einer mittleren Temperatur zwischen 7 und 16 °C.

Aufgrund der besonderen Nord-Südausrichtung der Rebfläche in „Tharsys“ wehen die vorherrschenden Winde von Osten nach Westen. Durch diese Seitenwinde werden die Reben gut belüftet, wodurch Frost im Frühjahr verhindert und ein Mikroklima rund um die Rebfläche geschaffen wird, das die Entstehung von Pilzkrankheiten verhindert. Darüber hinaus gibt es im abgegrenzten Gebiet „Tharsys“ einen bedeutenden natürlichen Baumbestand, bestehend aus hundertjährigen Ulmen (LABCAM, Ulmus minor), alten mediterranen Nesselbäumen (*Celtis australis*), wilden Feigenbäumen (*Ficus carica*) und alten Olivenbäumen (*Olea Europaea*), sowie einen dauerhaften Süßwassersee. Durch den Wasserkörper und die hohen Bäume werden die extremen Temperaturen abgeschwächt, weshalb die Winter wärmer und die Sommer kühler sind, was zu einem einzigartigen Mikroklima in der Enklave mit einem Unterschied von bis zu 3 °C gegenüber der mittleren Temperatur des umliegenden Gebiets führt.

Das Mikroklima ist daher gemäßigter und milder als das Klima des umliegenden Ursprungsgebiets „Utiel-Requena“ und weist im Mittel weniger extreme Temperaturschwankungen und eine stärkere Belüftung als die benachbarten Gebiete auf, wodurch Weine mit hervorragender phenolischer Reife erzeugt werden, deren Säure besser erhalten bleibt.

8.3. *Zusammenhang zwischen den umgebungsbedingungen und den merkmalen des weins*

Das Mikroklima der Enklave „Tharsys“ mit seiner guten Belüftung der Trauben, den abgemilderten Temperaturen und den lockeren und durchlässigen limnischen Kalksteinböden sorgt für geringe Erträge gesunder Trauben, die langsam reifen. Sie bilden die Grundlage für langlebige und stabile Rot-, Weiß- und Roséweine mit einem hohen Alkoholgehalt, einem niedrigen Säuregehalt und pH-Wert, einer mittleren Farbintensität sowie einem intensiven Aroma und Geschmack. Die Qualitätsschaumweine weisen aufgrund des gemäßigten Klimas und der Eigenschaften des Kalkbodens eine hohe Säure (Frische) und einen niedrigen pH-Wert, einen intensiven Geschmack und ein kraftvolles Aroma sowie eine gute Struktur und einen mittleren Körper auf. Auch sie sind langlebig, da diese Merkmale mit zunehmendem Alter erhalten bleiben. Der niedrige Alkoholgehalt wird durch eine frühe Ernte erreicht.

8.4. *Unterschiede zum benachbarten ursprungsgebiet „Utiel-requena“*

Das Ursprungsgebiet „Utiel-Requena“ umfasst 32 567 ha Rebflächen und 9 Gemeinden. Es umfasst ein sehr großes Gebiet und zeichnet sich durch Boden- und Klimamerkmale aus, die stark von denjenigen der Enklave „Tharsys“ abweichen.

Das Gebiet der g.U. „Utiel-Requena“ weist deutlich erodierte Tonböden mit einem geringen Maß an Wasserinfiltration und einem hohen Nährstoffrückhaltevermögen auf, die einen hohen Ernteertrag ermöglichen. Im Gegensatz dazu bestehen die Böden der Enklave „Tharsys“ aus wenig erodiertem sandigem Kalkstein und verfügen über ein hohes Maß an Wasserinfiltration und ein geringes Nährstoffrückhaltevermögen, was zu einem geringen Ernteertrag führt.

In der folgenden Tabelle werden die Merkmale der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Utiel-Requena“ und die der Weine aus der Enklave „Tharsys“ verglichen, um die Unterschiede zu verdeutlichen:

PARAMETER:

g.U. „Utiel-Requena“///Enklave „Tharsys“

(Rotwein/Weißwein/Roséwein/Qualitätsschaumweine///Rotwein/Weißwein und Roséwein/Qualitätsschaumweine)

Maximale Extraktionsausbeute (%): 74///70,5

Mindestalkoholgehalt (% vol.) Mindestwert: 10,5/10/9/11///13/11,5/10,5

Mindestgesamtsäure (in g/l): 3,5/4/4/4,5///4,5/5,35/5,35

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in g/l): 0,9/0,9/0,9/0,9///0,6/0,5/0,4

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in g/l): 150/200/200/185///80/130/100

Obligatorische ökologische/biologische Erzeugung und Verarbeitung: JA/NEIN

Obligatorische vegane Zertifizierung: JA/NEIN

Farbintensität: Hoch/Mittel/Hoch/Mittel///Mittel/Niedrig/Niedrig

Farbbeständigkeit: Mittel/Niedrig/Niedrig/Niedrig///Hoch/Hoch/Hoch

Aroma-/Geschmacksintensität: Mittel/Mittel/Mittel/Niedrig///Hoch/Hoch/Hoch

Langlebigkeit: Mittel/Niedrig/Niedrig/Niedrig///Hoch/Hoch/Hoch

Im Vergleich weisen die Weine mit der g.U. „Utiel-Requeno“ der Kategorie 1 einen niedrigeren Alkoholgehalt, einen niedrigeren natürlichen Gesamtsäuregehalt und einen höheren pH-Wert auf. Weine mit der g.U. „Utiel-Requena“ der Kategorie 5 weisen einen niedrigeren natürlichen Gesamtsäuregehalt und einen höheren pH-Wert auf. Dies ist auf das Mikroklima der Enklave „Tharsys“ zurückzuführen, das die Belüftung der Trauben fördert (Ausrichtung der Rebfläche) und die extremen Temperaturen abmildert (Baumbestand und Seeablagerungen), wodurch die Erzeugung gesunder Trauben begünstigt wird, die langsam reifen und ihren Säuregehalt besser bewahren. Ein weiterer Grund dafür ist der sandige Boden der Enklave, der sich stark von dem generellen Tonboden des Ursprungsgebiets „Utiel-Requena“ unterscheidet, da er durch den Muschelkalk ein geringes Nährstoffrückhaltevermögen aufweist und zu geringen Traubenerträgen führt.

Diese kalkhaltigen Böden bringen stabile und langlebige Weine mit mittlerer bis geringer Farbintensität hervor, im Gegensatz zu den Weinen, die im Gebiet der g.U. „Utiel-Requena“ erzeugt werden.

Weine mit der g.U. „Utiel-Requena“ haben eine intensivere Farbe, sind weniger aromatisch und zeichnen sich durch eine sehr reife Frucht, eine geringere Säure, einen höheren Tanningehalt (bei den Rotweinen) und einen volleren Körper (bei den Rotweinen) aus. Da die Stabilität ihrer Merkmale mit der Zeit erheblich abnimmt, sind weder die Weine der Kategorie 1 noch die der Kategorie 5 der g.U. „Utiel-Requena“ so langlebig wie die in der abgegrenzten Enklave „Tharsys“ erzeugten Weine.

Darüber hinaus müssen Anbau und Erzeugung in der Enklave „Tharsys“ ökologisch/biologisch und vegan sein, wodurch sich die Weine aus dieser geografischen Enklave auch von anderswo erzeugten Weinen unterscheiden, die weder ökologisch/biologisch noch vegan sind.

Die antragstellende Kellerei ist derzeit die einzige Kellerei in dem abgegrenzten Gebiet. Sollten in Zukunft andere Erzeuger der Produktspezifikation für diese g.U. entsprechen, können sie diese Bezeichnung verwenden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

—

Link zur Produktspezifikation

https://n9.cl/68jpm