Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2025/3093)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Tharsys»

PDO-ES-02980

Data do pedido: 27.7.2023

1. **Denominação a registar**

«Tharsys»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho tinto*

Aspeto: cor vermelho-púrpura límpida e brilhante, com tonalidades que variam entre o violeta e o cereja, nos vinhos jovens, e entre o vermelho-granada e o vermelho-rubi, nos vinhos envelhecidos.

Nariz: notas muito intensas de flores azuis nos vinhos jovens, evoluindo para notas de frutos vermelhos, notas balsâmicas de ervas aromáticas e um final mineral. O envelhecimento em barrica confere aos vinhos aromas torrados, especiados e fumados, com notas lácticas.

Boca: estrutura média-alta, taninos suaves e maduros. Acidez média.

* Os limites não especificados cumprem as regras da UE em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13,0

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 10

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 80

2. *Vinho branco e vinho rosado*

VINHO BRANCO:

Aspeto: cor límpida, amarelo-limão com reflexos dourados, evoluindo com o tempo para uma cor de ouro-velho.

Nariz: aroma intenso e límpido com notas florais, de frutos de caroço e de citrinos, e aromas de ervas aromáticas, com um final mineral.

Boca: sabor límpido e intenso, de estrutura média. Acidez média a alta. Sabor a frutos de caroço, citrinos e ervas aromáticas frescas.

VINHO ROSADO:

Aspeto: límpido, cor rosa-pálido com reflexos alaranjados, evoluindo com o tempo para tons salmão.

Nariz: aroma intenso e límpido com notas florais, de frutos de caroço, citrinos e frutos vermelhos, e aromas de ervas aromáticas frescas, com um final mineral. Envelhecido em barrica, revelando aromas fumados e de especiarias torradas.

Boca: sabor límpido e intenso, de estrutura média. Acidez média a alta. Sabor a frutos de caroço, frutos vermelhos e ervas aromáticas. Fim de boca fresco e mineral.

* Os limites não especificados cumprem as regras da UE em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,35 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 130

3. *Vinhos espumantes de qualidade (brancos e rosados)*

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE – BRANCO:

Aspeto: límpido. Cor amarela de ouro-velho brilhante, bolhas finas e homogéneas.

Nariz: límpido. Aromas intensos de flores brancas, frutos de caroço maduros e citrinos, notas herbáceas de musgo e ervas aromáticas frescas e notas minerais, além de aromas de manteiga fresca, crosta de pão torrada e amêndoas ligeiramente torradas.

Boca: de intensidade alta. Corpo médio. Acidez média a alta. Bolhas delicadas e suaves no palato.

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE – ROSADO:

Aspeto: límpido. Cor rosa-pálido, com uma orla cobreada brilhante. Bolhas finas, delicadas e persistentes.

Nariz: aroma límpido e intenso. Notas subtis de árvores em flor, notas cítricas, de cerejas, framboesas e ervas aromáticas frescas, aromas de manteiga fresca, pão torrado, talco e um final mineral.

Boca: muito intenso, de corpo médio, acidez média-alta. Bolhas delicadas.

* Os limites não especificados cumprem as regras da UE em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5,35 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 100

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

Método de cultivo

Uvas certificadas pelo CAECV (*Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana*, ou Comité de Agricultura Biológica da Comunidade Autónoma de Valência).

Poda controlada, poda em verde e, se necessário, colheita em verde, de modo a não exceder os limites de rendimento por hectare.

Prática enológica específica

Rendimento máximo da extração:

Castas tintas: 70,5 %

Castas brancas: 71,5 %

Certificação de vinhos biológicos e veganos. Para a produção dos vinhos brancos e rosados da categoria 1, as castas brancas e tintas são colhidas de noite.

b. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas

8 500 quilogramas de uvas por hectare

60 hectolitros por hectare

2. Castas brancas

10 500 quilogramas de uvas por hectare

75 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

De acordo com a medição do SIGPAC, a superfície vitícola, situada no município de Requena (Valência), abrange 19,5 ha. Inclui as seguintes parcelas, segundo a nomenclatura do Sistema de Informação Geográfica das Parcelas Agrícolas (*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 e 923a.

— Os limites geográficos do enclave de Tharsys são os seguintes:

— A norte: estrada nacional III.

— A este: uma zona industrial.

— A sul e a oeste: barreira vegetal, caminho e desnível em relação aos campos de culturas adjacentes.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET-FRANC

CHARDONNAY

GARNACHA-TINTA

MERLOT

XARELLO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Justificação do nome*

Desde o século XVI, o nome «Tharsys» tem sido utilizado para designar as vinhas situadas junto à zona urbana de Requena, onde se cruzavam os caminhos a leste da povoação e se encontrava a nascente de Fuencaliente. Desde o século XIX, existe também aqui uma adega subterrânea.

A maior extensão de terreno dentro do enclave, que agora procuramos proteger, pertenceu desde o século XVI à família Nuévalo-Comas, uma das principais famílias da Villa de Requena, tendo permanecido na sua posse até 1998, ano em que foi adquirida pelos atuais proprietários.

A primeira alusão a este nome aparece no livro *Historia de Requena* [História de Requena], de Enrique Herrero e Moral (1890), que designa Tharsys como fundador de Requena.

A origem do enclave Tharsys remonta ao século XVI, sendo já então um lugar bem conhecido pela cultura da vinha e pela qualidade excecional das suas uvas.

Segundo o Cadastro de Ensenada de 1752, o enclave era constituído por uma casa senhorial, um moinho de farinha e uma grande vinha de cem *peonadas* [medida agrária utilizada em algumas províncias, equivalente a 380 400 m^2], delimitada a norte pelo *Camino Real de Madrid* (atual estrada N-III).

Este sítio, e o seu enclave populacional, continuou a desenvolver-se e tornou-se um povoado importante, conhecido pelos habitantes das aldeias circundantes como o «Povoamento de Tharsys». Chegou a ser composto por sete casas e currais, uma principal, a adega e o moinho, que foram habitadas até à década de 1960.

Por seu lado, a adega manteve-se operacional até 1950, produzindo vinhos já nessa altura apreciados pela sua qualidade e longevidade. Durante dois séculos, este enclave foi famoso pelos seus vinhos.

Em 1998, os novos proprietários retomaram as atividades na adega e nas vinhas circundantes. Empreenderam um projeto exemplar para restaurar a vinha e renovar a antiga adega escavada na rocha, devolvendo ao enclave o prestígio de outrora.

O projeto iniciado em 1998 adotou o antigo nome do enclave «Tharsys». Em janeiro de 2022, assinalaram-se 24 anos desde o início da restauração. Hoje em dia, o enclave continua a ser bem conhecido por este nome e pela singularidade e qualidade dos seus vinhos. Em 2015, toda a vinha do enclave obteve uma certificação de agricultura biológica. Este processo de certificação melhorou a qualidade do vinho, a conservação do solo, a saúde das vinhas e a sustentabilidade do ambiente natural do enclave.

8.2. *Fatores naturais*

SOLOS:

O sítio de Tharsys ocupa uma pequena área na parte ocidental da província de Valência, uma zona fronteiriça situada nos limites orientais da submeseta meridional da Península Ibérica. Concretamente, situa-se a oeste do município de Requena (distrito de Utiel-Requena), a 690 m de altitude e protegido a norte pela Sierra de Juan Navarro (a 1 200 m). Trata-se de um enclave natural com cultivo de vinha perto do vale fluvial do Magro, com declives suaves onde os sedimentos do período Cretácico alternam com os do período Terciário.

Toda a área delimitada de Tharsys forma uma unidade única com características específicas e um gradiente muito suave, inferior a 2 %. Situa-se a uma altitude superior, de até 10 metros, com terras aráveis circundantes nos limites ocidental e meridional. Esta diferença de altitude deve-se à menor erosão sofrida devido a um tipo de solo diferente. Este enclave assenta sobre uma grande rocha-mãe calcária porosa (Miocénico Pontiano) de origem sedimentar, com uma profundidade de 2 a 4 metros. A erosão destes materiais conduziu à formação de solos soltos, permeáveis, pouco profundos e muito frescos, com uma capacidade de retenção de cerca de 18,5-21,3 g/100 g. A presença de águas subterrâneas subsuperficiais permite manter um risco limitado de *stress* hídrico e que os solos permaneçam frescos, conforme referido. Nas imediações da área delimitada existem várias nascentes (Fuencaliente, Fuente Flores e Fuente Santa Catalina), que demonstram a abundância de reservas hídricas da zona.

De acordo com a classificação textural do solo descrita no documento *Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys* [Taxonomia dos solos: um sistema básico de classificação de solos para a elaboração e interpretação de levantamentos de solos], publicado pelo Ministério da Agricultura dos EUA (USDA), os solos do enclave Tharsys são arenosos e franco-arenosos (a dimensão das partículas primárias do solo varia entre 0,1 e 0,5 mm) e têm tonalidades entre o bege e o castanho-claro. Trata-se de solos alcalinos, com valores de pH compreendidos entre 8,2 e 8,3. O teor de matéria orgânica é baixo, de aproximadamente 1,26-1,43 g/100 g, com níveis elevados de carbonatos totais, 38-46 g/100 g, e calcário ativo médio a elevado de 5-18 g/100 g.

O solo do enclave Tharsys é muito diferente dos solos que caracterizam a denominação de origem (DO) vizinha «Utiel-Requena», que são argilosos e franco-argilosos. Por conseguinte, os seus efeitos no cultivo da vinha e nos vinhos resultantes são totalmente diferentes.

O quadro seguinte destaca as diferenças entre o solo do sítio de Tharsys e os solos típicos da DO «Utiel-Requena»:

CARACTERÍSTICAS:

Solo arenoso do enclave «Tharsys»/Solo argiloso da DO «Utiel-Requena»

Dimensão das partículas primárias: Entre 0,1 e 0,5 mm/Entre 0,001 e 0,002 mm

Infiltração de água: Alta/Mais baixa

Arejamento: Alto/Mais baixo

Retenção de água: Baixa/Alta

Erosão: Baixa/Alta

Retenção de nutrientes: Baixa/Alta

Mineralização da matéria orgânica: Alta/Baixa

Facilidade de formação de estrutura: Média-baixa/Alta

Rendimento das culturas: Baixo/Alto

CLIMATOLOGIA:

O clima da área delimitada, apesar da proximidade da costa, a apenas 60 km a leste, é de tipo continental, com uma ligeira influência mediterrânica devido à altitude de 690 m e ao facto de as montanhas que a limitam a leste funcionarem como barreira e impedirem que as tempestades mediterrânicas e a influência marítima lá cheguem.

A escassa precipitação no enclave delimitado provém maioritariamente da meseta de Castela-La Mancha, situada a sul, por onde entram as tempestades provenientes do Atlântico.

A precipitação média anual é baixa, com cerca de 430 mm por ano, concentrando-se sobretudo no outono e na primavera, ao passo que os verões e os invernos são secos. O mês mais chuvoso na primavera é maio, com uma precipitação média de 47,6 mm, e o mês mais chuvoso no outono é outubro, com uma precipitação média de 76,2 mm. A luz solar é muito intensa, com mais de 3 000 horas de insolação por ano. A temperatura média anual é de 14 °C e as diferenças de temperatura são tanto intersazonais como entre o dia e a noite, como é o caso das noites estivais frescas, em que as temperaturas podem atingir os 33 °C durante o dia e descer aos 12 °C durante a noite. Tal é muito benéfico para o crescimento vegetal e para a maturação adequada das uvas. Os invernos são longos e frios, com uma temperatura média entre 3 °C e 7 °C, que desce frequentemente abaixo de zero. As primaveras são frescas, com uma temperatura média entre 8 °C e 16 °C e geadas ocasionais. Os verões são quentes e curtos, com uma temperatura média entre 19 °C e 22 °C, ao passo que os outonos são frescos, com uma temperatura média entre 7 °C e 16 °C.

Devido à especial orientação norte-sul da vinha de Tharsys, os ventos predominantes sopram de leste a oeste. Estes ventos cruzados arejam as videiras, o que impede as geadas de primavera e cria um microclima em torno da vinha, evitando o desenvolvimento de doenças fúngicas. Além disso, na área delimitada de Tharsys, existe uma importante massa natural arbórea, constituída por olmos centenários (*Ulmus minor*), lódãos antigos (*Celtis australis*), figueiras bravas (*Ficus carica*) e oliveiras antigas (*Olea Europaea*), para além de um lago de água doce estável. A massa de água e as árvores altas moderam as temperaturas extremas, o que resulta em invernos mais quentes e verões mais frios, produzindo um microclima único no enclave, com uma diferença de até 3 °C em relação à média da zona.

Por conseguinte, o microclima é mais temperado e mais suave do que a área circundante da DO «Utiel-Requena», com menos oscilações térmicas extremas e maior arejamento do que a média das zonas vizinhas, produzindo assim vinhos com excelente maturação fenólica que preservam melhor a sua acidez.

8.3. *Relação entre as condições circundantes e as características do vinho*

O microclima do enclave «Tharsys», com o arejamento das uvas, a moderação de temperaturas extremas e solos calcários lacustres soltos e permeáveis, produz baixos rendimentos de uvas sãs que amadurecem lentamente. As uvas produzem vinhos tintos, brancos e rosados duradouros e estáveis, com elevado teor alcoólico, acidez e pH baixos, intensidade de cor média e aroma e sabor intensos. Os vinhos espumantes de qualidade apresentam elevada acidez (frescura) e baixo pH, sabor e aroma intensos, boa estrutura e corpo médio devido ao clima moderado e às características do solo calcário. São também duradouros e estas características são conservadas à medida que envelhecem. O baixo teor alcoólico é alcançado através da colheita precoce.

8.4. *Diferenças em relação à denominação de origem vizinha (do «utiel-requena»)*

A DO «Utiel-Requena» abrange 32 567 ha de vinhas e 9 municípios. Abrange uma área muito vasta, com características edafoclimáticas muito diferentes das do enclave «Tharsys».

A DOP «Utiel-Requena» tem solos argilosos de elevada erosão, com um baixo grau de infiltração de água e um elevado grau de retenção de nutrientes, o que proporciona um elevado rendimento das culturas. Esta situação contrasta com o enclave «Tharsys», cujos solos são constituídos por calcário arenoso, pouco erodido, que apresentam um elevado grau de infiltração de água e um baixo grau de retenção de nutrientes, o que resulta num baixo rendimento das culturas.

O quadro seguinte compara as características dos vinhos da denominação de origem «Utiel-Requena» com os do enclave «Tharsys», a fim de demonstrar a diferença entre ambos:

PARÂMETRO:

DOP «Utiel-Requena» /// Enclave «Tharsys»

(Tintos/Brancos/Rosados/Espumantes de qualidade /// Tintos/Brancos e rosados/Espumantes de qualidade)

Rendimento máximo da extração (%): 74 /// 70,5

Teor alcoométrico 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 enxofre máximo (g/l): 150/200/200/185 /// 80/130/100

Produção e transformação biológica obrigatórias: SIM / NÃO

Certificação vegana obrigatória: SIM / NÃO

Intensidade da cor: Alta/Média/Alta/Média /// Média/Baixa/Baixa

Estabilidade da cor: Média/Baixa/Baixa/Baixa /// Alta/Alta/Alta

Intensidade do aroma/sabor: Média/Média/Média/Baixa /// Alta/Alta/Alta

Longevidade: Média/Baixa/Baixa/Baixa /// Alta/Alta/Alta

Em comparação, os vinhos da categoria 1 da DOP «Utiel-Requena» têm um título alcoométrico inferior, uma acidez total natural inferior e um pH mais elevado. Os vinhos da categoria 5 da DOP «Utiel-Requena» têm uma acidez total natural inferior e um pH mais elevado. Tal deve-se ao microclima do enclave Tharsys, que favorece o arejamento das uvas (orientação das vinhas) e modera as temperaturas extremas (conjunto de árvores e depósitos lacustres), promovendo a produção de uvas sãs com maturação lenta e melhor retenção da acidez. Deve-se também ao solo arenoso do enclave, muito diferente do solo geralmente argiloso da DO «Utiel-Requena», com baixa retenção de nutrientes e calcários lacustres, o que resulta em baixos rendimentos de uvas.

Estes solos calcários produzem vinhos estáveis e duradouros com uma intensidade de cor média a baixa, ao contrário dos produzidos na DOP «Utiel-Requena».

Os vinhos da DOP «Utiel-Requena» são de cor mais intensa, menos aromáticos e caracterizados por frutos muito maduros, menor acidez, maior tanicidade (nos vinhos tintos) e maior corpo (nos vinhos tintos). Uma vez que a estabilidade das suas características diminui substancialmente com o tempo, nem os vinhos da categoria 1 nem os da categoria 5 da DOP «Utiel-Requena» se conservam tanto quanto os vinhos produzidos no enclave delimitado Tharsys.

Além disso, no enclave «Tharsys», o cultivo e a produção devem ser biológicos e veganos, o que também distingue os vinhos deste enclave geográfico dos produzidos noutros locais, que não são biológicos nem veganos.

A adega requerente é a única adega na área delimitada, mas, se, no futuro, outros produtores cumprirem o caderno de especificações desta DOP, poderão utilizar o seu nome.

9. **Outras condições essenciais**

—

Hiperligação para o caderno de especificações

https://n9.cl/68jpm