Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2025/3093)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Tharsys“

PDO-ES-02980

Datum vloge: 27.7.2023

1. **Ime za registracijo**

Tharsys

2. **vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 — PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 — Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Rdeče vino*

Videz: bistro in sijoče vijoličasto rdeče barve z odtenki od vijolične do češnjeve pri mladih vinih ter od granatno rdeče do rubinasto rdeče pri zorjenih vinih.

Vonj: zelo intenzivne note modrih cvetlic pri mladih vinih, ki se razvijejo v note rdečega jagodičja, balzamične note aromatičnih zelišč in mineralni zaton. S staranjem v sodih se pri vinih razvijejo arome po praženem, začimbah in dimu z mlečnimi notami.

Okus: srednje krepka struktura, gladki in zreli tanini. Srednja vsebnost kislin.

* Omejitve, ki niso navedene, so v skladu z veljavnimi predpisi EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 13,0

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 80

2. *Belo vino in vino rosé*

BELO VINO:

Videz: bistro, limonasto rumene barve z zlatimi odsevi, ki sčasoma prehaja v barvo starega zlata.

Vonj: intenziven in čist z notami cvetja, koščičastega sadja in agrumov ter notami aromatičnih zelišč z mineralnim ozadjem.

Okus: čist in intenziven, s srednjo strukturo. Srednja do visoka vsebnost kislin. Okus koščičastega sadja, agrumov in svežih aromatičnih zelišč.

VINO ROSÉ:

Videz: bistro, bledo rožnate barve z oranžnimi odsevi, ki sčasoma prehaja v barvo lososa.

Vonj: intenziven in čist z notami cvetja, koščičastega sadja, agrumov in rdečega jagodičja ter notami svežih aromatičnih zelišč z mineralnim ozadjem. Pri vinih, zorjenih v sodih, se razvijejo arome po praženih začimbah in dimu.

Okus: čist in intenziven, s srednjo strukturo. Srednja do visoka vsebnost kislin. Okus koščičastega sadja, rdečega jagodičja in aromatičnih zelišč. Svež in mineralen pookus.

* Omejitve, ki niso navedene, so v skladu z veljavnimi predpisi EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,35 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 8,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 130

3. *Kakovostna peneča vina (bela vina in vina rosé)*

KAKOVOSTNO PENEČE VINO – BELO:

Videz: bistro. Svetlo rumene barve starega zlata, drobni, enakomerni mehurčki.

Vonj: čist. Intenzivne note belega cvetja, zrelega koščičastega sadja in agrumov, tudi zeliščne note mahu in svežih aromatičnih zelišč ter mineralne note, pa tudi note svežega masla, opečene kruhove skorje in rahlo praženih mandljev.

Okus: zelo intenziven. Srednje polno telo. Srednja do visoka vsebnost kislin. Nežni in enakomerni mehurčki v ustih.

KAKOVOSTNO PENEČE VINO – VINO ROSÉ:

Videz: bistro. Bledo rožnate barve s sijočo obrobo bakrene barve. Drobni, nežni in obstojni mehurčki.

Vonj: čist in intenziven. Prefinjene note cvetočih dreves, note agrumov, češenj, malin in svežih aromatičnih zelišč, note svežega masla, opečenega kruha, smukca in mineralni zaton.

Okus: zelo intenziven, srednje polnega telesa, srednja do visoka vsebnost kislin. Nežni mehurčki.

* Omejitve, ki niso navedene, so v skladu z veljavnimi predpisi EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,35 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 6,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 100

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

Pridelovalna praksa

Grozdje, ki ga je certificiral CAECV (odbor za ekološko kmetovanje v Avtonomni skupnosti Valencija Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana).

Nadzorovana rez, zelena rez in po potrebi zelena trgatev, da se ne presežejo omejitve donosa na hektar.

Posebni enološki postopki

Največji donos pri stiskanju:

rdeče sorte: 70,5 %

bele sorte: 71,5 %

Certificiranje ekoloških in veganskih vin. Za proizvodnjo belih vin in vin rosé kategorije 1 se bele in rdeče sorte vinske trte trgajo ponoči.

(b) *Največji donosi*

1. Rdeče sorte vinske trte

8 500 kilogramov grozdja na hektar

60 hektolitrov na hektar

2. Bele sorte vinske trte

10 500 kilogramov grozdja na hektar

75 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Po podatkih SIGPAC znaša vinogradniška površina v občini Requena (Valencija) 19,5 ha. Po nomenklaturi informacijskega sistema za zemljišča (Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas – SIGPAC) vključuje naslednje parcele:

— poligon: 47,

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

— Geografske meje enklave Tharsys so:

— na severu: državna cesta III,

— na vzhodu: industrijska cona,

— na jugu in zahodu: živa meja, pot in razlika v višini v primerjavi s sosednjimi polji.

7. **Sorte vinske trte**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MERLOT

XARELLO

8. **Opis povezave**

8.1 *Utemeljitev imena*

Ime Tharsys se od 16. stoletja uporablja za označevanje vinogradov v bližini mestnega območja Requena, kjer so se križale ceste vzhodno od mesta in je bil izvir Fuencaliente. Od 19. stoletja je tu tudi podzemna vinska klet.

Največja površina v enklavi, ki jo zdaj želimo zaščititi, je bila od 16. stoletja v lasti družine Nuévalos-Comas, ene od velikih rodbin v La Villa de Requena, in je ostala v njeni lasti do leta 1998, ko so jo kupili sedanji lastniki.

Prva omemba tega imena se pojavi v knjigi *Historia de Requena* (Zgodovina Requene) Enriqueja Herrere in Morala (1890), v kateri je Tharsys naveden kot ustanovitelj Requene.

Začetki enklave Tharsys segajo v 16. stoletje, ko je bila že znana po gojenju vinske trte in izjemni kakovosti grozdja.

Po podatkih katastra Ensenada iz leta 1752 je bila enklava sestavljena iz dvorca, mlina za moko in velikega vinograda v velikosti sto *peonad* (kmetijska mera, ki se je uporabljala v nekaterih pokrajinah in ustreza 380 400 m^2), mejila pa je na prometnico *Camino Real de Madrid* (zdaj cesta N-III) proti severu.

Ta kraj in enklava s prebivalstvom sta se še naprej razvijala in postala pomemben zaselek, ki so ga prebivalci okoliških vasi poznali kot „zaselek Tharsys“. Sestavljalo ga je sedem hiš in dvorišč, glavna hiša, vinska klet in mlin, v katerih so ljudje prebivali do šestdesetih let prejšnjega stoletja.

Vinska klet je delovala do leta 1950, vina, ki so se pridelovala v njej, pa so bila takrat znana po kakovosti in dolgoživosti. Enklava je dve stoletji slovela po svojih vinih.

Leta 1998 so novi lastniki ponovno začeli opravljati dejavnosti v vinski kleti in okoliških vinogradih. Izvedli so vzoren projekt za obnovo vinograda in prenovo stare vinske kleti, vklesane v skalo, ter povrnili ugled enklavi.

Projekt, ki se je začel leta 1998, so poimenovali „Tharsys“ po enklavi. Januarja 2022 je minilo 24 let od začetka obnove. Enklava je še danes znana po tem imenu ter edinstvenosti in kakovosti svojih vin. Leta 2015 je celotni vinograd enklave pridobil certifikat ekološkega kmetovanja. S postopkom certificiranja so izboljšali kakovost vina, varstvo tal, zdravje vinske trte in trajnostnost naravnega okolja enklave.

8.2 *Naravni dejavniki*

TLA

Območje Tharsys zavzema majhno območje v zahodnem delu pokrajine Valencija, tj. obmejno območje na vzhodnih mejah južne iberske planote. Natančneje, leži zahodno od občine Requena (okrožje Utiel-Requena) na nadmorski višini 690 m in je na severu zaščiteno s Sierra de Juan Navarro (1 200 m). Gre za naravno enklavo z vinogradništvom v bližini doline reke Magro, z blagimi pobočji, kjer se kredni sedimenti mešajo s sedimenti iz terciarja.

Celotno razmejeno območje Tharsys tvori eno enoto s posebnimi značilnostmi in zelo blagim naklonom, manjšim od 2 %. Leži do 10 metrov višje od ornih zemljišč, s katerimi je obdano na zahodni in južni meji. Ta višinska razlika je posledica manjše erozije zaradi drugačne vrste tal. Enklava leži na veliki porozni apnenčasti kamnini (miocenski pontski) sedimentnega izvora, ki sega od 2 do 4 metre globoko. Zaradi erozije teh materialov so nastala rahla, prepustna, plitva in zelo sveža tla s poljsko zmogljivostjo približno 18,5–21,3 gr/100 g. Zaradi prisotnosti podtalnice je tveganje pomanjkanja vode omejeno, tla pa stalno sveža, kot je navedeno. V neposredni bližini razmejenega območja je veliko izvirov (Fuencaliente, Fuente Flores in Fuente Santa Catalina), ki kažejo, da ima območje velike zaloge vode.

Po razvrstitvi teksture tal v *Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys* (Taksonomija tal: osnovni sistem klasifikacije tal za izvedbo in razlago raziskav tal), ki jo je objavilo ministrstvo ZDA za kmetijstvo (USDA), so tla enklave Tharsys peščena in peščeno-ilovnata (velikost primarnih delcev tal je med 0,1 in 0,5 mm) ter imajo odtenke med bež in svetlo rjavo barvo. To so alkalna tla z vrednostmi pH med 8,2 in 8,3. Vsebnost organskih snovi je nizka, približno 1,26–1,43 gr/100 gr, z visoko skupno vsebnostjo karbonatov (38–46 gr/100 gr) ter srednje do visoko vsebnostjo aktivnega apnenca (5–18 gr/100 gr).

Tla enklave Tharsys se zelo razlikujejo od tal, ki so značilna za sosednje območje označbe porekla „Utiel-Requena“, ki so glinasta in glinasto-ilovnata. Zato so učinki tal na gojenje vinske trte in pridelana vina povsem različni.

V preglednici v nadaljevanju so prikazane razlike med tlemi območja Tharsys in značilnimi tlemi območja označbe porekla „Utiel-Requena“.

ZNAČILNOSTI

Peščena tla enklave Tharsys / glinena tla območja OP „Utiel-Requena“

Velikost primarnih delcev: med 0,1 in 0,5 mm / med 0,001 in 0,002 mm

Stopnja pronicanja vode: visoka / nižja

Stopnja zračnosti: visoka / nižja

Stopnja zadrževanja vode: nizka / visoka

Stopnja erozije: nizka / visoka

Stopnja zadrževanja hranil: nizka / visoka

Stopnja mineralizacije organskih snovi: visoka / nizka

Stopnja enostavnosti oblikovanja strukture: srednje nizka / visoka

Donos pridelka: majhen / velik

PODNEBJE

Podnebje na razmejenem območju je kljub bližini obale, ki je le 60 km vzhodno, celinskega tipa z rahlim sredozemskim vplivom zaradi nadmorske višine 690 m in gora, ki ga omejujejo na vzhodu in ovirajo prihod sredozemskih neviht in morskih vplivov.

Redke padavine v razmejeni enklavi večinoma prihajajo s planote Manchegan na jugu, kjer nevihte z Atlantika dosežejo kopno.

Povprečna letna količina padavin je majhna in znaša približno 430 mm na leto, pri čemer jih večina pade jeseni in spomladi, poletja in zime pa so suha. Spomladi je najbolj deževen mesec maj s povprečno količino padavin 47,6 mm, jeseni pa oktober s povprečno količino padavin 76,2 mm. Osončenost je zelo intenzivna z več kot 3 000 sončnimi urami na leto. Povprečna letna temperatura je 14 °C, temperaturne razlike pa so tako med letnimi časi kot med dnevom in nočjo, pri čemer poleti temperature podnevi dosežejo do 33 °C, ponoči pa padejo do 12 °C. To je zelo koristno za rast rastlin in za pravilno zorenje grozdja. Zima je dolga in hladna s povprečno temperaturo med 3 in 7 °C, ki pogosto pade pod ničlo. Pomlad je sveža s povprečno temperaturo med 8 in 16 °C in občasno zmrzaljo. Poletje je vroče in kratko s povprečno temperaturo med 19 in 22 °C, jesen pa sveža s povprečno temperaturo med 7 in 16 °C.

Zaradi posebne usmerjenosti vinograda v enklavi Tharsys od severa proti jugu prevladujoči vetrovi pihajo od vzhoda proti zahodu. Ti bočni vetrovi prezračujejo trto, preprečujejo spomladansko zmrzal in ustvarjajo mikroklimo okoli vinograda, kar preprečuje razvoj glivičnih bolezni. Poleg tega sta na razmejenem območju Tharsys pomembna naravna gmota dreves, ki vključuje stoletne breste (*Ulmus minor*), starodavne navadne koprivovce (*Celtis australis*), fige (*Ficus carica*) in stare oljke (*Olea europaea*), ter stalno sladkovodno jezero. Vodno telo in visoka drevesa blažijo skrajne temperature ter povzročajo toplejše zime in hladnejša poletja, zaradi česar ima enklava edinstveno mikroklimo s temperaturami, ki se od povprečja območja razlikujejo za do 3 °C.

Mikroklima je zato zmernejša in blažja od okoliškega območja označbe porekla „Utiel-Requena“, z manj skrajnimi temperaturnimi razlikami in večjim prezračevanjem od povprečja na sosednjih območjih, zaradi česar imajo proizvedena vina odlično fenolno zrelost, s katero se bolje ohranja njihova vsebnost kislin.

8.3 *Povezava med razmerami v okolici in značilnostmi vina*

Mikroklima enklave Tharsys z zračenjem grozdja, zmernimi skrajnimi temperaturami ter rahlimi in prepustnimi tlemi iz jezerskega apnenca daje majhne donose zdravega grozdja, ki zori počasi. Iz njega se proizvajajo dolgoživa in obstojna rdeča in bela vina ter vina rosé z velikim deležem alkohola, nizko vsebnostjo kislin in nizkim pH, srednjo intenzivnostjo barve ter intenzivnim vonjem in okusom. Zaradi zmernega podnebja in značilnosti apnenčastih tal imajo kakovostna peneča vina visoko vsebnost kislin (svežost) in nizek pH, intenziven okus in vonj, dobro strukturo in srednje telo. Poleg tega so obstojna in te značilnosti se s staranjem ohranijo. Manjši delež alkohola se doseže z zgodnjim trganjem.

8.4 *Razlike v primerjavi s sosednjim območjem op (op „utiel-requena“)*

Območje OP „Utiel-Requena“ zajema 32 567 ha vinogradov in devet občin. Zajema zelo veliko površino z zelo drugačnimi talnimi in podnebnimi značilnostmi v primerjavi z enklavo Tharsys.

Za ZOP „Utiel-Requena“ so značilna močno erodirana glinena tla z nizko stopnjo pronicanja vode in visoko stopnjo zadrževanja hranil, zaradi česar je donos pridelka velik. Po tem se razlikuje od enklave Tharsys, katere tla so iz peščenega apnenca, zanje pa so značilni nizka stopnja erozije, visoka stopnja pronicanja vode in nizka stopnja zadrževanja hranil, zaradi česar je donos pridelka majhen.

Za ponazoritev razlik med območji je v preglednici v nadaljevanju predstavljena primerjava značilnosti vin z označbo porekla „Utiel-Requena“ in vin iz enklave Tharsys:

PARAMETER:

ZOP „Utiel-Requena“ /// Enklava Tharsys

(rdeča / bela / rosé / kakovostna peneča vina /// rdeča / bela in rosé / kakovostna peneča vina)

Največji donos pri stiskanju (%): 74 /// 70,5

Najmanjši delež alkohola (v vol. %): 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11,5 / 10,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin (v g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida (v g/l): 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Obvezna ekološka pridelava in predelava: DA / NE

Obvezno certificiranje primernosti za vegane: DA / NE

Intenzivnost barve: visoka / srednja / visoka / srednja /// srednja / nizka / nizka

Stabilnost barve: srednja / nizka / nizka / nizka // visoka / visoka / visoka

Intenzivnost vonja/okusa: srednja / srednja / srednja / nizka // visoka / visoka / visoka

Obstojnost: srednja / nizka / nizka / nizka /// visoka / visoka / visoka

Za primerjavo, vina z ZOP „Utiel-Requeno“ kategorije 1 imajo manjši delež alkohola, nižjo vsebnost naravnih skupnih kislin in višji pH. Vina z ZOP „Utiel-Requena“ kategorije 5 imajo nižjo vsebnosti naravnih skupnih kislin in višji pH. Razlog za to je mikroklima enklave Tharsys, ki spodbuja zračenje grozdja (usmerjenost vinograda) in blaži skrajne temperature (skupina dreves in jezerske usedline), kar je ugodno za pridelavo zdravega grozdja, ki zori počasi in bolje ohranja svoje kisline. Drug razlog za to so peščena tla enklave, ki se zelo razlikujejo od prevladujoče gline območja OP „Utiel-Requena“, z nizko stopnjo zadrževanja hranil in jezerskimi apnenci, zaradi česar je donos grozdja majhen.

Zaradi teh apnenčastih tal so proizvedena vina, za razliko od vin z ZOP „Utiel-Requena“, dolgoživa in obstojna, s srednjo do nizko intenzivnostjo barve.

Vina z ZOP „Utiel-Requena“ so intenzivnejše barve, manj aromatična, zanje so značilni zelo zreli sadeži, manjša vsebnost kislin, večja taničnost (pri rdečih vinih) in polnejše telo (pri rdečih vinih). Ker njihove značilnosti sčasoma postanejo bistveno manj obstojne, vina z ZOP „Utiel-Requena“ kategorij 1 ali 5 ne trajajo toliko kot vina, proizvedena v razmejeni enklavi Tharsys.

Poleg tega morata biti pridelava in proizvodnja v enklavi Tharsys ekološki in veganom prijazni, zaradi česar se vina iz te geografske enklave razlikujejo od vin, proizvedenih drugje, ki niso ekološka ali veganska.

Vinska klet, ki je vložila vlogo, je edina vinska klet na razmejenem območju, če pa bodo v prihodnosti drugi proizvajalci izpolnjevali zahteve iz specifikacije proizvoda za to ZOP, bodo lahko uporabljali njeno ime.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://n9.cl/68jpm