vinetur

El vino Pedro Ximénez de Montilla-Moriles camino de ser declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

El alcalde de Montilla anuncia el inicio de los trámites para obtener el reconocimiento de la UNESCO

jueves 31 de agosto de 2023



Paseras - Premio Fotografía Turística Unicornio

El alcalde de Montilla, Rafael Llamas, ha anunciado recientemente el inicio de los trámites para que el vino Pedro Ximénez de Montilla-Moriles sea declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Esta declaración, que busca reconocer la singularidad y tradición de los vinos Pedro Ximénez, también podría promocionar el turismo en toda la zona de la Denominación de Origen.

El vino dulce Pedro Ximénez, elaborado exclusivamente en la zona de Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles, se produce utilizando una variedad de uva específica y sometiéndola a un proceso de pasificación único de la región. Este proceso y las técnicas de vinificación empleadas, otorgan al Pedro Ximénez una singularidad que, según Llamas, merece ser protegida, conservada y valorada a nivel mundial. El anuncio fue realizado en presencia de varios alcaldes de municipios de la DO y el presidente del Consejo Regulador, Javier Martín.



Javier Martín, presidente del Consejo Regulador de Montilla-Moriles, enfatizó que el Pedro Ximénez es el punto de unión de toda la zona de producción y crianza de los vinos de Montilla-Moriles. Además, señaló que esta declaración no solo pondría en valor el Pedro Ximénez a nivel internacional, sino que también beneficiaría y promocionaría

el turismo en toda la zona de la Denominación de Origen.

Para avanzar en este proceso, se promoverá una comisión de trabajo entre los ayuntamientos de Montilla, Montalbán, Montemayor, Puente Genil y Moriles. Esta comisión será responsable de encargar los estudios necesarios y de redactar toda la documentación pertinente para solicitar el apoyo de la Junta de Andalucía a la propuesta. Según la normativa de la Convención de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, es la Comunidad Autónoma donde radica el elemento patrimonial a proteger la que debe implicarse y apoyar la candidatura.

La UNESCO define el patrimonio cultural inmaterial como las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidas de generación en generación que proporcionan a una comunidad un sentimiento de identidad y favorecen su creatividad y bienestar. Además, este patrimonio contribuye al desarrollo social y económico de la comunidad. Actualmente, Andalucía cuenta con cuatro declaraciones de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: la Fiesta de los Patios de Córdoba, las Tamboradas y rituales de toque de tambor en distintas localidades de Andalucía, la fabricación artesanal de cal de Morón de la Frontera y el Flamenco.



La singularidad y tradición de los Pedro Ximénez de Montilla-Moriles buscan reconocimiento internacional.

El alcalde de Montilla, Rafael Llamas, espera que el vino Pedro Ximénez de Montilla-Moriles y su tradicional proceso de elaboración se añadan pronto a esta lista. Según Llamas, conseguir esta declaración supondría una proyección internacional de primer orden y un importante impulso al desarrollo económico de la región, especialmente en los sectores vitivinícola y turístico.

Llamas también ha hecho un llamamiento a las instituciones públicas, a la Junta de Andalucía, al sector vitivinícola y al Consejo Regulador de Montilla-Moriles para trabajar conjuntamente en la consecución de este objetivo, que tendría un impacto significativo en el desarrollo social y económico de la región.

El asoleo, un proceso antiguo y único



El asoleo es un proceso antiguo que probablemente se originó en la región mediterránea. Consiste en deshidratar las uvas PX al sol para crear vinos dulces únicos. Las uvas se recolectan manualmente para evitar daños y luego se extienden y exponen al sol durante aproximadamente 5 días, volteándolas cuidadosamente. Este proceso requiere mucha mano de obra y, a menudo, es realizado por mujeres expertas. Aunque tradicionalmente se utilizaban capachos de esparto, ahora se emplean rejillas o esteras de material reciclado que permiten una adecuada ventilación y minimizan la pérdida de jugo.



Además del asoleo, el proceso de vinificación del vino dulce Pedro Ximénez también es particular. Se realiza un delicado prensado de la uva deshidratada en dos fases, utilizando una prensa hidráulica vertical, introducida en España en la década de 1830 por el ingeniero Diego de Alvear y Ward. Los mostos dulces se introducen en tinajas de cemento tradicionales de la región y permanecen allí al menos 1 año, siendo fortalecidos de vez en cuando. Algunas añadas se lanzan como vinos PX añejos, mientras que otros vinos dulces PX se conservan para su crianza mediante el sistema de criaderas y soleras, el mismo que se utiliza para los vinos secos "generosos" de la región.