vinetur

La técnica de secado de la uva de Valpolicella aspira a ser patrimonio de la Unesco

La candidatura destaca el valor milenario de la técnica y su papel en la identidad y economía local

viernes 20 de marzo de 2026



El rito de la messa a riposo de las uvas de la Valpolicella ha sido propuesto como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. La Comisión Nacional Italiana para la Unesco, a propuesta del Ministerio de Cultura, ha presentado oficialmente la

candidatura ante la organización internacional. El expediente subraya el valor de este saber hacer vitivinícola, que se considera patrimonio cultural por su antigüedad y por el papel que desempeña en la identidad local.

La messa a riposo consiste en dejar reposar las uvas recién vendimiadas sobre esteras llamadas “arele”, que se colocan en espacios ventilados conocidos como “fruttai”. Este proceso permite el secado natural de las uvas, lo que resulta fundamental para la elaboración de vinos como el Amarone y el Recioto, dos productos emblemáticos de la región. Según el documento presentado, esta técnica representa una tradición transmitida durante siglos y refleja el vínculo entre la comunidad, el paisaje y la cultura productiva del territorio.

Christian Marchesini, presidente del Consorcio de Vinos de Valpolicella, ha explicado que se trata de un conocimiento milenario que ha influido en la cultura, el paisaje y la identidad local. Marchesini considera que este reconocimiento internacional puede ayudar a proteger y transmitir esta tradición a las nuevas generaciones, además de poner en valor el significado colectivo y cultural del proceso.

El procedimiento para presentar la candidatura comenzó hace más de 13 años y ha sido coordinado por el Consorcio de tutela Vini della Valpolicella. En este trabajo han participado también la Confraternita del Sovrano Nobilissimo Ordine dell’Amarone e del Recioto (Snodar), representantes del ámbito académico y diferentes actores sociales del territorio. El Comité Científico encargado del expediente está formado por enólogos, juristas y antropólogos.

El dossier presentado ante la Unesco señala cuatro pilares fundamentales: función educativa, ambiental, social e inclusiva. Además, resalta que sin esta técnica no existirían los vinos característicos de Valpolicella. El documento también pone en valor la dimensión social del rito, ya que implica a unas 8.000 personas entre hombres, mujeres, jóvenes y mayores, tanto italianos como extranjeros integrados en los 19 municipios que forman parte de la denominación.

La decisión final sobre la inclusión del rito en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial se espera para 2027. Mientras tanto, los promotores consideran que este paso ya supone un reconocimiento al esfuerzo colectivo realizado durante años para preservar

una práctica que forma parte esencial de la vida y economía local.