vinetur

Algunos mitos del vino en verano que creemos sin pensar

Rosado, hielo y chiringuitos cuestionan unas normas que muchas veces responden más al sector que al consumidor

jueves 27 de agosto de 2026

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Ya hemos pasado la barrera del julio. Queda medio agosto más o menos y, después de observarlo, de nuevo hemos visto como el sector se pone de acuerdo en ciertas cosas y sigue un mismo guion: un rosadito bien frío, mucho hielo en la cubitera y a intentar convencer a todo el mundo que esto responde a criterios enológicos. Igual deberíamos

mirarlo un poco con cierto escepticismo ¿no?

El rosado es el vino del verano porque es el que mejor funciona con el calor

Hombre... pues no. El blanco funciona bien con el calor. El espumoso funciona bien con el calor. Incluso, algún tinto. El rosado es un "vino de verano" porque alguien lo decidió así. Y fue una buena elección. Más que elección, estrategia de ventas. Una vida más corta en algunos casos. Cajas que no salen en bodega. Varios son los factores, pero pondremos un ejemplo.

El Whispering Angel, es un rosado provenzal del grupo LVMH que podemos ver en todos los beach clubs de todas las costas mediterráneas. Recordemos que el grupo de Louis Vuitton Moët Henessy posee, entre muchas otras, la marca Dior o patrocina la Fórmula 1. Son buenos escaparates ¿eh? Posicionamiento de manual. Igual te enchufa un vino que te vende un bolso. Pero todo, con mucho glamour.

¿Y esto quiere decir que solo se vende ese rosado? Claro que no. Vender rosado en verano se ha convertido en un clásico típico tópico. Es como el título de la película. Si dices "Las bicicletas..." alguien contesta "...son para el verano".

Meterle hielo al vino es un sacrilegio

Todos los sommeliers, incluido yo, tenemos ciertas reticencias a poner un cubito de hielo a un vino y transformarlo en el ya introducido "blanco de parís". Cada vez hay más gente, sobre todo joven, que le pone hielo al vino (del color que sea) y lo cierto es que no pasa nada. Nos pasó lo mismo con la gaseosa.

El hielo no mata vinos. Mata egos. Y me explico. No tenemos que contar a nadie que cada vez, el mercado demanda vinos de menor graduación. Esto es un hecho. Y como alguno habrá notado, en alguna terraza se puede llegar a los 40º de temperatura. Esto es otro hecho. Un vino que sale de nevera a unos 6º o 7º, en 3 o 4 minutos está a 20º.

Pues con solo estas dos cosillas, ya tenemos un par de motivos para que alguien decida ponerle hielo al vino. Y, no nos engañemos. Es perfectamente lícito para quien lo consume. Lo que pasa es que somos un poco papistas y defendemos unos estándares y un ritual que muchas veces está por encima del consumidor final que está disfrutando de lo que está bebiendo.

Lo máximo, es decir que para hacer eso, es mejor que no pidan vino y beban otra cosa. Y tal y como está el mercado, igual no es una buena afirmación. Está claro que no vamos a cargarnos un vino de cierta calidad con el hielo, pero, en un vino joven y fresco, el hielo no es problema.

La copa en el chiringuito o las bodas de pueblo

Y es que donde tomamos el vino, hace cambiar la percepción. Pagamos por una copa de vino 6 € en la barraca de una playa súper cool de algo que cuesta 4 € en el supermercado de al lado. Pero claro... ¿y la foto en Instagram? Eso no tiene precio! Pero independientemente de las redes sociales, hay un factor que es la oferta y la demanda. En una playa, si no hay chiringuito o te traes tu la bebida o pasas sed. Pero si lo hay, te sientas a la sombra, escuchas musiquita, ves el mar a unos metros... no pagas el vino. Pagas todo lo demás. Y no pasa nada.

En cuanto a las bodas en un pueblo (y que vivan los pueblos, que yo soy de pueblo), las cosas han cambiado. De vinos de menor calidad y a granel para que todo el mundo pueda ponerse hasta las orejas a una barra de vinos seleccionados con 40 referencias para que los invitados puedan conocer y disfrutar de la cultura del vino en una celebración que ya nada tiene que ver con comer y beber hasta reventar. Es una experiencia. Esto, en ciertas ciudades grandes, es al revés, buscan la máxima rentabilidad y ponen vinos en una boda de menor calidad y precio.

Conclusiones incómodas... o no

Pues nada de estos "mitos" son mentira del todo. El rosado refresca. El hielo refresca. El chiringuito, también refresca... las bodas, sean donde sean, pueden ser fantásticas o nefastas. Pero desde luego, nada de todo esto tiene que ver exclusivamente con el verano. Tiene que ver con lo tiquismiquis que nos hayamos levantado.