Tinto de verano

Nuevas-viejas ideas

martes 24 de noviembre de 2026

ESCRITO POR CARLOS LAMOCA PÉREZ

TINTO DE VERANO

Resulta que el invento ya estaba inventado. En aquellos años oscuros en los que los refrescos eran un capricho, el popular “tinto con gas” fue una forma eficaz de apagar la sed de generaciones de españoles a los que la cola aún no había tocado con su varita mágica de modernidad. Algo normal en aquel tiempo de muchas carencias y pocas alegrías. Bebida para los niños en aquellos abrasadores días de meriendas en el campo.

Desde entonces, ese vino básico, ese vino humilde, ha sido objeto de múltiples y variados atentados. Dada su versatilidad, se le ha mezclado en limonadas, sangrías y, el culmen, en deleznables calimochos. Hasta hace poco la mezcla se hacía, de forma manual y a petición del cliente. Chiringuitos y terrazas veraniegas tenían a auténticos especialistas en la elaboración de sangrías y limonadas, pero, obviamente, preparar una sangría, una limonada de forma manual requiere de personal con experiencia. O sea, de costes. Se ha disparado el consumo y de ahí a enlatar/embotellar el brebaje y darle un nombre popular, solo había un paso. Fácil: “Tinto de verano”. Refresca, acompaña bien a esas comidas veraniegas de ocasión, las más de las veces, también “enlatadas” y, sobre todo, es barato. O mejor ¿es vino? En demasiadas ocasiones, ni lo uno ni lo otro.

¿Cómo afecta este fenómeno en expansión al mercado del vino? Pues, de una parte, está claro que sirve para dar salida a enormes cantidades de vino que no pueden o prefieren no acceder al sancta sanctorum del “vino autor”. Casi siempre vinos sin la custodia de calidad de las DO, pero, al fin y al cabo, viñedos, vinos, bodegas, empresas

y empleo. De otra parte, el asunto tiene bastantes aristas que limar, si bien dos son fundamentales. Por un lado, el sector ha de cuidarse de divulgar información técnica sobre el fenómeno. Le interesa y le interesa por algo tan evidente como es el mantenimiento del prestigio de la actividad de elaboración. Estamos hablando de bodegas y no de fábricas, de “elaboración” y no de “fabricación”. Para saber qué vino es quién y qué vino no es quién.

Por otro lado, ¿por qué no potenciar la elaboración de unos “vinos-vinos” ligeros, de reducida graduación? Vinos de trago largo, de trago fácil que, sin mixtificación y siendo ellos mismos, den satisfacción a esa demanda de refresco en comidas o tardeos veraniegos, sin renunciar a su origen. Sin manipulaciones. Sin aspirar a ser el néctar de los nuevos dioses, ni “Vinos- 99 puntos”. Solo aspirar a seguir siendo el vino que conocimos hace tanto tiempo, el vino sin complejos en el que, la mano del bodeguero, se limite simplemente a cuidar de que nada malogre el curso de una naturaleza que, desde la pepita de la primera uva, ya sabe qué tiene que hacer para resolver el misterio.

Claro que existen bodegas nacionales que mantienen de forma ancestral la elaboración de ese tipo de vinos jóvenes, frescos, florales, sin pretensiones. Vinos con baja graduación natural, sin adulteraciones. Vinos que pueden competir perfectamente con el huracán del “tinto de verano”, sin dejar de ser lo que son. Pero esas bodegas nacionales, al contrario que la vecina Portugal con su potente mercado de “vino verde”, son pocas. Lamentablemente y en casos puntuales, con la tentación de hacer de esos vinos ligeros, “vinos de referencia”, para, claro está, añadir esta referencia al precio. También de referencia.

En fin… Todo antes que recurrir a ese engendro del vino sin alcohol