vinetur

Cómo sumar refrescancia al vino

Con la llegada del verano, el vino nos invita a disfrutarlo a pura frescura para apaciguar las típicas altas temperaturas.

martes 10 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Con la llegada del verano y de las altas temperaturas, el vino encuentra nuevas formas de consumo pensadas para refrescar, aliviar la sed y adaptarse a momentos informales. Mezclado con soda, frutas o refrescos, deja de beberse solo en copa para pasar al vaso grande, a la jarra compartida y al encuentro distendido, una práctica que tiene historia y que hoy vuelve a ocupar un lugar habitual en muchas mesas.

VINO + SODA = SODEADO

En la Argentina, allá por la década del ´70, cuando no existían las gaseosas ni había en las góndolas la cantidad de bebidas sin alcohol que hoy tenemos para elegir, el vino con soda era una forma gran forma de matar la sed los días de mucho calor e incluso para muchos era una forma de tener un primer acercamiento con el mundo del vino.

La imagen del sifón y el vaso de vino, porque en ese momento era una rareza que un domingo al mediodía el abuelo tuviera una copa de vino, es para muchos el primer recuerdo que tienen del vino.

Con la llegada de la soda, allá por los años ´30, un buen chorro de soda era el aliado ideal para no sólo bajar la graduación alcohólica del vino sino también transformarlo en una bebida mucho más refrescante que podía hasta quitar la sed. Si bien el sodeado caló hondo en la sociedad argentina, no se puede atribuir a los argentinos la autoría de esta receta hoy tan nacional y popular, ya que la práctica de diluir el vino con agua para hacerlo más fácil de beber se remonta a la antigua Grecia y Roma.

Pero, si hablamos de vino y soda los franceses ya en 1920 disfrutaban vin blanc cassis o vin mousseaux, una especie de aperitivo que se podía disfrutar en los cafés y restaurantes de moda que no era más que vino con burbujas. La fama del cóctel francés cruzó el oceáno con el nombre de "spritzer" donde se volvió más que popular cuando llegó a los Estados Unidos en la década del ´50.

Actualmente el vino con soda se consume en distintas partes del mundo en donde además de la dupla protagonista se pueden sumar otros ingredientes como jugos de frutas o refrescos. No importa dónde sea disfrutado o quién tenga la receta, ya que donde haya un vaso de vino con soda siempre el objetivo será disfrutar una bebida más ligera y refrescante que la de origen.

Importante: Ahora bien, algo que sí hay que destacar es que para "asustar" al vino, como se le decía popularmente en Argentina al sodeado, el vino elegido debe ser suave y de frescura moderada. Ya que que si el vino tiene una gran carga tánica, las burbujas de la soda subrayarán la astringencia del tanino y la llevarán a lugares impensados si la soda, como corresponde, está bien fría.

¿Cómo saber qué vino elegir? Los vinos populares, esos vinos buenos, baratos y bonitos. Los vinos que están siempre vivos en el consumo popular y que muchas veces pueden venir en grandes envases o hasta en cartón. Porque en este estilo de vinos la soda es milagrosa y con agregar sólo un 30% de burbujas el vino deja de ser solo vino y se convierte en un inigualable sodeado.

VINO DULCE + FRUTAS = CLERICOT

Si queremos combinar más sabores llega el momento del clericot, que por definición fusiona vino tinto con frutas frescas para crear una riquísima amalgama de colores, aromas y sabores.

Si bien la preparación es súper sencilla, para que el clericot quede fresco y sabroso lo más importante es, en primer lugar, elegir, como en el sodeado, el vino adecuado. En este caso, es ideal descorchar un vino joven (generalmente es blanco, pero puede ser rosado y hasta tinto si lo prefieren) que tenga un buen dulzor para que aporte al cóctel su fresco sabor y ligereza y que al mismo tiempo equilibre a la perfección la acidez de las frutas.

¿Qué frutas sumar? Las versiones más clásicas llevan manzana, naranja, pera y durazno, pero podemos agregar melón, frutillas o uvas para multiplicar la variedad y el color del cóctel. Algo importante es que la fruta esté madura pero firme así cuando la cortan en trozos no se deshace en el vino.

Importante: Una vez elegido el vino y las frutas hay que dejar reposar en la heladera la preparación. Idealmente una hora antes de servirla. Este paso es fundamental para que las frutas liberen sus jugos y se mezclen con el vino para dar vida a una bebida con un sabor más poderoso.

Tip: Cuando sea el momento de servir el clericot se sugiere agregar hielo en los vasos o copas para que la bebida se mantenga bien fría y refrescante.

¿Maridaje? La versatilidad del clericot la hace ideal para acompañar desde una carne a la parrilla, pasando por ensaladas frescas o quesos suaves y hasta mariscos.

VINO TINTO + FRUTAS = SANGRÍA

Si bien muchas veces se confunde el clericot con la sangría, el clericot es más flexible en su preparación porque puede prepararse con un vino seco y agregar endulzante o se puede elegir directamente un vino dulce (ya sea blanco, rosado o tinto). En cambio la sangría siempre se prepara con vino tinto al que además de frutas cortadas en rodajas (como manzanas, peras o naranjas) se le suelen agregar especias como la canela o clavo de olor.

Como en el clericot, el tiempo de maceración en la sangría es el secreto del éxito. Ya que es necesario que el vino se mezcle con las frutas y las especias para lograr un nuevo sabor.

El dato: Si quieren que su sangría tenga un toque distinto pueden agregar frutos secos como pasas de uva o damascos desecados.

Consejo: La fruta se sugiere cortarla en pedazos pequeños (que no se deshagan) pero que no precisen de una cuchara para ser disfrutadas al término del cóctel.

VINO TINTO + LIMONADA = TINTO DE VERANO

Si bien la sangría y el tinto de verano se elaboran exclusivamente con vino tinto, el tinto de verano nació en España y hoy se popularizó en distintos lugares del mundo. ¿La clave del éxito? La simpleza de su preparación y, sobre todo, porque logró un acercamiento del vino a los consumidores más jóvenes de una forma más amable y desprejuiciada.

Ahora bien, ¿qué necesitamos para preparar un buen tinto de verano? Una botella de vino tinto de las mismas características que en las preparaciones anteriores. Una vez elegido el vino, se corta un limón en gajos y se lo machaca suavemente en una jarra de 2 litros y medio. Luego se vierte el vino y se agrega un vaso de vermut rojo, un litro de bebida lima limón con gas y mucho hielo. Se integra, se sirve y ¡se disfruta!