

BEBIDAS FRÍAS CON VINO

UN COMBINADO ANCESTRAL

EL VINO BUSCA SU SITIO ENTRE LAS BEBIDAS HABITUALES DEL VERANO A TRAVÉS DE UN VESTIDO DESINHIBIDO DE REFRESCO. LA MEZCLA CON ZUMOS, REFRESCOS O GASEOSAS Y LA COMPAÑÍA DE LOS CUBITOS DE HIELO HAN DEJADO DE SER ANATEMA. SANGRÍAS, 'CALIMOCHOS', TINTOS DE VERANO, 'REBUJITOS' Y SIMILARES LLAMAN CON FUERZA A LA PUERTA Y YA NO SON UNA RAREZA EN LAS TERRAZAS Y COMEDORES ESTIVALES.

TEXTO: UP MORATALLA

Foto: Adobe Stock



»» A pesar de las modas pretéritas de los vinos espumosos, de los blancos y del espanto de los vinos desalcoholizados y *cero*, la actual de los rosados y la que se anuncia de los vinos servidos con hielo, parece tarea de titanes situar al vino entre los hábitos de consumo en cuanto suben las temperaturas. Y eso que también se empieza a superar, con mucho esfuerzo, el cliché de los tintos a temperatura ambiente y que los armarios climatizadores dejaron de ser una rareza en los restaurantes y se adentran en el ámbito del hogar.

Tal vez haya que resignarse porque el vino no tiene el aura de fresco de la cerveza o de determinados combinados. Son productos que, además, cuentan con el respaldo de su precio, de los márgenes comerciales que depositan en las cajas de los establecimientos y de unas campañas de publicidad que el vino no puede o no quiere asumir. El vino tiene que buscar otros caminos, tal vez explotando mejor su punto de producto sofisticado. O tal vez adoptando un disfraz de refresco mediante la mezcla con otras bebidas.

Las bebidas elaboradas a base de vino con aditivos diversos viven un buen momento. Han atravesado la crisis con cierta soltura e incluso con crecimiento, a veces como el único producto de vino que progresaba en el consumo en el hogar. Siempre estuvieron ahí, en forma de bebida barata para botellones juveniles y juergas de peñas o de alternativa fresca para la paella o la fritura del chiringuito. Sin embargo, en los últimos años se han vestido de gala y hasta el humilde tinto de verano aparece en copa grande, con abundante hielo y refrescante y sugestivo aspecto.

SIEMPRE ESTUVIERON AHÍ, EN FORMA DE BEBIDA BARATA PARA BOTELLONES JUVENILES Y JUERGAS DE PEÑAS O DE ALTERNATIVA FRESCA PARA LA PAELLA O LA FRITURA DEL CHIRINGUITO.

EL PRECIO IMPORTA

Y conquista su espacio porque es tiempo de bebidas frías al aire libre, en fiestas de fin de curso, familiares, municipales o de comunidad de vecinos, en terrazas y chiringuitos. Se elaboran sobre todo con vinos jóvenes, de precios más asequibles, y mezclados con bebidas más baratas, lo que contribuye a bajar el precio de coste y, por ende, a mejorar el margen del establecimiento, que busca fórmulas para hacerlo más atractivo y vendible.

Las bebidas frías a base de vino han estado siempre ahí, si bien en forma de fórmula casera. También son clásicas las sangrías envasa-





TINTO DE VERANO

El refresco más básico de vino. Se dice que fue un invento de la Venta de Vargas, en Córdoba, que comenzó a servirlo en las tertulias flamencas de las cálidas noches estivales de la primera parte del siglo XX. Parece muy recomendable, por las virtudes intrínsecas del vino y porque la gaseosa no está endulzada con azúcar sino con productos dietéticamente inocuos.

ELABORACIÓN

- 1 arroba de vino tinto sin crianza.
- 1 arroba de gaseosa.
- Hielo.

Se mezcla en el momento de servir para que no se pierda el gas del agua carbonatada. Se añade abundante hielo y, opcionalmente, una rodaja de limón o de naranja (ornamental) y a veces un golpe de vermú. Servir en copa de balón, con hielo.

SANGRÍA Y FAMILIA

Es la reinona tradicional del verano, baila cerca de la playa ritmos repetitivos y estridentes en compañía de paellas, ensaladillas y frituras. Hay varias versiones, como la sangría de sidra asturiana o la catalana sangría de cava, pero la fórmula consolidada es con vino tinto. Las fórmulas caseras tradicionales incorporan los trozos de fruta, algún destilado e incluso especias (canela sobre todo), lo que la alejaría de la definición comunitaria.

ELABORACIÓN

- 1 arroba de vino tinto sin crianza.
- 1 arroba de zumo de fruta, de agua carbonatada o de gaseosa.
- 500 g de azúcar.
- 500 g de melocotones.
- 500 g de manzanas.
- 500 g de naranjas o su zumo.
- 500 g de limones o su zumo.
- Hielo abundante.

La frutas troceadas (y las pieles de las naranjas y limones si se ha utilizado su zumo) se maceran en el vino, en el que se ha disuelto el azúcar y mezclado con los zumos si se elige esa opción. La maceración dura tres o cuatro horas en un recipiente con tapa que se llenará completamente para evitar que se oxiden las frutas. Al principio de la fiesta se vierte en un recipiente grande (el tradicional barreño de terracota) y se añade la gaseosa o el agua carbonatada y abundante hielo (se hacía sobre un fragmento de la barra de hielo, pero ya no hay barras de hielo). Se sirve en vaso o en jarras, con ayuda de un cazo. De la familia de la sangría es la **clarea**, elaborada exactamente igual pero con vino blanco, y el **zurrapote** o **zurra**, en el que se incorporan destilados (brandy, ron, licor de naranja...) y especias (canela).

CALIMOCHO

También se utiliza la grafía en euskera, *kalimotxo*, en razón de su área de mayor influencia. Como todas las bebidas populares, aunque de fama reciente (según parece nació en los años ochenta), tiene muchos padres, distintos nombres (*mocho*, *Rioja libre*, *farola*, *bicicleta*...) y también cierta cantidad de hijos: el benjamín es *fantapotxo*, la variante elaborada con refresco de naranja, que tiene hermanos mayores, caso del *pitilingorri* (literalmente *poco rojo*, elaborado con vino rosado y refresco de naranja o limón) también llamado *kasimotxo*, y hasta primos en países americanos (*vinhoca* en Brasil, *vino cortado* en Uruguay, *jote* en Chile o *cascarudo* y *vinola* en Argentina).

ELABORACIÓN

- Una arroba de vino tinto.
- 10 litros de refresco de cola.
- Limones o naranjas.
- Hielo.

Se mezclan el vino y el refresco en proporción de tres partes de vino por dos de cola, se añade hielo abundante y se adorna con una rodaja de naranja o de limón.



BEBIDAS DE TRAGO LARGO, SERVIDAS CON HIELO Y EVENTUALMENTE TROZOS DE FRUTAS DIVERSAS, EN EL JARDÍN O A PIE DE PLAYA, EN LA TERRAZA Y EL CHIRINGUITO.



das, incluso en lata desde hace décadas, como las históricas marcas Yago y Zambra, frecuentes en los supermercados de toda Europa, muy anteriores a las actuales. Sin embargo, en los últimos años han tomado nuevo impulso, en parte por la popularidad de combinados como el *rebujito* o el *kalimotxo*, en parte por el pegadizo soniquete de la campaña del tinto de verano Don Simón.

Esas bebidas con vino envasadas son las que entran en las estadísticas y éstas nos dicen que suponen en torno al diez por ciento del consumo de vino en el hogar en España. En datos de 2016 sumaron más de cinco millones de litros, el doble que el consumo en el hogar de vinos espumosos, aunque su precio medio, el más barato de los productos véricos, fue de menos de un euro por litro (0,79 €), casi siete veces menos que el de los espumosos (5,27 €), que es el más alto entre vinos y bebidas con vino.

ESTADÍSTICA Y REGLAMENTO

No entra en estadística, claro, el consumo de bebidas elaboradas con vino en el propio hogar. Y de eso hay miles de recetas, más de una por familia, porque a las aportaciones de cada uno y de cada cuñado cabe sumar las que se perpetran en colectivos como peñas de los pueblos, comunidades de vecinos, asociaciones estudiantiles, etcétera.

Son las bebidas del verano, informales como la indumentaria y hasta la propia gastronomía, adecuada para la época más cálida del año. Bebidas de trago largo, servidas en amplias copas, con hielo y eventualmente trozos de frutas diversas, en jarras o en porrón bien frío, en el jardín o a pie de playa, en la terraza y el chiringuito, con los fritos, las ensaladillas, las carnes frías...

Algunas de ellas han conseguido respaldo legal. La sangría contaba con su propio reglamento desde 1972, reformado en 1974 (BOE del 7 de febrero). En esa normativa se contemplaban la sangría, elaborada con vino tinto, y la clarea (un término al parecer de origen medieval), con blanco, además de sus derivados sangría-zurra y clarea-zurra, en los que intervenían destilados.

Ambas bebidas, sangría y clarea, están reguladas también por la Unión Europea, en el *Reglamento UE nº 215/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014 sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo*.

Ese reglamento define como sangría la bebida a base de vino "aromatizada mediante la adición de extractos o esencias naturales de cítricos, con o sin zumo de estas frutas, a la que pueden añadirse especias, dióxido de carbono, a la que no se han añadido colorantes, que tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 4,5 % vol. ni superior al 12 % vol.". Y establece que puede llevar ese nombre exclusivamente la producida en España y Portugal.

La clarea es una bebida elaborada con los mismos parámetros pero a partir de vino blanco y producida exclusivamente en España. Se define también la zurra, bebida similar a la sangría y a la clarea pero con adición de brandy y posible presencia de trozos de frutas, con entre 9 y 14 grados de alcohol. ■



REBUJITO

En un principio los *puretas* se echaron las manos a la cabeza cuando, hacia los años del cambio de siglo, se popularizó en las ferias andaluzas (Sevilla, Córdoba, Málaga. El rocío...) un combinado de fino y bebida gaseosa de cítricos al parecer alumbrado durante la Feria del Caballo, en Jerez de la Frontera, hijo de un combinado decimonónico llamado *sherry cobbler* (jerez, probablemente cream o medium, azúcar, zumo de limón, agua carbonatada y hielo picado). En pocos años su consumo se extendió y es la bebida de trago largo por excelencia de las ferias, al menos mientras luce la luz del día.

ELABORACIÓN

- Media botella de fino (37,5 cl).
- 3 botes de refresco de lima, tipo 7 Up o Sprite.
- Hierbabuena.
- Hielo.

En una jarra con hielo y hojas de hierbabuena se vuelca el fino, se deja macerar durante unos pocos minutos y después se añade el refresco; se mezcla suavemente con una varilla para que no pierda demasiado el gas. Se sirve generalmente en el horrendo vaso de tubo, con un poco de hielo pero sin que caigan las hojas de hierbabuena.

LIMONÁ

La bebida veraniega del Madrid castizo. Su temporada alta comenzaba en las fiestas de san Isidro (15 de mayo), patrón de la capital, un santo varón que dormía a la sombra mientras un par de ángeles le labraban el campo. Se prolonga a lo largo de las verbenas veraniegas, como La Paloma, san Cayetano o san Lorenzo. Era el refresco más popular antes de que llegaran las bebidas carbónicas y las cervezas. Se utilizaba el agua de los neveros, pozos de hielo que se llenaban en invierno con nieve, que se conservaba sólida hasta bien entrado el verano. Hay una variante en la zona de León denominada, por mal nombre, *matajudíos*, término que viene de la costumbre de ir a tomar limonada por los bares en una ronda que se denominaba "ir a matar judíos".

ELABORACIÓN

- 1 arroba de vino blanco.
- 3 kilos de limones.
- 500 g de azúcar.
- Canela al gusto.
- Hielo o agua helada.

Se disuelve el azúcar en el vino y se maceran durante un día las pieles de los limones bien limpias (imprescindible, hay mucha contaminación por TCA en los cítricos que se venden actualmente) y la canela. Para servir, se vierte en una jarra y se añade el hielo (abundante) o el agua helada (en cantidad similar a la de vino), o las dos cosas para mantener el combinado bien frío. En algunos casos se añaden trozos de manzana.

AGUA DE VALENCIA

Al parecer tiene fecha y lugar de nacimiento: 1959 en la cervecería Madrid de la capital valenciana, a la que solían acudir un grupo de bilbaínos que pedían *agua de Bilbao*, nombre que daban al espumoso, generalmente champán. Tal vez cansados de pedir siempre lo mismo, solicitaron al propietario algo nuevo y éste, llamado Constante Gil, les ofreció agua de Valencia, un combinado de su invención o una improvisación para salir del paso. Lo servía en su establecimiento hasta que en los años setenta se popularizó y se convirtió en una bebida habitual en fiestas populares.

ELABORACIÓN

- Una arroba de cava de Requena.
- 4 litros de zumo de naranja.
- 40 cl de vodka.
- 40 cl de ginebra.
- 1,5 kg de azúcar.

Se prepara con las bebidas muy frías, incluso los destilados sacados del congelador (en teoría, por su graduación no deberían solidificarse en un congelador normal casero, sino adquirir una textura oleosa) y el azúcar en forma de almíbar para facilitar su disolución sin perder las burbujas. Tradicionalmente se sirve en las viejas copas planas de espumoso, de las que se dice que tomaron como molde un pecho de la Pompadour.