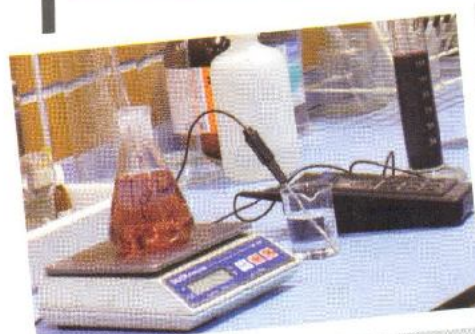


# Tinto de verano

Dulce, refrescante y con burbujas. Una bebida para disfrutar muy fría en verano, pero sin olvidar su contenido en alcohol.

**Y**a está aquí el calor. Y con él, algunos productos que vuelven a la lista de la compra de la nueva temporada, como el tinto de verano. Esta bebida popular, tradicionalmente se preparaba en el hogar mezclando una conocida marca de gaseosas con vino tinto. Pero desde hace unos años tiene nombre propio en los lineales de los establecimientos comerciales. Se trata de una bebida con el sabor del vino, pero con menos alcohol y la capacidad refrescante de los refrescos. Para su elaboración se utiliza básicamente vino tinto y refresco, normalmente con aroma de limón. ¡No es sangría! La sangría es vino tinto al que se añade zumo natural de naranja y limón, azúcar, canela y trozos de fruta. A menudo se agrega ron o coñac, lo que aumenta su contenido alcohólico.

## 9 TINTOS AL LIMÓN



Analizamos 9 marcas de tintos de verano con sabor limón, pues es la modalidad más consumida, en botellas de 1,5 litros. Se llevaron a un laboratorio especializado y también se sometieron a prueba con un panel de 70 consumidores habituales.

### LA ACIDEZ DETERMINA LA CALIDAD EN BUENA MEDIDA

La cantidad de acidez volátil es un indicio de las reacciones indeseables que se han podido producir en el vino base. Una parte del ácido acético y sus derivados se genera naturalmente durante la fermentación del vino, por lo que siempre está presente en determinada cantidad. Sin embargo, una cantidad de ácido acético muy elevada disminuye la calidad del vino utilizado para elaborar el tinto de verano.

TINTOS DE VERANO AL LIMÓN		PRECIOS			RESULTADOS						CALIFICACIÓN GLOBAL	
		Precio por envase		Precio medio por litro (euros)	Grado alcohólico medido (%)	Etiquetado	Calidad del vino	Sulfuroso	Ácido sórbico	Degustación		
★	<b>TINTOPIA</b> Tinto de verano sabor limón	0,99	-	1,38	0,75	4,38	+	+	+	-	+	<b>68</b>
	<b>SANDEVID</b> Tinto de verano sabor limón	1,30	-	1,60	0,95	4,30	□	+	+	+	+	<b>66</b>
	<b>DON SIMÓN</b> Tinto de verano sabor limón	1,24	-	1,57	0,95	4,33	-	+	+	-	+	<b>65</b>
	<b>ALIPENDE</b> Tinto de verano sabor limón (Ahorramás)		0,89		0,59	4,59	-	-	+	-	+	<b>62</b>
	<b>LA CASERA</b> Tinto de verano limón	1,35	-	1,95	1,10	3,60	⊖	□	+	-	+	<b>61</b>
	<b>AUCHAN</b> Tinto de verano sabor limón (Alcampo)	0,81	-	1,00	0,61	4,40	+	-	+	□	+	<b>61</b>
	<b>ALTEZA</b> Tinto de verano sabor limón (Gigante, Lupa, Más)	0,79	-	0,97	0,59	3,09	□	□	+	-	+	<b>59</b>
	<b>COVIRÁN</b> Tinto de verano sabor limón (Grupo Árbol)	0,99	-	1,00	0,66	3,36	⊖	-	+	□	□	<b>57</b>
	<b>CASTILLO DE VELASCO</b> Tinto de verano limón (Día)	0,74	-	0,99	0,55	4,38	⊖	+	⊖	□	□	<b>42</b>

## CUADRO CÓMO SE USA

**Etiquetado** Se ha verificado la presencia de la información obligatoria: denominación de venta, fechas de consumo, cantidad neta, condiciones de conservación, datos del fabricante, indicación de porcentaje de limón cuando declaran su presencia y el contenido en alcohol.

**Calidad del vino** Se atiende a la calidad del vino de base (acidez y conservantes).

**Sulfuroso** Conocido como dióxido de azufre o sulfitos. Su empleo racional es fundamental para evitar que el vino se oxide. Sin embargo,

un exceso lo puede estropear, además de que puede tener efectos adversos, sobre todo para alérgicos.

**Degustación** Participaron 70 consumidores de entre 20 y 60 años, hombres y mujeres por igual.

- ★ Mejor del Análisis
- ⊕ Buena calidad
- ⊖ No comprar
- ⊙ Compra Maestra
- Aceptable
- ⊖ Muy malo
- ⊕ Compra Ventajosa
- ⊖ Muy malo

\*: precio orientativo



### Covirán lo denomina "bebida refrescante" y no puede hacerlo pues lleva alcohol

## Ahora, también "sin alcohol" y "light"

En el mercado, el tinto de verano se puede encontrar tipificado como "vino aromatizado", "bebida aromatizada a base de vino" y "cóctel aromatizado de productos vitivinícolas", aunque ésta última denominación es la más común.

Su temporada alta de venta tiene lugar entre mayo y agosto, es decir, durante casi toda la temporada de primavera-verano, aunque la tendencia es a mantenerlo durante todo el año.

Algunas marcas punteras ya han ampliado sus gamas con tintos de verano "sin alcohol" (para competir con la cerveza "sin"), "sin azúcar" para incorporarse a la tendencia "light" y con otras presentaciones y variaciones como los tintos de verano blancos o rosados. En nuestro análisis no hemos incluido ninguna de esas variedades.

## Lista de ingredientes: debería ser obligada

De todos los parámetros estudiados en los tintos de verano del análisis, varias muestras incumplen la normativa con respecto al etiquetado. Covirán, por ejemplo, declara ser una "bebida refrescante" y no puede hacerlo, al llevar alcohol. Por su parte, La Casera y Castillo de Velasco indican que contienen "limón", sin especificar la cantidad.

En cuanto a la calidad del vino, valoramos mal la presencia excesiva de ácido acético, que indica que el vino no tiene una mínima calidad aceptable.

Pero no es lo único que hemos analizado en el laboratorio. Como el uso de aditivos es habitual en la elaboración del vino, sobre todo el del anhídrido sulfuroso (sulfitos), lo hemos buscado. Cuidado porque un abuso de sulfitos puede ocasionar problemas de alergia en personas sensibles. Por otro lado, todas las marcas, salvo Sandevid, añaden ácido sórbico, otro conservante, aunque más inocuo.

## ○ MUCHO CUIDADO: TAMBIÉN ES ALCOHOL

El tinto de verano es una bebida concebida para refrescar en los meses de más calor. Sin embargo, conviene recordar que tiene una graduación alcohólica similar a la de la cerveza.

El calor, la sed, el sabor dulce del tinto de verano, las burbujas y la baja temperatura a la que se consume

provoca una mínima percepción del alcohol, lo que incita a consumir más. Además, la ingestión de alcohol aumenta la diuresis, lo que provoca una deshidratación y una pérdida de agua que a su vez hace que bebamos más. Además, no olvide que el consumo seguro de alcohol no existe, sobre todo si después va a ponerse al volante.

La actual normativa no obliga a los productos que, como este, contienen más de 1,2% de alcohol a indicar su lista de ingredientes. En los tintos de verano algunos la incluyen. Pero dada su extensa variedad de componentes (azúcar, edulcorantes, aromas) debería aparecer esa lista siempre porque si no los consumidores desconocen lo que están bebiendo. De hecho, a juicio de la OCU la lista de ingredientes debería ser obligatoria en todos los alimentos.

### Las marcas líderes, mucho más caras

Las tres marcas líderes tienen un precio medio un 63% más elevado que las de distribución, que son las más económicas. Entre establecimientos diferentes, La Casera es la que más variación de precio sufre, hasta un 44%, siendo también la marca que es más fácil encontrar en tiendas. La variación, aunque menor, se encuentra en el resto de marcas, excepto Alipende y Covirán, que se venden a un precio casi idéntico en todos los establecimientos visitados.

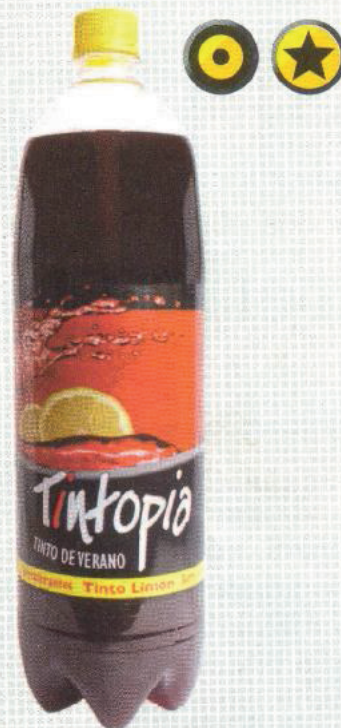


#### SOLO SOCIOS

¿Quiere aprender a degustar vino? Eche un vistazo al video "Las claves de la cata".

[www.ocu.org/vinos](http://www.ocu.org/vinos)

## Tinto de verano galardonado



68

### TINTOPÍA Tinto de Verano sabor limón

El mejor por la calidad del vino con la que está preparado y la degustación. Se vende durante todo el año en Alcampo.

## COMPARE CALORÍAS CON OTRAS BEBIDAS

Pese al alcohol y al azúcar, el tinto de verano no es la bebida con más calorías.

Los tintos de nuestro análisis aportan entre 48 kcal (Covirán) y 103 kcal (Tintopía) por cada vaso de 200 ml. Al primero le superan en calorías la cerveza, la clara, la cola, el granizado de limón y la horchata.



## ETIQUETADO: NUMEROSOS DEFECTOS

### BIEN: mostrar la lista de ingredientes

La lista de ingredientes debería ser siempre obligatoria en todos los alimentos, salvo en aquellos que sólo estén formados por un único ingrediente.



**MAL: llamarlo 'refresco'**  
Covirán lo denomina bebida refrescante, incumpliendo el RD 15/1992, que prohíbe esa declaración para una bebida con más del 0,5% de alcohol.



**MAL: 'limón' sin indicar %**  
Si se indica "limón" en lugar de "sabor limón", se debe especificar el porcentaje de limón presente en la lista de ingredientes.

