

Venta de Vargas... el origen del tinto de verano



Con los calores que estamos sufriendo estos días, sólo se me ocurre escribir sobre el tinto de verano, fresquito y con sabor a terracita.

¿Nunca os habéis preguntado cuál es el origen del tinto de verano?

Quizás la pregunta sería otra: ¿Cuál es la ciudad de España donde todos se derriten en verano y los pájaros no pueden ni cantar? Efectivamente, Córdoba. Y allí estaba la venta de Vargas.

El origen del nombre Vargas asociado al tinto de verano en Córdoba proviene de la “Venta Vargas”, que regentaba D. Federico Vargas quien comenzó a mezclar el tinto con sifón para hacerlo más refrescante y alegrar las noches de verano.

«*Venta de Vargas, guitarra suena...*», así dice un viejo pasodoble que en su letra llevaba un mensaje verdadero, porque la Venta de Vargas, allá por los años veinte y comienzos de los treinta, fue la más bonita de España. Según cuentan, su propietario fue un hombre emprendedor, abierto, simpático y aficionado al cante.

Incluso en 1959 se estrenó una película con su nombre VENTA VARGAS, y la protagonista era nada menos que Lola Flores, que ella solita peleaba contra todas las tropas de Napoleón para salvar a España.

Pero dejémonos de historias y vamos a centrarnos en cómo preparar un buenísimo tinto de verano.

Su fórmula original comenzó a tener variaciones, se empezó a mezclar el vino con gaseosa y se le añadía una rodajita de limón, quizás naranja, algunos se atrevían con trocitos de frutas varias...

Sí, ya sabemos que es una cosa muy simple y que cada maestrillo tiene su librillo, pero como todo en esta vida tiene su truquito para que sea una bebida especial, sin entrar en ambientes, música de fondo y compañías claro está.

Para algunos el uso de un vino bueno es una aberración. Yo os recomiendo usar un vino joven o un roble. Añadid gaseosa y unas gotas de vermut y mucho hielo en una copa o vaso grande.

Paso a paso: primero abundante hielo, después las rodajas de naranja y limón y, opcional, trocitos de melocotón, añadimos la gaseosa hasta medio vaso, y por último el vino hasta completar, dejando hueco para un chorrito de vermut. Se mueve todo bien con una cuchara de madera y a disfrutar del refrescante **tinto de verano**.

Si lo acompañamos de unas patatas fritas, aceitunas, mejillones y boquerones... muy mal se nos tiene que dar para no ser felices como perdices.

¡Buen verano!



REFERENCIA CURRICULAR

Paz Sánchez Gil es una mujer emprendedora, amante de la buena mesa y de los buenos caldos y a ellos se dedica profesionalmente desde *dondeSánchez*, una pequeña tienda ubicada en el Mercado de Antón Martín del castizo barrio de Lavapiés, en Madrid, donde vende todas las cosas ricas que le gustan: vinos, aceites, patés, chacinas, quesos... todo artesano y saludable.

Secciones: **Beber**, **Con placer**