

Los cócteles 120 Sabores cuestan \$11.990 en supermercados, botillerías y Santaritaonline.com.

FRANCISCA ORELLANA

El melvin -mezcla de melón con vino- es sinónimo de verano. Este tradicional cóctel playero se puede preparar de forma casera y también hay versiones listas para consumir: al formato en botella se suma el empaque "bag in box" (bolsa en caja), que viene con dispensador.

Gonzalo de Tezanos Pinto, brand owner 120 de Viña Santa Rita, recuerda que antiguamente ciertas marcas vendían vino en bolsa, pero dejó de usarse: "Es difícil de transportar, una vez abierto se puede derramar fácilmente y la bolsa se puede romper. Era un vino de menor calidad que no requería un mayor cuidado y no podía mantener sus propiedades en un envase como ese".

Hoy este formato ha renacido en un envase más moderno de 3 litros contenido dentro de una caja fácil de transportar, que mide 24,3 mm de alto por 17,2 mm de largo y 8,6 mm de ancho. "Entra perfectamente en un refrigerador, por lo que no hay que sacar ninguna bandeja, quizás ajustarla en el caso de tener poco espacio entre una y otra", sugiere el ejecutivo.

¿Cómo se sirve? "Consiste en una bolsa hermética de plástico dentro de una caja de cartón que no se puede sacar. Viene equipada con una válvula que permite servir el cóctel sin que entre aire. La caja no se desarma, no hay que sacar la bolsa ni desmontar la válvula", explica.

El sistema permite que el brebaje preserve sus condiciones óptimas al evitar que entre en contacto con el aire. "Cuando el contenido se expone al oxígeno, compuestos como los taninos comienzan a oxidarse, lo que altera su sabor y color. En pequeñas dosis, la oxidación puede aportar complejidad, pero con el tiempo disminuye la frescura y puede generar notas no tan agradables", aclara De Tezanos.

"Se mantiene en óptimas condiciones hasta un mes después de abierto", promete. Los cócteles de vino 120 Sabores vienen en tres variedades: Ponche Durazno, Tinto Frutilla y Melvin. Cuesta \$11.990 en supermercados, botillerías y en [Santaritaonline.com](https://goo.su/UhGjZ-To) (<https://goo.su/UhGjZ-To>).



MARÍOLA GUERRERO

Melvin XL: en versión de 3 litros, el fresco cóctel veraniego dura un mes abierto

El melón con vino ahora viene en una bolsa dentro de una caja

"Las marcas están comenzando a invertir más en este formato, ofreciendo opciones de calidad", destaca especialista en coctelería.

Sabores jóvenes

De Tezanos cuenta que los vinos de bolsa en caja se han popularizado en países como Suecia, Francia y Australia, especialmente entre consumidores jóvenes: "Han ganado la preferencia gracias a propuestas de mayor calidad. Desde 2018 las ventas de vino en este formato han crecido 13% anual en Estados Unidos y Europa, reflejando una tendencia hacia opciones más accesibles y respetuosas con el medio ambiente".

El especialista en coctelería Gabriel Leonart, director de la carrera de Turismo de Inacap, opina que en Chile la oferta de vinos en formato tetra pak o en bolsa en general es menor porque la botella en sí "es vista como un símbolo de calidad y prestigio. La cultura del vino está profundamente arraigada, lo que favorece el consumo de vino embotellado. Muchos consumidores los asocian a una mayor calidad, aunque hay vinos en caja de buena

calidad".

No obstante, confirma un crecimiento en popularidad de formatos como el bolsa en caja, especialmente en situaciones informales. "Las marcas están comenzando a invertir más en este formato, ofreciendo opciones de calidad", destaca.

La analista gastronómica Ana Guajardo, editora de Rompiendoelcorcho.cl, agrega que esta es una apuesta para masificar cócteles entre consumidores que disfrutan tragos dulces sin el regusto del vino. "Permite llegar a un consumidor que no necesariamente consume vino. Estos cócteles de vino son un buen puente entre quienes quieren cambiar la cerveza o el destilado con bebida. Es interesante porque viene en un formato listo".

Prepárelo en casa

Leonart cuenta que existen dos formas clásicas para preparar un melvin casero.

La primera es la **versión**

en vaso. Necesita un melón (idealmente tuna), 400 cc de vino blanco, 2 cucharadas soperas colmadas de azúcar flor, endulzante o miel: "En una jarra mezcle el vino con las frutas y el endulzante; deje reposar durante al menos 30 minutos para que los sabores se integren, sino puede ser directamente en la juguera en posición de granizado. Luego, llene un vaso con hielo, vierta la mezcla y añada un chorrito de agua con gas si desea para entregar burbujas".

La otra es la **versión directa al melón.** "Hay que elegir un melón ni muy maduro ni muy verde, luego se debe lavar bien y refrigerar. Cortar uno de los extremos del melón: es como calar la sandía en uno de los polos del melón. Luego, con una cuchara sacar las semillas e ir cortando la fruta al interior, reservando parte de ella en el interior. Una vez ahuecado, verter el vino el azúcar y el hielo. Revolver y disfrutar con bombilla y cuchara".