

Edición envasada del cóctel de invierno mezcla vino con clavo de olor, naranja y canela

Navegado listo para servir: se calienta por un minuto en el microondas

Tip para que no pierda sabor: calentarlo sin hervirlo entre 60° a 70°C de 10 a 15 minutos.

FRANCISCA ORELLANA

El vino navegado, una vieja tradición del sur, hoy es un trago popular en todo Chile y -servido en taza- un acompañante perfecto para estas noches de frío. La receta del popular brebaje es sencilla: vino tinto, rodajas de naranja, canela, algo de azúcar y se va al fuego. Requiere, además, un poco de paciencia para que quede en el punto exacto.

Pero si quiere disfrutarlo sin complicarse, la marca Gato sacó una línea para el invierno: Selección Dulce Navegado, vino dulce en una botella de 1.500 ml, listo para calentarlo por un minuto en el microondas y servirlo.

"Busca replicar fielmente la experiencia casera. Contiene los clásicos sabores de naranja, clavo de olor y canela, que logran un perfil muy similar a las preparaciones familiares. La gran diferencia es que viene listo para servir, sólo necesitas calentarlo un par de minutos. El sabor es el de siempre, pero sin complicaciones", describe Constanza Argomedo, gerente de marketing de VSPT Wine Group.

No es la primera vez que su marca innova con preparaciones típicas en formato listo para servir. "El año pasado lanzamos Borgoña Frutilla, un homenaje a la clásica mezcla chilena de vino y frutillas", destaca Argomedo, quien define al Gato Navegado como un cóctel rojo brillante con una combinación aromática de sabores y sutiles notas cítricas: "Buscamos destacar preparaciones tradicionales que forman parte de nuestra identidad. Esta es una de ellas: un cóctel a base de vino que se vuelve muy popular en la temporada de frío en todo el país. Debido a su fuerte componente estacional, decidimos lanzar una edición limitada".

¿Por qué recomiendan calentarlo solo un minuto en microondas?

"Ese tiempo es suficiente para alcanzar una temperatura agradable en una taza. Pero, como en toda preparación, el gusto es personal. Algunos preferirán tomarlo más caliente o más tibio".

¿Afecta el sabor si se calienta por mucho más tiempo?

"Hay que tener en cuenta que mientras más se calienta un vino mayor es la pérdida de graduación alcohólica. De todos mo-



Constanza Argomedo y la edición limitada del vino Gato navegado.

La analista gastronómica Ana Guajardo, editora de Rompiendoelcorchocl, cuenta que el navegado es una receta tradicional que se fue popularizando de boca en boca y que hoy ha logrado atravesar todos los estratos sociales y culturales.

"Ultimamente se ha apitucado con mejores vinos o especias. En algún momento se vendía en caja lista, pero el navegado finalmente es una experiencia: usar una olla, naranja, las especias, el olor, el brindis. Todo eso ha logrado calar muy bien, sobre todo en épocas de invierno. Que ahora venga listo para tomar le simplifica la vida a la gente que no quiere cocinar, porque el vino igual debe estar hartorato calentándose. Una tendencia de la industria es simplificar y presentar cócteles listos para tomar", establece.

Gabriel Leonart, director de la carrera de Turismo de Inacap, aclara que el origen exacto del navegado en Chile no está documentado. "La palabra 'navegado' hace alusión a las rodajas de naranja y limón. Se cree que deriva de antiguas bebidas europeas con vino caliente: en Alemania se consume el Glühwein, en Cataluña el Vi Calent, en Francia el Vin Chaud en Francia y en Inglaterra el Mulled Wine. Todas estas recetas fueron traídas a Chile por inmigrantes europeos en el siglo XIX y adaptadas a los ingredientes locales".

"Existe literatura que indica que este vino comienza a popularizarse en 1960, cuando los europeos negaron la entrada de un barco chileno cargado con vino y lo enviaron de vuelta a Chile. Como el viaje en barco fue largo, el vino ya no era el mismo; para recuperarlo le agregaron naranja, azúcar y especias. Cuando lo probaron, la sorpresa fue grande porque les encantó".

Receta casera

Para que un navegado quede bien, Leonart sugiere ciertas consideraciones: "El alcohol comienza a evaporarse a partir de 78°C; si se calienta demasiado, el navegado perderá parte de su graduación alcohólica; la temperatura puede destruir algunos compuestos aromáticos volátiles, afectando el sabor y aroma del vino, y acelerando la oxidación, volviéndose más ácido y amargo. La recomendación es calentar sin hervirlo, idealmente a temperatura moderada, entre 60 a 70°C de 10 a 15 minutos".

¿Qué vino queda mejor al calentarlo? "Los tintos jóvenes, frutales y de cuerpo medio. No es necesario un vino caro ni de alta gama; sirven variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere o mezclas tintas económicas. Vinos con taninos suaves y buena acidez funcionan mejor".

dos, este navegado está formulado para resistir bien tiempos de calentado prolongados sin afectar negativamente su sabor".

¿Recomiendan agregar naranja u otros ingredientes para realzar la experiencia?

"Por supuesto. Cada persona tiene su forma especial de disfrutar un navegado. Agregar una rodaja de naranja o una ramita de canela puede intensificar los aromas y sabores, y aportar un toque aún más hogareño a la experiencia".

Gato Selección Dulce Navegado se vende en supermercados y botillerías como Santaisabel.cl a un precio referencial de \$5.190 la botella (<https://acortar.link/uU7U50>)

Gusto transversal

Argomedo cuenta que si bien el navegado partió en el sur de Chile, "nos dimos cuenta de que es una preparación transversal en todo el país, con búsquedas frecuentes relacionadas con su receta: este producto está pensado no solo para quienes ya lo disfrutaban, sino también para todos los que quieran probar un cóctel cálido, sabroso y típico del invierno chileno".

\$5.190

CUESTA

la botella de 1,5 litros de Gato Selección Dulce Navegado en Santaisabel.cl