

La plataforma TasteAtlas lo ubicó entre los cocteles de vino favoritos del mundo

Fans del melón con vino lo llevaron al segundo lugar de un ranking global

La tradicional mezcla chilena, conocida como Melvin, quedó sólo detrás de la White Sangría española.

DANIELA TORÁN

No es un estudio académico ni una premiación de expertos internacionales, pero para los seguidores del clásico del verano chileno la noticia fue motivo de orgullo. El tradicional melón con vino, más conocido como Melvin, apareció en el segundo lugar del ranking mundial de mejores cócteles con vino, elaborado por la plataforma TasteAtlas.

La bebida nacional obtuvo 4,2 puntos sobre 5, quedando solo por detrás de la White Sangría de España y superando a clásicos internacionales como el Spritz Veneziano, el Bellini, la Mimosa, el Kir Royale y el Tinto de Verano.

TasteAtlas es una guía online de comidas y bebidas del mundo creada por el periodista y empresario croata Matija Babic, que reúne platos típicos, recetas, ingredientes y recomendaciones gastronómicas. El sitio se basa en opiniones de usuarios, comentarios de comensales y reseñas del mundo gastronómico.

Dulce y pegajoso

"Es una mezcla dulce y pegajosa. Es especialmente popular durante el verano y suele compartirse entre amigos en barbacoas, celebraciones y picnics", describe el sitio. "El melón con vino es un elemento tan fundamental de la cultura y la gastronomía chilena que incluso tiene su propio día: el 15 de enero, cuando se celebra anualmente esta bebida y se anima a la gente a pasar tiempo con sus seres queridos mientras disfrutan de esta bebida alcohólica ligera y refrescante", agregaron.

"Es una delicia", dice el arquitecto Rodrigo Bravo, quien recuerda perfectamente



la salida de la Semana Novata que tuvo en marzo de 2002 a la playa de Cartagena donde probó por primera vez a la estrella de los brindis de los recién ingresados a la universidad. "Ahora, eso sí, le echo unas gotas de pisco para que no quede tan dulce", dice.

Creatividad

Para Gabriel Leonart, especialista en coctelería y director de la carrera de Turismo de Inacap, el reconocimiento pone en valor no solo la bebida, sino también la calidad de los ingredientes locales.

"Tenemos muy buenos vinos, somos un país del nuevo mundo, con una muy buena calidad respecto de la factura del vino, con muy buenas frutas también, con un melón exquisito", afirma.

A su juicio, el éxito del Melvin también habla de creatividad. "Esto nos permite, como personas de este territorio, ocupar la astucia, la inteligencia y la innovación para desarrollar buena mixología ofertada hacia el mundo. Y con buenas críticas, qué mejor".

La base para preparar la receta en versión casera, dice Leonart, es elegir un buen melón tuna, en su punto justo: ni muy duro ni demasiado blando. Una forma simple de comprobarlo es apretar suavemente sus extremos. Deben ser suaves y aromáticos. En cuanto al vino, recomienda optar por un blanco fresco, idealmente un Sauvignon Blanc o un ensamblaje sin madera.

"La preparación tradicional consiste en cortar uno de los extremos, retirar las semillas y ahuecar parte del interior con una cuchara, dejando trozos de fruta dentro. Luego se agrega el vino, azúcar y mucho hielo", detalla.

Un tip clave, según el especialista, es ser generoso con el hielo, porque eso mantiene la frescura y evita que el dulzor domine la mezcla.

Para quienes prefieren una versión más moderna, también puede prepararse tipo granizado en la juguera, con la fruta previamente refrigerada o congelada.

Entre los errores más comunes, Leonart menciona usar vinos de baja calidad o excederse con el azúcar. "Puede hacer que el cóctel sea demasiado dulce y enmascarar los sabores del vino", advierte.