

Fecha: 15-01-2024
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Melón con vino en botella: enólogo cuenta cómo se llegó a la fórmula

Pág.: 13
 Cm2: 684,4

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Andrés Alfaro está detrás de este nuevo refresco con alcohol de Concha y Toro

Melón con vino en botella: enólogo cuenta cómo se llegó a la fórmula

La experiencia en su primer paseo universitario a la playa fue crucial para dar con las porciones de esencias frutales.

MAURICIO RUIZ

Andrés Alfaro estudió agronomía y recuerda perfectamente la salida de la Semana Novata que tuvo en 1990, en marzo específicamente, a la playa de El Quisco donde una de las estrellas para brindar por los recién ingresados a la Universidad Católica era la mezcla de vino blanco con maduros melones tuna a esas alturas del año.

"Era lo mejor ese sabor, muy fresco", recuerda el ahora enólogo de la Viña Concha y Toro sobre su primer encuentro con ese tradicional elixir asociado al verano, por la estacionalidad de la fruta.

A más de 30 años, esa experiencia de novato le sirvió de base para establecer la fórmula de Melvin, nombre con que bautizaron al melón con vino blanco en botella y que forma parte de la oferta de cócteles frutales que ya ofrecen en cadenas de supermercados y botillerías bajo la marca Exportación Selecto Frutal.

La idea es que con estos vinos frutales, que también considera un vino tinto de naranja y manzana, además de un rosé de frutilla y naranja, conquistar a un público joven que está alejado del consumo del vino.

"La juventud está evolucionando, está dejando atrás lo tradicional y no consume tanto vino como antes y, entonces, hay que abrirles nuevas oportunidades. Les gusta la oferta más liviana y con menos grados de alcohol. Estos cócteles de vinos la tienen, porque tienen cerca de ocho grados de alcohol y sabores muy frescos", dice Alfaro.

El enólogo cuenta que el Melvin fue una idea que surgió junto con el área comercial de Concha y Toro. El producto es muy similar en sabor a echarle el vino blanco a un verde melón tuna.

"Vimos la opción del Melvin o melón con vino blanco porque sabemos que les gusta al menos a los universitarios en sus primeros años y nos preguntamos por qué no embotellar la fórmula. Ya teníamos la experiencia con otros vinos con sabores y un grupo empezamos a probar para dar con el melón con vino ideal para consumirlo en la época que se le ocurra, no sólo en verano, que es la época que cuando encontramos



El Melvin ya está en supermercados y botillerías, pero su lanzamiento es este lunes 15, Día Nacional del Melón con Vino.

melones", comenta Alfaro sobre el Melvin que, pese a que ya está a la venta, será lanzado este lunes 15 a propósito del Día Nacional del Melón con Vino.

El sommelier Pascual Ibáñez dice que la idea de producir en línea la combinación de frutas con vino no es nada nuevo en el mundo y menciona como ejemplo a España donde "hace mucho tiempo" se vende sangría envasada. Incluso en Chile, recuerdan probó una sangría de Concha y Toro.

"Estaba bastante buena", dice.

Además, hay una oferta histórica de la mano de la marca Manquehuito que ofrece piña con vino, añade.

"Usar la mezcla de melón con vino blanco me parece excelente porque en Chile es una bebida conocida. Ahora todos estas mezclas no se pueden considerar vino, es un refresco en base a vino y tampoco lo llamaría como un cóctel de vino, porque la coctelería ya está muy ligada a los destilados o a infusiones sin alcohol", dice el sommelier.

Ibáñez asegura que las esencias de frutas pueden llegar a sabores muy similares a la fruta natural.

"Imagino que deben haber hecho muchas pruebas antes de lanzar estas variedades al mercado. Le puedo decir que mi experiencia con la sangría que me invitó a probar Concha y Toro fue bastante buena. Lo que debe quedar



Andrés Alfaro lleva trabajando 25 años como enólogo en Concha y Toro

bien claro en el envase es que son esencias naturales para no confundir al consumidor", dice.

En este caso del Melvin y las otras dos ofertas de vinos frutales, su graduación llega a cerca de ocho grados como una forma de responder a lo que andan buscando los jóvenes.

"Esa graduación se determinó porque es una oferta para llegar a la juven-

tud, pero en Chile para que sea vino tiene que ser de 11 grados y por eso estos productos no se pueden considerar como un vino de acuerdo a la legislación", dice el gerente de marcas masivas zona sur de Concha y Toro.

El Melvin, con las otras dos variedades, están ya disponibles en formato de 1,5 litros a un precio de venta sugerido de \$4.490.