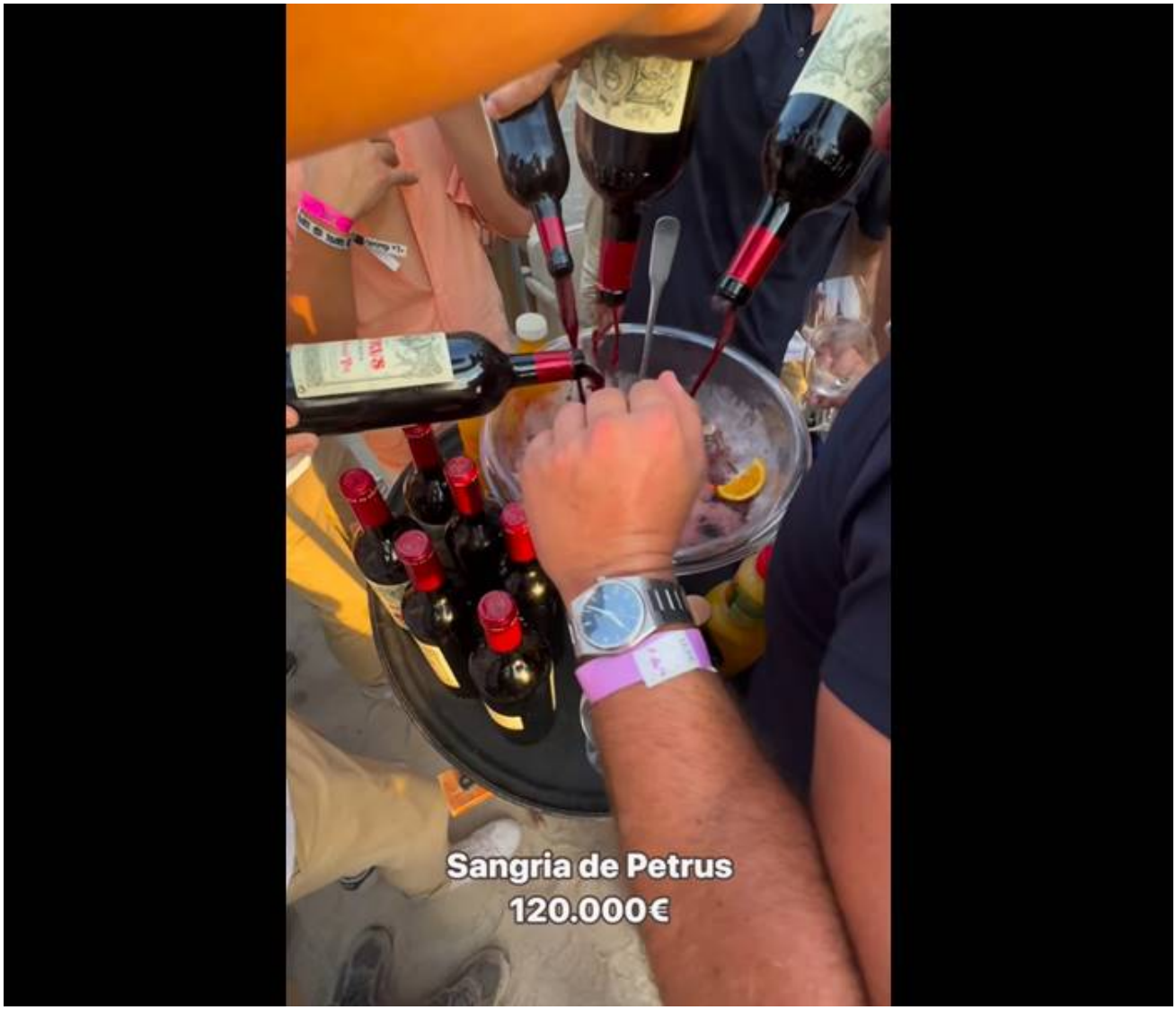
vinetur

Jóvenes despilfarran Petrus en sangría y desatan la ira en redes

Jóvenes se gastan 120.000€ en vinos de alta gama y hacen una sangría que encienden el debate ¿derroche o falta de respeto?

jueves 22 de agosto de 2024



Un grupo de jóvenes en Cannes ha generado controversia en las redes sociales al preparar una sangría utilizando varias botellas del reconocido vino Petrus 2006, considerado uno de los vinos más prestigiosos y costosos del mundo. El grupo adquirió diez botellas, con un valor total de 120.000 euros, pero utilizó cuatro de ellas, cada una valorada en 12.000 euros, para elaborar la bebida.

El suceso tuvo lugar en el exclusivo beach club La Guérite, durante un evento organizado por Chingon Nights, una empresa especializada en fiestas de lujo. En el video, que fue compartido en Instagram, se puede ver a los jóvenes descorchando las botellas de Petrus y vertiendo el vino en un gran recipiente con rodajas de naranja y jugo de frutas. La publicación del video desató una ola de críticas en las redes sociales, con muchos usuarios calificando la acción como un derroche y una falta de apreciación por el valor de un vino tan exclusivo.

> Ver esta publicación en Instagram
>
> Una publicación compartida de Chingon Nights? (@chingonights)

Los comentarios en redes sociales reflejan una mezcla de indignación y desconcierto. Algunos usuarios expresaron su frustración ante lo que consideran "ignorancia" o una "falta de respeto" hacia un vino de tal prestigio, mientras que otros pusieron en duda la autenticidad del video, sugiriendo que podría tratarse de una broma o una exageración. Un usuario comentó que, aunque se diga Petrus en la etiqueta, no necesariamente significa que lo sea, insinuando la posibilidad de que las botellas utilizadas no fueran auténticas. Sin embargo, la mayoría de los comentarios fueron críticos, con algunos incluso proponiendo que los responsables de la sangría deberían "ser condenados a la pobreza" por su acción.

Expertos en enología también se han sumado a las críticas, señalando que utilizar un vino de alta gama tan elaborado para hacer una sangría es un error. Vicente Herrero, tabernero de la Vinoteca Vides, explicó que vinos con una gran crianza en madera, como el Petrus o el Vega Sicilia en España, no son adecuados para este tipo de cóctel. Según Herrero, la madera presente en estos vinos puede interferir con los sabores de la sangría, que se beneficia más de vinos jóvenes y frescos, como un Petit Verdot o un Monastrell. Además, Herrero subrayó la importancia de otros ingredientes básicos en la

sangría, como el azúcar y el hielo, que deben equilibrar el sabor sin que el vino se vea opacado.

La elección de un vino tan exclusivo para una preparación como la sangría ha generado un debate sobre el valor y el uso de productos de lujo en contextos inusuales. Aunque algunos defienden que donde hay gusto no hay pérdida, el consenso general parece ser que, en este caso, la mezcla de un vino tan caro con jugo de frutas y cítricos es un desperdicio que no hace justicia ni al vino ni a la tradición de la sangría.