vinetur

Vino blanco con jalapeños congelados, la nueva tendencia que conquista a aficionados y sumilleres

Expertos recomiendan vinos sencillos y afrutados para esta combinación que triunfa en redes sociales y bares

lunes 4 de agosto de 2025



La tendencia llamada “Spicy Sauvy B” ha surgido en redes sociales y está generando interés entre aficionados al vino y profesionales del sector. El fenómeno consiste en añadir rodajas de jalapeño congelado a una copa de sauvignon blanc, aunque también se puede usar otros vinos blancos. Esta combinación, que puede parecer extraña a primera vista, ha conseguido captar la atención de miles de usuarios y ha sido replicada en vídeos y publicaciones en distintas plataformas.

El origen de esta moda se remonta a la publicación de un usuario que compartió su experiencia mezclando sauvignon blanc con jalapeños. A partir de ahí, muchas personas han probado la receta y han compartido sus impresiones. Los comentarios suelen coincidir en que el resultado es refrescante y aporta un toque diferente al vino, sin perder sus aromas originales.

> @people #SpicySauvyB took over our FYPs, so drinking wine in the office was our journalistic duty! #SauvignonBlanc #WineLovers #Summer2025 Calm LoFi song(882353) - S_R

La propuesta ha llegado también a profesionales del vino. La sumiller Warner Boin ha explicado que el sauvignon blanc contiene compuestos aromáticos llamados pirazinas, responsables de notas vegetales similares a las del pimiento verde y el jalapeño. Según Boin, la combinación resalta tanto los matices tropicales del vino como la frescura vegetal del chile, creando una experiencia sensorial nueva. En sus palabras, recuerda a una salsa mexicana de mango y pico de gallo.

Expertos franceses como Philippe Faure-Brac, reconocido como uno de los mejores sumilleres del mundo, han opinado sobre esta tendencia. Faure-Brac considera que no supone ningún problema experimentar con este tipo de mezclas. Clément Sommier, otro sumiller consultado, afirma que incluso estaría dispuesto a probarlo.

Sin embargo, los especialistas advierten que no todos los sauvignon blanc son adecuados para preparar este cóctel. Recomiendan elegir vinos sencillos y afrutados, preferiblemente procedentes de regiones soleadas como el suroeste de Francia, California o Nueva Zelanda. Desaconsejan utilizar vinos con denominación de origen reconocida o aquellos con una marcada expresión del terruño, como sancerre o pouilly-fumé, reservando estos para degustaciones tradicionales.

El “Spicy Sauvy B” se ha convertido en una opción fácil de preparar y muy popular en redes sociales por su aspecto visual y su originalidad. La tendencia sigue extendiéndose y ya ha llegado a bares y restaurantes donde algunos sumilleres lo ofrecen como alternativa para quienes buscan nuevas formas de disfrutar el vino blanco.