vinetur

La leyenda mundial del golf Rory McIlroy firma la cena más cara del Masters con una lista de vinos de récord

El gasto en vino por persona superó los 1.300 euros, multiplicando por doce el coste de la comida

viernes 10 de abril de 2026



El golfista norirlandés Rory McIlroy organizó la tradicional Cena de Campeones del Masters este martes, 7 de abril, en el Augusta National Golf Club, como parte de los actos previos al inicio del torneo. Esta cena reúne cada año a los ganadores anteriores del Masters, todos vestidos con la chaqueta verde que simboliza su victoria en el torneo. El anfitrión, que es el campeón del año anterior, se encarga de diseñar el menú, seleccionar los vinos y asumir el pago total del evento.

Según un análisis realizado por la plataforma Sportsbook Review, el coste del menú elegido por McIlroy ha sido el más alto registrado hasta la fecha, alcanzando los 318 dólares (236 libras) por persona. Esta cifra supone un aumento del 194% respecto al menú de Scottie Scheffler en 2025, que fue el más económico de la última década con 108 dólares por comensal. También supera en un 44% el anterior récord establecido por Hideki Matsuyama en 2022. Para los 34 asistentes a la cena, la factura total de la comida ascendió a 10.812 dólares (8.032 libras).

Sin embargo, el valor de los vinos servidos durante la velada supera ampliamente el coste de la comida. Aunque las botellas proceden de la bodega del propio club Augusta National, fue McIlroy quien eligió personalmente cada referencia. El golfista explicó en rueda de prensa que esta parte del menú era su favorita y que lleva una década coleccionando vinos. Añadió que trabajar junto a los sumilleres del club para seleccionar las botellas fue una experiencia muy especial para él.

Para acompañar los aperitivos —pan plano con melocotón y ricotta, tempura de gambas, dátiles envueltos en bacon y mini hamburguesas de alce— McIlroy optó por Salon 2015, un Champagne Blanc de Blancs producido únicamente en añadas excepcionales. Para el primer plato, carpaccio de atún con foie gras, eligió Domaine Leflaive Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022, un vino blanco de Borgoña muy apreciado por su elegancia.

En el plato principal, los invitados pudieron escoger entre solomillo de wagyu o salmón marcado a la plancha, ambos acompañados por guarniciones tradicionales irlandesas y verduras. El vino tinto seleccionado fue Château Lafite Rothschild 1990, una referencia emblemática de Burdeos que McIlroy asoció a recuerdos personales: fue el vino que bebió la noche en que ganó el Masters. Según relató ante los medios, el también

golfista irlandés Shane Lowry le ayudó a conseguir esa botella.

Para cerrar la cena con el postre —pudin pegajoso de toffee— McIlroy sirvió Château d'Yquem 1989, un vino dulce francés elaborado en Sauternes y correspondiente al año de nacimiento del anfitrión.

El portal Wine-searcher ha calculado cuánto costaría adquirir estas mismas botellas en Reino Unido al precio minorista más bajo disponible: Salon 2015 cuesta 915 libras; Domaine Leflaive Bâtard-Montrachet 2022 alcanza las 2.065 libras; Château Lafite Rothschild 1990 se sitúa en 699 libras; y Château d'Yquem 1989 tiene un precio de 425 libras. En total, sumarían 4.104 libras por las cuatro botellas.

Dado que se sirvieron copas generosas de unos 250 ml para cada uno de los 34 asistentes —más grandes que las habituales— serían necesarias unas doce botellas de cada vino para cubrir toda la cena. Esto elevaría el gasto total hasta las 49.248 libras (66.114 dólares), lo que equivale a unas 1.368 libras por persona solo en vino.

La foto oficial difundida tras la cena muestra a McIlroy sentado en el centro junto al presidente del club Fred Ridley y Ben Crenshaw, dos veces ganador del Masters y maestro de ceremonias no oficial del evento. De los 35 campeones vivos del Masters, asistieron 33 figuras reconocidas como Jack Nicklaus (seis títulos), Gary Player (tres títulos), Scottie Scheffler (dos títulos), Nick Faldo (tres títulos), Tom Watson (dos títulos), Bernhard Langer (dos títulos), José María Olazábal (dos títulos) y Bubba Watson (dos títulos). Tiger Woods y Phil Mickelson no acudieron a la cita.

La tradición de esta cena exclusiva comenzó en 1952 gracias a Ben Hogan tras su primera victoria en Augusta un año antes. Desde entonces se ha convertido en uno de los momentos más esperados para los campeones del Masters y una oportunidad única para compartir mesa y conversación alrededor de grandes vinos y platos elegidos por el anfitrión.