vinetur

# Thanksgiving: del mito de Plymouth a la mesa y cómo acertar con el vino

La fiesta estadounidense tiene raíces españolas y un menú caótico. Olvida el tinto potente y descubre qué beber para sobrevivir al pavo, las especias y los postres

jueves 19 de noviembre de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PRADILLO



Hay un detalle histórico que la narrativa oficial estadounidense suele omitir. La tradición popular sitúa el origen de Thanksgiving en la cosecha de Plymouth de 1621, compartida por los colonos ingleses y los indígenas wampanoag. Sin embargo, los

españoles ya habían celebrado ceremonias de acción de gracias en territorio norteamericano más de medio siglo antes.

El 8 de septiembre de 1565, Pedro Menéndez de Avilés fundó San Agustín, en la actual Florida. Tras la misa, compartió mesa con los indígenas seloy. El menú, documentado por el Servicio de Parques Nacionales de EE. UU., incluyó pescado, venado, maíz y, por supuesto, vino. Más tarde, en 1598, Juan de Oñate hizo lo propio en el actual Nuevo México. Aclarar esto no es un ejercicio de competitividad histórica, sino de rigor. La historia de Norteamérica es el resultado de un crisol de culturas, y eso es exactamente lo que ocurre hoy en las mesas de Thanksgiving.

Y aquí es donde surge el verdadero problema para el aficionado al vino. La cena de Thanksgiving no es un menú cerrado. Es un campo de batalla gastronómico donde conviven el pavo asado, el jamón glaseado, el puré de patatas, las batatas dulces, la salsa de arándanos y recetas de influencia latina, afroamericana o asiática.

El primer error es buscar un único vino salvavidas. El segundo, asumir que por ser una cena abundante y festiva toca destapar un tinto potente y cargado de taninos. El vino no entiende de solemnidades; entiende de equilibrio. Y para entender el equilibrio en esta fecha, hay que analizar qué hay realmente en los platos.

## El pavo y el relleno: el falso mito del tinto pesado

La pechuga de pavo es una carne blanca, magra y de sabor relativamente sutil. Someterla a un tinto con mucha extracción, alto grado alcohólico y taninos marcados es un error técnico. Los taninos se agarrarán a las proteínas magras, secando el paladar y dejando un regusto metálico que anula la carne.

Para un pavo asado con hierbas aromáticas y mantequilla, la lógica dicta blancos con buena acidez, cuerpo medio y textura. Un Chardonnay con una crianza en barrica moderada (donde la madera no tape la fruta) aporta la grasa necesaria para acompañar el plato. También funcionan espléndidamente el Chenin Blanc seco o un Viognier de perfil contenido.

Si la preferencia por el tinto es innegociable, la única vía es la ligereza y la acidez. Un Pinot Noir de clima fresco, con su fruta roja brillante y sus taninos sedosos, es el acompañante clásico por una razón: respeta la carne en lugar de eclipsarla.

El verdadero desafío comienza con el relleno (stuffing o dressing). Dependiendo de la región, puede incluir salchichas, frutos secos, apio, pan y grasas animales. Aquí la grasa y las hierbas aromáticas exigen un vino con mayor estructura. Un blanco con volumen, o incluso un tinto ligero pero con buena acidez para "cortar" la grasa del embutido, equilibrarán el bocado.

## La trampa del dulzor y la acidez: arándanos y batatas



La salsa de arándanos y las batatas caramelizadas con canela y nuez moscada son los grandes saboteadores de los tintos secos. La regla de oro de la armonía es tajante: si el plato tiene un componente dulce apreciable, el vino debe tener al menos el mismo nivel de dulzor, o parecerá ácido, amargo y desvalido.

Un tinto seco frente a una batata con sirope de arce perderá toda su fruta y dejará una sensación áspera en el paladar. Ante estos platos, los vinos blancos aromáticos con azúcar residual son la herramienta más eficaz. Un Riesling semiseco (Kabinett o Spätlese) de Alemania, con su acidez filante que limpia el paladar y su dulzor justo, es

casi infalible. Un Gewürztraminer de Alsacia, con sus notas de lichia y rosa, conecta de maravilla con las especias dulces de la mesa. Si se prefiere algo más ligero, un rosado gastronómico con fruta madura cumplirá su función sin restar protagonismo al ingrediente.

## Jamón glaseado, ahumados y la diversidad cultural

No todas las mesas de Thanksgiving giran en torno al pavo. El jamón glaseado con miel o el pernil latino (asado con ajo, cítricos y especias) cambian las reglas del juego. Aquí tenemos grasa, sal, dulzor y tostados.

Para el jamón, un tinto de cuerpo medio y taninos amables es el camino. Una Garnacha española de perfil fresco, o un Zinfandel californiano con su característico toque de fruta negra madura y especias, encuentran un espejo perfecto en los glaseados y los ahumados.

En las mesas del sur de EE. UU., con influencias afroamericanas, aparecen los collard greens (cocinados a menudo con carne de cerdo ahumada), los macarrones con queso y los boniatos. Son platos densos, salinos y grasos. Un blanco con estructura y acidez, como un Chenin Blanc de Sudáfrica, o un espumoso elaborado por el método tradicional (Cava, Champagne o Crémant), tienen la capacidad de limpiar la grasa de cada bocado y resetear las papilas gustativas. De hecho, el vino espumoso debería ser el invitado de honor desde el aperitivo hasta los platos más pesados; su acidez y carbónico son el mejor aliado contra la pesadez de los fritos y los asados grasos.

En las mesas de tradición latina, donde el pernil o los tamales toman la silla principal, los tintos mediterráneos de taninos pulidos y buena acidez, o los blancos aromáticos si el picante está presente, evitarán que el alcohol exacerbe el ardor de las guindillas.

## El postre y la estrategia pragmática



Terminar la cena con una tarta de calabaza o de nueces pecanas requiere aplicar la misma lógica que con los arándanos. La grasa de la masa, el azúcar y las especias exigen vinos dulces con una acidez vibrante que evite el empalago. Un Late Harvest (vendimia tardía) de Semillón o Sauvignon Blanc, o incluso un Oloroso dulce o Pedro Ximénez si la tarta es muy contundente y achocolatada, cerrarán la cena con elegancia.

Para el profesional de la hostelería o el aficionado que quiere acertar sin

Video

complicarse la vida, la estrategia de las tres botellas es la más sensata para esta fecha:

1. Un espumoso Brut para la llegada, los aperitivos y los platos más grasos o fritos.

2. Un blanco seco con textura (Chardonnay, Chenin Blanc) para el pavo, las verduras y los rellenos herbáceos.

3. Un tinto de cuerpo ligero o medio (Pinot Noir, Garnacha fresca) para quienes exijan tinto ante el jamón o los asados.

Si el menú tira hacia lo dulce o lo picante, añadir un blanco aromático con azúcar residual. No se trata de exhibir una vinoteca, sino de entender que la mesa de Thanksgiving es un reflejo de la diversidad cultural de un continente. Y el vino, lejos de imponer reglas rígidas, debe servir para tender puentes entre los distintos sabores que conviven en el mantel. Al fin y al cabo, tanto en 1565 como hoy, de lo que se trata es de compartir la mesa.