vinetur

Sorprende a los Reyes Magos: vinos para el roscón

miércoles 3 de enero de 2024

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Ya no queda nada para la noche más mágica del año. Una noche en la que los corazones infantiles palpitan aceleradamente esperando que los Reyes Magos de Oriente les traigan los regalos que les han pedido en sus cartas. Y claro, que estas no se hayan perdido por el camino.

Es tradición dejar agua para los camellos y algo de picar para Melchor, Gaspar y Baltasar. En cada casa se dejan cosas diferentes, pero por lo general suele ser dulces como el roscón, algunos turrones o pastas y algo de beber.

En mi casa solían dejar un poco de roscón y un espumoso (al azar), hasta que me empecé a meter en el mundo del vino. Ahora sé que hay muchas más opciones para maridar el roscón y disfrutarlo aún más si cabe.

Un poco de historia: ¿de dónde viene este dulce?

Sus orígenes se remontan al siglo II a.C. y se consumía en las fiestas paganas de la Antigua Roma. Los romanos elaboran tortas en forma de corona a las que les introducían monedas de oro en su interior como homenaje a Saturno, dios de la agricultura. Era una celebración para festejar "los saturnales"

Por aquel entonces y después del solsticio de invierno, cuando los días se iban haciendo cada vez más largos se repartía tortas de miel, higos y dátiles para recompensar el trabajo. En algunas de ellas les introducían un haba que simbolizaba la suerte, prosperidad y fertilidad. Así el esclavo que encontrase este haba tendría derecho a un día libre con todos los lujos de un rey.

Siglos más tarde esta fiesta fue absorbida por el cristianismo siendo Francia el país dónde este postre (con el haba dentro) adquiere mayor popularidad y se convierte en una tradición exclusivamente de la aristocracia.

En el siglo XVIII el haba deja de ser el premio más deseado cobrando mayor valor simbólico la moneda. Esto sucede porque a un cocinero se le ocurre introducir una moneda de oro en el roscón para complacer al rey Luis XV. En España fue Felipe V quien trajo el nuevo concepto de la moneda como recompensa y el haba como símbolo negativo. Otros países en los que también se come este dulce es Portugal, al que se le conoce como "Bolo de Rei" y México donde se lleva comiendo desde el siglo XVI.

El roscón hoy en día

Todos los que vivimos en España conocemos de sobra este dulce con forma circular, elaborado con una masa dulce y decorado con fruta escarchada. La forma circular y las variadas frutas de decoración intentan asimilarse a una corona real, donde los vivos colores de las frutas imitan a las joyas. En su interior se le puede poner nata, chocolate,

cabello de ángel, crema...o dejarlo vacío. Bueno, vacío no, con sorpresa.

Hoy en día no se suele meter una moneda, aunque en algunas pastelerías lo he visto hacer. Lo típico es introducir una figurita de cerámica que simboliza la suerte y prosperidad, y un haba que quien la encuentre le tocará pagar el roscón y será el "tontolaba".

Y ahora que sabes la historia de este dulce es hora de sorprender a los Reyes de verdad. Te dejo algunas propuestas de maridajes con y sin burbujas que van genial para este dulce.

- **Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos:** lleva el sello de Tempos Vega Sicilia y es un vino dulce muy sedoso y con un equilibrio perfecto dulzor-frescura. No empalaga.
- **Valdespino Moscatel Promesa:** uno de mis favoritos para acompañar el roscón. Es un vino de Jerez obtenido a partir de la sobremaduración de la uva Moscatel en el propio viñedo. Tiene un envejecimiento de un mínimo de 4 años en el sistema tradicional de criaderas y soleras. Una maravilla.
- **Moscatel Alambre 20 YO:** un blend de varias añadas procedentes de Setúbal fortificada con brandy.
- **Gramona Vi de Glass Gewürztraminer 2021:** la versión de Gramona de los vinos de hielo alemanes. Está increíble.

Y si eres más de burbujas...

- **Freixenet Malvasía 2014:** tiene cierto recuerdo ajerezado que lo hace ideal para acompañar postres como el roscón.
- **Veuve Clicquot Vintage 2015:** este Vintage 2015 es una auténtica maravilla. Si eres amante del champagne tienes que probarlo. Es fresco, salino, lleno de aromas a fruta y notas de pastelería.
- **Abelé 1757 Rosé:** un rosado goloso, afrutado y delicado. Perfecto para acompañar el roscón sin relleno.

Espero que te haya dado algunas ideas para maridar tu roscón. ¡Felices Reyes!