vinetur

Cócteles navideños reinventan la tradición en Nueva York, Estrasburgo, Praga, Núremberg y Londres

Las ciudades fusionan historia y sabores locales para ofrecer experiencias únicas durante las celebraciones de diciembre

miércoles 17 de diciembre de 2025



Durante el mes de diciembre, muchas ciudades del mundo se convierten en destinos preferidos para quienes buscan vivir la Navidad de una forma especial. En estos lugares, la tradición y el ambiente festivo han servido de inspiración para la creación de cócteles que reflejan el carácter de cada ciudad. El origen de estos cócteles está ligado a la historia y las costumbres locales, así como al deseo de ofrecer a los visitantes una experiencia que combine sabores típicos con el espíritu navideño.

Nueva York es uno de los ejemplos más conocidos. La ciudad se transforma durante estas fechas, con luces en cada esquina y decoraciones que llenan de color las calles. El Árbol del Rockefeller Center y las vitrinas decoradas de la Quinta Avenida son algunos de los símbolos más reconocibles. En este entorno nació “El Cóctel de mi Árbol”, una bebida que busca transmitir la energía y sofisticación propias de la ciudad durante la Navidad. Sus ingredientes suelen incluir licores clásicos y un toque cítrico, en referencia al dinamismo neoyorquino.

En Estrasburgo, Francia, la Navidad tiene un significado especial. La ciudad es conocida por su mercado navideño, considerado uno de los más antiguos del país. Las calles se llenan de aromas a especias, jengibre y vino caliente. Inspirados por esta atmósfera, los bartenders locales han adaptado recetas tradicionales como el Espresso Martini, incorporando ingredientes que recuerdan a los dulces y bebidas calientes típicas del mercado. Así, el cóctel se convierte en una forma de recordar la calidez y hospitalidad alsaciana.

Praga también figura entre las ciudades donde la Navidad adquiere un aire único. Sus plazas medievales y mercados artesanales atraen a miles de visitantes cada año. El Alt Negroni es una versión local del clásico italiano, adaptada con ingredientes que evocan los sabores invernales y el ambiente histórico de la ciudad. La elección de este cóctel responde al deseo de ofrecer algo diferente pero familiar, que acompañe tanto a turistas como a residentes durante las celebraciones.

Núremberg, en Alemania, es famosa por su Christkindlesmarkt, uno de los mercados navideños más conocidos del país. Aquí se pueden encontrar productos artesanales y especialidades como el Glühwein, un vino caliente especiado muy popular en estas fechas. El Cointreau Spritz es una propuesta reciente que combina licores cítricos con

burbujas ligeras, pensada para quienes buscan una alternativa refrescante sin perder el vínculo con las tradiciones locales.

Londres completa este recorrido por las ciudades más navideñas. La capital británica mezcla costumbres antiguas con propuestas modernas en sus celebraciones. Las luces de Regent Street y Oxford Street marcan el inicio oficial de la temporada festiva. En este ambiente surge el Winter White Cosmopolitan, un cóctel que utiliza ingredientes claros y frescos para reflejar tanto la elegancia como la vitalidad londinense durante diciembre.

La relación entre estas ciudades y sus cócteles navideños muestra cómo la gastronomía puede servir para transmitir sensaciones y recuerdos asociados a un lugar y una época concreta del año. Los bartenders locales han sabido adaptar recetas clásicas o crear nuevas combinaciones para responder a las expectativas de quienes buscan algo especial durante sus viajes o celebraciones en casa. Así, cada sorbo puede convertirse en una forma sencilla de viajar a través del paladar por algunos de los destinos más emblemáticos del invierno europeo y americano.