vinetur

El vino, protagonista en las cenas de Navidad de todo el mundo

Cada país adapta su menú navideño al clima y la tradición, pero el brindis con vinos propios es común en todo el mundo

martes 23 de diciembre de 2025



La cena de Navidad es una de las celebraciones familiares más importantes en muchos países y cada nación tiene sus propias costumbres culinarias y bebidas típicas para estas fechas.

En **Francia**, la gastronomía navideña se basa en productos de alta calidad y recetas tradicionales. Los franceses suelen comenzar la cena con mariscos frescos, especialmente ostras, acompañadas de vino blanco seco como Muscadet o Chablis. El foie gras es otro entrante habitual, servido con pan tostado y maridado con vinos dulces como Sauternes o Gewürztraminer. El plato principal suele ser pavo relleno de castañas, aunque en algunas regiones se prefiere la oca asada o el pato confitado. Estos platos se acompañan con vinos tintos de Burdeos o Borgoña. Tras el plato fuerte, es común servir una tabla de quesos y finalizar con el tradicional Tronco de Navidad (bûche de Noël), acompañado de champán. En Provenza, la cena termina con los 13 postres típicos y en Alsacia es frecuente el vino caliente especiado.

En **Italia**, la Nochebuena se celebra con una cena sin carnes rojas, centrada en pescados y mariscos. En el sur del país se prepara la Fiesta de los Siete Peces, mientras que en el norte son habituales los antipasti y la pasta en caldo, como los tortellini in brodo. El día de Navidad se sirve carne asada, como capón o cordero, acompañada de guarniciones y vinos tintos italianos como Barolo o Chianti. Los postres más conocidos son el panettone y el pandoro, que se disfrutan junto a espumantes como Prosecco. En el norte del país también es popular el Bombardino, una bebida caliente a base de licor de huevo.

En **España**, la Nochebuena reúne a las familias en torno a mesas llenas de entremeses, mariscos y asados como cordero lechal o cochinillo. Los blancos gallegos suelen reinar, pero tampoco faltan los buenos tintos para acompañar las carnes, mientras que el cava es la bebida preferida para los brindis. Los postres incluyen turrones, polvorones y mazapanes. El día 25 se repiten algunos platos y en Cataluña es tradición comer canelones rellenos con las sobras del día anterior.

En **Portugal**, la Consoada gira en torno al bacalao hervido con patatas y verduras aliñadas con aceite de oliva. Tras la misa del gallo, muchas familias dejan la mesa puesta toda la noche como ofrenda simbólica. El día de Navidad se sirve cabrito o cordero asado. Entre los dulces navideños figuran el Bolo Rei y las rabanadas (pan frito en leche). Para acompañar estos platos se sirven vinos tintos del Douro o Alentejo y vinos generosos como Oporto o Madeira.

En **Alemania**, el plato principal suele ser ganso asado acompañado de col lombarda y bolas de masa. También son comunes el pato asado o pescado al horno según la región. Durante las fiestas se consume Glühwein (vino caliente especiado) tanto en mercados navideños como en casa. Los dulces típicos incluyen galletas especiadas (Lebkuchen), Stollen (pan dulce con frutas) y manzanas asadas. Para brindar se sirve Sekt (vino espumoso alemán) o licores digestivos.

En **Reino Unido**, el almuerzo del 25 de diciembre tiene como protagonista al pavo asado relleno con guarniciones variadas: patatas asadas, coles de Bruselas y salsa gravy. Se acompaña con stuffing y pigs in blankets (salchichas envueltas en bacon). El postre tradicional es el Christmas Pudding flambeado con brandy. Las bebidas incluyen champán para el brindis inicial, vinos durante la comida y mulled wine (vino caliente especiado) para entrar en calor. Tras la comida es habitual tomar jerez u Oporto.

En **Estados Unidos** no existe un menú único pero sí platos recurrentes: pavo asado o jamón glaseado acompañados de puré de patatas, batatas dulces y cazuelas vegetales. La bebida más representativa es el eggnog (ponche de huevo), servido frío con un toque alcohólico opcional. Los postres incluyen tartas caseras como pumpkin pie o apple pie y galletas decoradas para Santa Claus. El vino californiano acompaña las comidas principales pero también hay presencia de cervezas artesanales y cócteles festivos.

En **Argentina**, donde la Navidad coincide con el verano austral, las cenas suelen celebrarse al aire libre e incluyen asado a la parrilla, lechón asado frío y vitel toné como entrada típica. Las ensaladas frías son imprescindibles debido al clima cálido. A medianoche se brinda con sidra espumosa local o champán argentino; durante la cena no falta un Malbec mendocino para acompañar las carnes. La mesa dulce incluye panettone local (pan dulce), turrón de maní y postres helados.

En **Chile** también se celebra la Navidad durante el verano. El menú puede incluir pavo al horno o pollo asado acompañado por papas duquesas; en el sur predomina el cordero asado al palo o curanto de mariscos según la zona geográfica. El vino chileno – Cabernet Sauvignon para carnes rojas o Sauvignon Blanc para pescados – está presente en todas las mesas festivas. El Pan de Pascua (bizcocho especiado) es el

postre típico junto a Cola de Mono, un licor casero a base de leche, café y aguardiente.

En **Australia**, donde diciembre marca pleno verano, muchas familias optan por almuerzos tipo buffet al aire libre con mariscos frescos (camarones a la parrilla u ostras), jamón glaseado frío y ensaladas variadas. Los vinos blancos australianos bien fríos acompañan estos platos ligeros; también son habituales los espumantes locales para brindar y cerveza helada durante las barbacoas playeras. De postre se sirve Pavlova cubierta con frutas frescas.

En **Sudáfrica** la Navidad también coincide con el verano austral y muchas familias celebran un braai (barbacoa sudafricana) al aire libre donde se preparan carnes a la parrilla acompañadas por ensaladas frescas y guarniciones locales como pap o chutneys picantes. Los vinos sudafricanos – Pinotage para carnes rojas o Chardonnay para aves – forman parte esencial del menú festivo junto a espumantes Método Cap Classique para los brindis iniciales. Entre los postres figuran malva pudding (budín tibio) y melktert (tarta dulce).

Las tradiciones culinarias navideñas muestran cómo cada país adapta su menú a su clima, historia e influencias culturales pero mantienen siempre presente la importancia del encuentro familiar alrededor de una buena mesa donde los vinos locales suelen ocupar un lugar central durante estas fiestas.