vinetur

Come le nazioni celebrano il Natale attraverso il cibo, il vino e la tradizione

I pasti festivi riflettono i climi e le tradizioni locali, con vino e bevande frizzanti che uniscono le celebrazioni dalla Francia all'Argentina e oltre.

martedì 23 dicembre 2025



In tutto il mondo, la cena di Natale è un momento di incontro e di celebrazione familiare, caratterizzato da un'ampia gamma di tradizioni culinarie e di bevande festive. Ogni Paese porta in tavola la propria storia, il proprio clima e le proprie abitudini, creando menu unici che riflettono la cultura locale. In molti luoghi, il vino e altre bevande giocano un ruolo centrale in queste feste.

In **Francia**, la vigilia di Natale è sinonimo di gastronomia raffinata. Le famiglie spesso iniziano con ostriche fresche abbinate a vini bianchi secchi come il Muscadet o lo Chablis. Il foie gras su pane tostato è un altro antipasto classico, tipicamente accompagnato da vini dolci o aromatici come il Sauternes o il Gewürztraminer. Il piatto principale è solitamente il tacchino arrosto ripieno di castagne, anche se le varianti regionali includono l'oca in Alsazia o l'anatra confit nel sud-ovest. Questi piatti sono accompagnati da vini rossi di alta qualità provenienti da Bordeaux o dalla Borgogna. Dopo il piatto principale, viene servito un tagliere di formaggi, spesso abbinato a vini bianchi o a Champagne d'annata. Come dessert viene servita la bûche de Noël, una torta di pan di Spagna arrotolata e decorata a forma di tronco, spesso accompagnata da Champagne. Le tradizioni regionali aggiungono ulteriore varietà: in Provenza, il "gros souper" si conclude con 13 dessert diversi, mentre l'Alsazia propone vino speziato e dolci di influenza tedesca.

In**Italia**il Natale ruota attorno alla famiglia e alla tradizione religiosa. La vigilia di Natale, molti italiani consumano un pasto senza carne a base di pesce e frutti di mare, soprattutto al sud, dove è diffusa la "Festa dei sette pesci". Al nord, gli antipasti e i tortellini in brodo sono molto diffusi. Il pasto principale del giorno di Natale prevede carni arrosto come il cappone o l'agnello, a seconda della regione, servite con contorni come patate o polenta. I vini italiani sono essenziali: Il Barolo del Piemonte, il Chianti della Toscana o il Nero d'Avola della Sicilia sono scelti in base al menu. Per il dessert, il panettone e il pandoro sono un must in tutta Italia, spesso accompagnati da Prosecco frizzante per il brindisi. Nelle regioni più fredde è popolare anche il Bombardino, una bevanda calda a base di liquore all'uovo e brandy.

In **Spagna**, la vigilia di Natale riunisce la famiglia per un pasto abbondante che varia da regione a regione, ma che comprende sempre antipasti come il prosciutto e i formaggi iberici. I frutti di mare sono i protagonisti delle tavole costiere, mentre le

regioni dell'entroterra prediligono l'agnello arrosto o il maialino da latte come piatto principale. I rossi della Rioja e della Ribera del Duero sono vini comuni per i piatti di carne, mentre il Cava, lo spumante della Spagna, è usato per i brindisi di mezzanotte. La tavola dei dolci trabocca di turrón (torrone), marzapane, polvorones (biscotti alle mandorle) e altri dolci. Il giorno di Natale, alcune famiglie preparano i canelones utilizzando gli avanzi della sera precedente.

La cena della vigilia di Natale in**Portogallo**, la "Consoada", è incentrata sul bacalhau (merluzzo salato) bollito con patate e verdure, condito con olio d'oliva. In alcune zone del nord, il polpo sostituisce il baccalà come piatto principale. Dopo la messa di mezzanotte, è consuetudine lasciare cibo e vino sul tavolo per tutta la notte come offerta. Il giorno di Natale si pranza con capretto o agnello arrosto. I dolci portoghesi includono il Bolo Rei (un anello di torta alla frutta), le rabanadas (simili a toast francesi) e l'aletria (budino di vermicelli dolci). Il vino di Porto viene tradizionalmente servito con il dessert o con le noci alla fine del pasto.

In**Germania**la cena di Natale è caratterizzata da piatti invernali sostanziosi come l'oca arrosto con cavolo rosso e canederli. In alcune case possono essere serviti anche anatra o pesce al forno. Anche la fonduta o la raclette sono popolari per le riunioni informali della vigilia di Natale. La bevanda tipica della stagione è il Glühwein, un vin brulé caldo speziato con cannella e chiodi di garofano, servito nei mercatini e a casa per scacciare il freddo. Le panetterie tedesche producono una varietà di biscotti festivi come il Lebkuchen (pan di zenzero) e lo Stollen (pane alla frutta). Il Sekt (vino spumante tedesco) è spesso usato per i brindisi.

Nel **Regno Unito**, il pranzo del giorno di Natale è a base di tacchino arrosto con ripieno, patate, cavoletti di Bruxelles, pigs in blankets (salsicce avvolte nella pancetta) e salsa di mirtilli rossi. Il pasto si conclude con il Christmas pudding, una torta di frutta cotta al vapore e fiammeggiata al tavolo, e con mince pies ripiene di frutta speziata. Le bevande comprendono champagne o spumante inglese per il brindisi; durante il pasto vengono serviti vini rossi e bianchi a seconda delle preferenze. Il vin brulé o il sidro vengono serviti per tutto il mese di dicembre durante i mercatini e i raduni. Dopo il pranzo, si può sorseggiare sherry o porto mentre si guarda la trasmissione reale.

Negli **Stati Uniti**, la cena di Natale varia molto, ma spesso è caratterizzata da tacchino arrosto o prosciutto glassato come piatto forte, accompagnato da purè di patate con salsa, patate dolci ricoperte di marshmallow in alcune regioni, casseruola di fagiolini, panini e salsa di mirtilli rossi. Lo zabaione, una bevanda cremosa a base di latte, uova, zucchero, spezie e alcolici, è un piatto forte delle feste, servito freddo per tutto il mese di dicembre. Anche il sidro di mele (caldo o freddo) è molto diffuso. Come dessert, la torta di zucca o la torta di noci sono le preferite, insieme ai biscotti di pan di zenzero decorati dai bambini per Babbo Natale. I vini americani della California sono spesso scelti come abbinamento per la cena.

L'**Argentina** celebra il Natale durante l'estate con riunioni all'aperto il 24 dicembre. Il menu comprende tagli di manzo alla griglia (asado), maialino da latte arrosto (lechón), vitel toné (vitello freddo in salsa tonnata), insalata russa (insalata di patate), insalata Waldorf (insalata di mele-sedano-noci), taglieri di salumi e formaggi, tutti adatti alla stagione calda. A mezzanotte le famiglie brindano con sidro frizzante o champagne; il vino rosso Malbec di Mendoza accompagna le carni alla griglia per tutta la cena. Il tavolo dei dolci comprende pan dulce (pane dolce farcito di frutta), barrette di torrone alle arachidi (turrón de maní), mantecol (halva alle arachidi), gelati e macedonie di frutta fresca.

Il Natale estivo**cileno**combina le tradizioni locali con quelle importate: il pollame arrosto, come il tacchino o il pollo, è comune nelle aree urbane insieme alle papas duquesas (piccole crocchette di patate). Nelle regioni meridionali il barbecue di agnello può essere al centro dell'attenzione, mentre i piatti a base di pesce compaiono vicino alla costa. I vini rossi cileni come il Cabernet Sauvignon o il Carmenère sono gli abbinamenti standard; i Sauvignon Blanc sono scelti per piatti più leggeri. Per dessert c'è il Pan de Pascua, una torta di frutta densa, e la Cola de Mono, un liquore al caffè e al latte aromatizzato con aguardiente.

La festività**australiana**cade durante l'alta stagione delle vacanze estive; molte famiglie optano per pranzi a buffet all'aperto a base di salumi di prosciutto o manzo insieme a frutti di mare freschi come gamberi e ostriche. Le insalate abbondano - l'insalata di patate è particolarmente popolare - e alcuni mantengono la tradizione britannica del tacchino arrosto servito freddo a causa del caldo. I vini bianchi

australiani, come lo Chardonnay, accompagnano i frutti di mare; gli spumanti sono usati per i brindisi celebrativi, mentre la birra è sempre presente nei barbecue che si tengono sulle spiagge o nei cortili. La Pavlova, un dessert a base di meringa ricoperto di panna montata e frutta tropicale, è un'icona australiana.

Anche il**Sudafrica** festeggia il Natale all'aperto, grazie al clima estivo; le famiglie si riuniscono intorno a un braai (barbecue) per grigliare bistecche di manzo, costolette di agnello e salsicce boerewors accompagnate da insalate fresche e chutney piccanti chiamati sambal. Compaiono piatti di diverse culture: bobotie (pasticcio di carne speziato) tra i malesi del Capo; curry tra le comunità indiane; pap (porridge di mais) tra le altre, il tutto a testimonianza della diversità del Sudafrica. I vini locali, i rossi Pintage per le carni alla griglia e i bianchi Chenin Blanc per il pollame, sono ampiamente apprezzati insieme agli spumanti Methode Cap Classique per i brindisi. I dessert includono il budino di malva (pan di Spagna all'albicocca), la melktert (crostata al latte) e il trifle a base di frutta.

In tutti i continenti e in tutti i climi - dalle ostriche in Francia ai barbecue in Australia - lo spirito del Natale unisce le persone attraverso il cibo e le bevande condivise sulle tavole delle feste. Il vino rimane un filo conduttore nelle celebrazioni di molti Paesi: che si tratti di rossi robusti per gli arrosti in Europa e in Sud America o di bianchi frizzanti per i frutti di mare sotto il cielo del Sud, aiuta a riunire le famiglie per brindare alla salute e alla felicità in questa stagione speciale.