



DESDE 1883

TRAPICHE  
ARGENTINA

MICHEL TORINO

Navidad  
*a la venezolana*  
en copas

POR @ESNOBGOURMET



TRAPICHE  
ARGENTINA

MICHEL TORINO

# Índice

A manera de introducción: Venezolanidad lista para comer y compartir .....	p.3
Ensalada de gallina .....	p.5
Para esperar al Niño Jesús .....	p.7
Cuando el vino es el regalo .....	p.8
Pan de jamón .....	p.9
Tradición navideña venezolana para leer .....	p.11
Pernil .....	p.13
Navidad en imágenes I .....	p.15
Hallaca .....	p.16
El reto del vino y el plato navideño .....	p.19
Postres navideños .....	p.20
Desayuno del día después .....	p.24
Navidad en imágenes II .....	p.25
Para brindar en Año Nuevo .....	p.26
Rosca de Reyes .....	p.27
A manera de despedida: ¡Felices fiestas! .....	p.29
Créditos .....	p.30



# Venezolanidad lista para comer y compartir

Para el venezolano que todavía vive en el país y el que ha tenido que emigrar, Venezuela y, sobre todo, la venezolanidad, pueden convertirse en un acertijo casi imposible de descifrar. Porque: ¿qué une al venezolano de los Andes con el de Caracas? ¿Y al de la costa con el llanero? ¿Al de la selva con el artesano de los pueblos del centro-occidente?

Aunque pudiéramos aventurar otras respuestas, difícilmente fuera de la gastronomía podrían encontrarse más coincidencias, más señas de identidad, más elementos de pertenencia real. Pensamos en la arepa y su omnipresencia (aunque haya variaciones tan marcadas entre la arepa pelada, la arepa andina y la tostada caraqueña), en sopas como el sancocho, el picadillo y la pisca andina y, por supuesto, el plato navideño.

Porque en el cuarteto de la hallaca, el pan de jamón, el pernil y la ensalada de gallina, se cuenta una historia que es mucho más que un menú de una tradición relacionada con fiestas religiosas. Simplemente en la hallaca hay un pequeño compendio de nuestra historia y nuestras tradiciones, en el debate entre ese incierto relato de que “surgió como un accidente preparada con sobras de los barcos de la época de la llegada de los exploradores europeos” a la bastante más probable del pastel de delicada elaboración que nos presenta un producto sofisticado, encontramos claves para entendernos.



De la pasa a la hoja de plátano; del vino en el guiso a la exuberante combinación de carnes de gallina, res y cerdo; del aceite onotado para colorear la masa a los adornos que pueden incluir huevo, pimentón, cebolla e incluso una almendra; nuestro plato navideño es una oportunidad para sentirnos de esta tierra.

Sin embargo, en 15 años escribiendo sobre vinos, siempre que llegan estas fechas percibimos la misma desorientación, a veces casi desalentadora, de no saber cuáles copas armonizan mejor con las preparaciones típicas de estas fiestas, cuáles son esas botellas que pueden potenciar el disfrute.

Nosotros sabemos que no hay respuestas cortas ni únicas ni definitivas pero decidimos en este libro entregar recomendaciones con base en varios años de muchas pruebas que ofrecen alternativas para distintos tipos de paladares, todas con un norte definido: el disfrute.

No esperamos que las armonías propuestas sean tu guía fija para cada año sino que queremos que sean el punto de partida de tus exploraciones y que cada vez que se acerquen estas semanas de compartir con la familia y con los amigos, de forma presencial inmediata o remota a través de una video llamada u alguna otra forma de comunicación, puedas disfrutar de descorchés memorables junto con tus platos favoritos.

¡Felices fiestas, buen apetito y salud!



# Ensalada de gallina

Como su nombre lo indica es una ensalada que mezcla dados de papa, zanahoria, gallina y un aderezo con base en mayonesa. Se le reconoce por ser el único integrante del plato navideño venezolano que se sirve frío y que se prepara el mismo día cuando se va a servir porque podrían agriarse sus ingredientes.

## Origen

Es descendiente directa de la llamada "ensaladilla" que se sirve en España, sin embargo, no hay registros de cuándo se le comenzó a agregar la carne de ave que no lleva la versión europea. Se le vincula con las oleadas migratorias españolas hacia América de principios del siglo XX.

## Variaciones más conocidas

La base de la ensalada es muy versátil aunque suele decirse que es la única receta navideña que mantiene su preparación en diferentes lugares del país, como la sustitución generalizada de la carne de gallina por la de pollo.

Sin embargo, efectivamente existen algunas variaciones que son interesantes considerar en términos de armonía. Hay personas que le añaden guisantes (petit pois) que aparte de su textura añaden una nota dulce, otras que agregan manzana verde que aporta un matiz de acidez y una textura crujiente, y también personas que incluyen espárragos, producto que no suele llevarse demasiado bien con los vinos.



# Arreglo de niñas

## Clásica

*Sauvignon blanc.* Ácido pero mineral y de cierta untuosidad para llevar el aderezo de mayonesa. Los de costa chilenos suelen ser una buena alternativa.

## Alternativa

*Chardonnay.* Fresco y sin paso por madera. Especialmente agradable en las ensaladas que llevan manzana verde ya que es una nota que se encuentra en estos vinos.

## Atrevida

*Prosecco.* Unas burbujas dry o extra dry con la frescura de la uva glera, las notas de fruta pero también de flores no sólo son perfectas para la ensalada sino que proponen una forma en la que nos gusta disfrutar de ella y es fuera del plato navideño, como una entrada antes de la aparición de la hallaca, el pan de jamón y el pernil.





# Para esperar al Niño Jesús

Aunque es común ver en diversas campañas publicitarias y en tiendas y centros comerciales a diferentes versiones de **Santa Claus, San Nicolás o Papá Noel**, todavía en **Venezuela** los regalos los trae “**el Niño Jesús**”.

Es una dinámica que suele cambiar las Nochebuenas cuando los niños ya tienen **edad para hacer ellos mismos sus peticiones**. He visto desde las fotos de la época de los **juguetes de madera**, crecí pensando en **bloques de construcción**, robots de juguete o pistas de carros y ahora como padre he tenido que regalar ya un **teléfono celular**, pero me asombra que, pese a tantos cambios, el **protocolo** que lleva a los regalos se mantiene **más o menos igual**.

Todo comienza unas semanas antes cuando **el niño hace su carta**, comienza la tensión al colocar los **zapatos debajo del árbol de Navidad o cerca del nacimiento** o pesebre y llega a su momento estelar cuando muy cerca de la medianoche el niño trata de resistir el sueño para encontrarse con ese regalo que pidió con tanta ilusión, y mientras el cansancio lo impulsa a la cama **la expectativa le impide dormirse**, aunque finalmente es vencido y tiene que esperar hasta el día siguiente.

Por eso, para sobrellevar esas horas que requieren paciencia de parte de los padres, me gusta tener **en paralelo a lo que se esté sirviendo** con la comida, **un vino concentrado**, que necesite tiempo para abrir en copa, de forma que se pueda ir revelando a medida que llega **el momento de colocar los regalos en su lugar** y poder también uno dormir para esperar **ese inigualable amanecer del 25 de diciembre**. Vinos como los **tintos** de la línea **Roble de Trapiche** o el estelar **Trapiche cabernet sauvignon Medalla** son excelentes opciones para esta velada.



# Cuando el vino es el regalo...

Compartimos estas sencillas recomendaciones cuando quieres regalar vinos durante las fiestas.

## Arma kits o combos de degustación

Puede ser dos blancos de un país (sauvignon blanc y torrontés de Argentina) o dos tintos de la misma uva pero uno varietal y otro con madera, preferiblemente de la misma bodega. Elige tú el criterio, pero hazlo divertido creando un combo.

## Selecciona variedades de uva menos conocidas

Un malbec o un cabernet sauvignon son fáciles de conocer pero un tannat o un pinot grigio son bastante menos comunes, así que vale la pena explorar estas cepas que pueden descubrir un nuevo horizonte a quien recibe el regalo.

## Regala más que un vino, una experiencia

Revisa en Internet las páginas web de diferentes bodegas y consigue una que tenga material como fotos de los viñedos e información de su historia para que armes un pequeño dossier y lo entregues junto con la botella: vas a hacer viajar al destinatario del vino.







# Pan de jamón

Es un pan cuya masa tiene un punto dulce y está relleno de jamón ahumado (a veces se le incorpora tocineta), pasas y aceitunas.

## Origen

Es un pan venezolano y específicamente caraqueño. Gracias a la investigación de Miro Popic se ha determinado que este pan se creó en la panadería Ramella en la esquina de Gradillas a principios del siglo XX. Originalmente llamado "pan con jamón" fue concebido como una forma de reciclar retazos de jamón planchado que se remojaban en una mezcla de vino, piña, clavos de olor y papelón.

## Variaciones más conocidas

Las variaciones son múltiples y se incluyen aquellas en las que simplemente cambia la forma de presentación como en los llamados rolls, que muestran piezas parecidas a rolls de canela con todos los ingredientes del pan de jamón a las variaciones de masa e incluso de relleno.

Para quienes no comen cerdo, desde hace algunas décadas se elaboran panes con relleno de jamón de pavo, mientras que en relación con la masa los hay con masa semi hojaldrada, hojaldrada o brioche, entre otras.

En algunos casos se agrega queso crema al relleno.

# Armonías

## Pan de jamón

### Clásica

El toque dulzón y el carácter especiado lo acerca al **malbec argentino**, sobre todo a aquellos de perfil goloso.

### Alternativa

Un **syrah** en el que las notas de especias y de fruta muy madura estén marcadas es una gran alternativa, sobre todo si el sabor del jamón ahumado y la tocineta se sienten con intensidad.

### Atrevida

**Chardonnay**. Si no has probado embutidos con un vino blanco con cuerpo y algún paso por madera, probablemente lees con extrañeza esta recomendación, pero es de las armonías más agradables que hay. Además, es de las combinaciones que permite comer pan de jamón en un contexto casual sin la necesidad del resto del plato navideño.





# Tradición navideña venezolana para leer

Aunque no siempre son fáciles de conseguir, estos textos son un exquisito repaso por nuestros platos y tradiciones emblemáticas criollas.

## **El nuevo libro del pan de jamón, Miro Popic**

Surgido de la curiosidad sin respuesta de Popic sobre el origen del pan de jamón, se trata de un texto fundamental no sólo porque cumple su cometido sino que reafirma que este pan es venezolano y específicamente caraqueño. Incluye también la famosa receta del autor para preparar pan de jamón en casa y más de 20 recetas adicionales de diversos panes.

## **La hallaca en Venezuela, Rafael Cartay**

Acostumbrados como estamos a los ensayos de largo aliento de Cartay, uno de los investigadores gastronómicos más importantes de Venezuela, este libro es una oportunidad para conocer su trabajo en un formato concentrado y en un tema fundamental como la hallaca. A partir de la composición de la estrella de nuestro plato navideño, Cartay muestra las razones por las que se ha convertido en una preparación tan importante y que va más allá de lo gastronómico.

## **Mi cocina a la manera de Caracas, Armando Scannone**

Más que por las recetas propiamente dichas (incluye la compleja preparación de la hallaca y la versión más ejecutada del pernil de cerdo), este libro vale la pena tenerlo por su valor como un homenaje a esos platos que nos han acompañado por varias generaciones y que toman un carácter todavía más importante en las fiestas navideñas.



## Panes de Navidad, Juan Carlos Bruzual

Conocido como director del Instituto Europeo del Pan, Bruzual presenta más de 10 recetas que abarcan no sólo los panes más tradicionales sino los que él mismo ha ayudado a popularizar con su oferta de temporada, entre ellos las trenzas y roscas que suele presentar los primeros días de enero de todos los años en un festival que culmina el Día de Reyes. Aparte de las recetas incluye anécdotas sobre el oficio de hacer pan.

## De cómo Panchito Mandefuá cenó con el Niño Jesús

Este cuento ya clásico de José Rafael Pocaterra nos muestra un aspecto de la celebración en que el contraste entre las mesas más opulentas y los niños menos afortunados nos reafirman el espíritu de las fiestas: el ánimo de compartir, de recuperar la capacidad de asombro y fascinación, más allá del disfrute alrededor de la mesa. Perfecto para leer en familia.

MICHEL TORINO





# Pernil

Es la pierna trasera del cerdo horneada tras pasar varias horas en una marinada con diversos componentes que van desde el ajo, la sal y la cebolla hasta el vino.

## Origen

El cerdo llega a América con los conquistadores españoles y, según diversos especialistas, se consumía en un primer momento como gesto de rebeldía frente a las comunidades judías. Además, no se trataba de una carne que formara parte del menú cotidiano, por eso se usaba en Navidad como una manera de darle un toque diferente a las comidas de estas fiestas.

## Variaciones más conocidas

En muchos casos, incluso sin saberlo, se utiliza la receta de Mi cocina a la manera de Caracas, el clásico Libro Rojo de don Armando Scannone que comienza con un adobo en el que los cítricos y la llamada salsa inglesa juegan un papel fundamental. Pero, además, con los jugos de la cocción del pernil e incluso los restos sólidos que quedan en la bandeja de horneado y vino dulce se hace una salsa que lo acompaña.

También está el pernil tovarreño con una salsa todavía más especiada. Otra variación importante y más reciente es que en lugar de buscar que la textura del cerdo tenga suficiente consistencia para servirlo en lonchas, se cocina hasta dejarlo muy tierno casi como un pulled pork.

# Armonías *Pernil*

## Alternativa

Sobre todo si se trata de un pernil cocido casi a la consistencia de pulled pork con la concentración de su grasa y servido con una salsa especiada, un **malbec** con algo de madera aporta lo que se necesita para completar la paleta de sabores.

## Clásica

Si se trata de la preparación más clásica al estilo caraqueño, un **pinot noir** con mucha fruta y con breve o ningún paso por madera es la combinación perfecta, con la acidez necesaria para acompañar tanto el sabor como la textura del cerdo.

## Atrevida

**Pinot Grigio.** Si se trata de la pierna del cerdo horneada con pocos condimentos y servida en su jugo, en lugar de buscar la potencia de los tintos se puede optar por este blanco de buena acidez que aparte permite jugar con otro de los componentes del plato navideño, la ensalada de gallina.





# Navidad en imágenes



## Preparación de hallacas

El guiso es el corazón de la hallaca y su punto exacto de sabor es un arte.



## Pernil recién salido del horno

Del plato navideño a la arepa de los desayunos de los días posteriores, el pernil le pone sabor a las fiestas.



## Nacimiento

Para muchas familias venezolanas, las fiestas son también una oportunidad de reconectar con la religiosidad.



# Hallaca

Es un pastel de harina de maíz relleno de un complejo guiso que puede incluir carnes de gallina, cerdo y res con diversos productos entre los que se encuentran: cebolla, pimentones, tomate, garbanzo; además de los llamados adornos que pueden ser huevo cocido, alguna presa de las carnes, cebolla e incluso una almendra en el caso de la hallaca caraqueña. El pastel se envuelve en hoja de plátano o bijao y se cocina en agua.

## Origen

Es complicado determinar el origen preciso de la hallaca, sin embargo, Miro Popic lo ubica en la época pre-hispánica aunque es evidente que algunos de los productos del guiso como las aceitunas, alcaparras y el vino, entre otros, se incorporaron con la llegada de los conquistadores españoles. Para intelectuales como Arturo Uslar Pietri, la hallaca permite entender el proceso de mestizaje desarrollado en Venezuela, mientras que Popic apunta que la hallaca, de acuerdo con registros históricos, era una comida cotidiana de la mesa venezolana y las diversas turbulencias del siglo XIX, que debilitaron fuertemente la economía del país, restringieron su consumo al momento de celebración que son las fiestas navideñas.

## Variaciones más conocidas

Sería tarea complicada registrar todas las variaciones regionales de la hallaca. Tal vez dos de las más evidentes se encuentran en los Andes venezolanos pues en los estados Mérida y Táchira el guiso se macera y se coloca dentro de la masa de maíz sin cocinar por lo que la cocción en agua de estas hallacas es mucho





más larga y, además, el relleno tiene ciertas aristas ácidas del macerado. Por su parte, en el estado Trujillo hay la tradición de rellenarlas de un guiso de caraotas negras, las llamadas carabinas. En estados como Zulia o Nueva Esparta, el relleno es predominantemente de cerdo y suele ser marcadamente especiado.

Finalmente, a la hallaca caraqueña se le reconoce por combinar sabores dulce, ácidos, salados y picantes, complejidad que es apreciada por los comensales.



TRAPICHE  
ARGENTINA

# Armonías

## Hallaca

### Alternativa

**Rosé con carácter.** Un rosé elaborado con malbec o cabernet sauvignon, que tenga acidez pero también presencia en boca puede acompañar sutilmente los sabores de la hallaca y hacerlos resaltar sin temor a opacarlos.

### Clásica

**Syrah con paso por madera.** La meta principal de la armonía con hallacas es no perderle el paso a la complejidad de sabores pero no seleccionar un vino tan fuerte que llegue a opacar a esta maravillosa preparación. Un syrah que ofrezca su fruta roja y oscura, y especia, aparte de toques ahumados de la barrica es una combinación certera.

### Atrevida

**Rosso di Montalcino.** El despliegue de especias y notas anisadas de la variación de la sangiovese, la gran uva de la Toscana, conocida como brunello pero en esta versión con menor paso por madera, es una apuesta sofisticada para hallacas caraqueñas, llena de matices y sabores intensos.





# El reto del vino y el plato navideño

Estos son algunos apuntes sobre los aspectos más importantes que debes considerar al momento de servir el plato navideño completo con vino.

## **Sirve aparte la ensalada de gallina**

Esto te va a permitir separar el componente que ofrece mayores complicaciones en relación con el resto del plato. Si ofreces la ensalada de gallina como una entrada puedes armonizarla con burbujas o con un blanco de buena acidez como un sauvignon blanc.

## **Respetar el protagonismo de la hallaca**

Por lo complejo de su elaboración y sus sabores, la hallaca es la protagonista del plato navideño de tal manera que si tienes que seleccionar un solo vino por perfil de sabores, debes elegir el que más se ajusta a la hallaca.

## **Apuesta por fruta y especias**

No es capricho que se mencionen tantas veces vinos elaborados con syrah y malbec como dos buenas alternativas para diversos componentes del plato navideño: su presencia de fruta y especias son clave para balancear los sabores.

## **No descartes los blancos**

Chardonnay con paso por madera y variedades aromáticas como la torrontés pueden aportar frescura y acidez suficiente y satisfactoria que propone un contraste necesario a todas las veces que hemos comido nuestro plato navideño con vinos tintos.



# Postres navideños

## Torta negra

La torta negra es un bizcocho en el que los protagonistas son frutos secos macerados en licor (brandy, ron, aguardiente u otros) y especias durante un período relativamente largo y que obtiene su color oscuro del papelón o panela.

## Dulce de lechosa

El dulce de lechosa es una conserva de esta fruta (también llamada papaya) cocida en un almíbar de azúcar, papelón o piloncillo, y especias.

## Origen

La torta negra parte de una receta de origen británico, con versiones en algunos países del Caribe inglés, que ha sido adaptada con ingredientes locales.

Por su parte, el dulce de lechosa se considera un postre tradicional venezolano y si bien algunos investigadores argumentan que puede remontarse a la época colonial, otros señalan que las primeras menciones de recetas específicas son más recientes, de mediados del siglo XIX. Varios expertos coinciden en que el estado Táchira puede ser llamado la cuna del dulce de lechosa.

## Variaciones más conocidas

Aparte de la mezcla de frutos secos, el licor y el tiempo de maceración, una de las variaciones que más resistencia encuentra entre comensales y cocineros es la adición de chocolate. La receta original no lo lleva pero en un país como el nuestro con un cacao de tan alta calidad tiene perfecto sentido incorporarlo.



En el caso del dulce de lechosa, el almíbar cambia radicalmente si se hace con azúcar o si se hace con panela o papelón. Igualmente, hay variaciones en relación con el nivel de madurez de la lechosa y con el grosor de los trozos que pueden ser más o menos anchos hasta delgadas láminas.



# TRAPICHE

ARGENTINA



# Armonías Postres navideños

## Clásica

*Porto tawny.* La calidez del porto y sus notas de frutos secos sobre detalles dulzones es una combinación muy afín a los sabores de ambos postres. Una forma perfecta de cerrar una comida navideña.

## Alternativa

*Merlot.* Sobre todo para la torta negra y en particular si tiene chocolate, un merlot con leve o ningún paso por madera es una combinación a tener en cuenta.

## Atrevida

*Cerveza negra stout o Imperial Stout.* Una cerveza negra potente con notas intensas de café y chocolate puede servir para cambiar el ritmo del final de la comida y dar cierto balance a los postres. Recuerda que este tipo de cerveza se debe servir menos fría.





## Panettone

Otra tradición relativamente reciente y también producto de la migración europea, particularmente la italiana, es este bollo de masa tipo brioche con pasas y frutas confitadas y en forma de domo. Las versiones industriales locales suelen ser apenas una aproximación a los sabores más complejos del original. Por su parte, tanto en algunos productos de calidad traídos desde la propia Italia como en las propuestas de panaderos artesanales locales que trabajan a partir de masas madre y se valen de largas fermentaciones para potenciar la textura, el sabor y los aromas, se puede entender mejor el producto. Por el papel que juegan la mantequilla, la levadura y los cítricos, los vinos espumosos, en particular el prosecco, son una combinación casi perfecta.

## La magia del turrón y el mazapán

Llegados vía España pero con la impronta exótica del Medio Oriente, estos dos productos en los que la almendra es protagonista junto con miel y azúcar, pueden ser considerados también parte de los sabores dulces de la mesa y las tradiciones navideñas venezolanas.

Para acompañarlos, burbujas con buena acidez suele ser la mejor alternativa ya que equilibra la untuosidad e intenso dulzor de los productos.



# Desayuno del día después

Hay quien despierta muy tarde el 25 de diciembre y decide tomarse el día para comidas ligeras acompañadas con agua o jugos naturales pero la tradición venezolana reza que las mañanas de 25 de diciembre y 1ero de enero no se cocina y en lugar de eso se utiliza comida de la cena familiar, sobre todo como relleno de arepas o sándwiches, y aquí te proponemos algunas armonías para estos bocados menores del día después.

## Arepa de ensalada de gallina

Aunque aparte de este uso navideño es un relleno que se encuentra disponible en varias areperas, para mí es un descubrimiento reciente y todavía estoy asombrado de lo bien que funciona, incluso el contraste entre la ensalada fría y la arepa caliente recién hecha. Unas **burbujas blancas** son una alternativa perfecta.

## Hallaca

La hallaca como desayuno cambia totalmente, de alguna forma uno ya no siente que es aquel plato complejo y exigente servido con todos sus acompañantes. Por eso, en lugar de buscar las armonías como las mencionamos en el capítulo respectivo, para esta hallaca del día siguiente prefiero un **vino rosado servido bastante frío**.

## Arepa o sándwich de pernil

Generalmente es la versión más clásica, sólo el pernil recalentado sobre plancha y rebanadas de tomate. Es el día después, por eso prefiero evitar los tintos, de forma que las **burbujas rosadas**, que aparte son una reafirmación de que todavía tenemos motivos para celebrar, son perfectas.



# Navidad en imágenes

## Torta negra

Ponerle o no ponerle chocolate es un debate que divide a los cultores de esta torta.



## Pan de jamón

Mientras que en el resto del plato navideño los orígenes son inciertos, este sabroso pan tiene partida de nacimiento caraqueña.



## Ponche navideño

La mezcla del dulzor, la cremosidad y la calidez del alcohol lo convierten en una de las bebidas más compartidas durante las fiestas.



## Villancicos, aguinaldos y gaitas

Desde himnos clásicos como Noche de paz a temas como El Niño Criollo que propone un Niño Jesús nacido en el corazón de nuestra tierra a la diversidad temática de la gaita zuliana, ésta es también una época musical.





# Para brindar en Año Nuevo

Recibir un nuevo año siempre es motivo de alegría y hacerlo con un buen vino espumoso es una forma de anticipar unos nuevos 365 días para, por encima de todas las cosas, disfrutar la vida, así que aquí te compartimos unas sencillas recomendaciones para tu brindis.

## Elige un espumoso que esté fresco

No te dejes llevar por promociones de mercancía que no ha rotado y muchas veces puedes notarlo por el estado de las botellas con polvo o deterioro de las etiquetas, recuerda que un vino espumoso con demasiado tiempo puede darte la desagradable sorpresa de no tener burbujas.

## Sirve a buena temperatura

Más allá del termómetro, una buena forma de tenerlo suficientemente frío es colocarlo en nevera entre 10 y 12 horas antes de servir. Los últimos 45 minutos puede llevarse al freezer.

## Sirve en dos tiempos

Por la espuma que se forma, lo mejor es que sirvas una porción en un número de copas y luego sirvas el resto.

## Calcula entre dos y tres rondas de vino

De una botella puedes sacar unas 10 copas flautas. Recuerda mantener a temperatura el vino que no estás sirviendo.



# Rosca de reyes

Es difícil marcar un cierre de las fiestas navideñas, por ejemplo, de acuerdo con el calendario católico se extiende hasta el 2 de febrero, día de la Virgen de La Candelaria. Sin embargo, gastronómicamente, el cierre de las comidas compartidas suele ser el Día de Reyes. Puede que en Venezuela no tenga la importancia cultural que sí posee en países como España y México, pero disfrutar la mesa con amigos alrededor de un plato especial para comenzar un nuevo año es una oportunidad maravillosa. Ése plato es la Rosca de Reyes.

El roscón o rosca de Reyes es un bollo de masa dulce adornado con rodajas de frutas confitadas, escarchada o cristalizada (entre ellas la naranja), de colores variados que suele tener una importante impresión aromática que proviene de la adición de agua de azahar y la mantequilla utilizada en su elaboración.

## Origen

El primer plato de este tipo nada tiene que ver con la tradición cristiana que lo relaciona con los sabios que llegaron con regalos al Niño Jesús sino con las fiestas Saturnales (siglo II a.C.) cuando se celebraba la finalización de los días más oscuros del año y la relativa cercanía de la primavera. Para esta ocasión se elaboraba una torta de miel con frutos secos como dátiles e higos, que todavía se agregan en algunas versiones actuales de la rosca.

## Variaciones más conocidas

La principal variación del roscón tradicional es la que tiene que ver con el relleno. Se hace un corte transversal en el roscón y se rellena de nata, crema pastelera o crema de chocolate entre otras, por lo que cambia la textura y la cantidad de grasa y dulce.



# Armonías

## Rosca de reyes

### Clásica

Cuando se trata del roscón muy tradicional y dado el carácter familiar de la fiesta, el **chocolate caliente** es la alternativa más universal. Preparado con chocolate de calidad, leche y a veces espesado con maicena para mayor consistencia, sirve de cierre perfecto a la temporada.

### Alternativa

**Burbujas rosadas.** Cuando la rosca está rellena de crema, vale la pena armonizar con un vino que logre equilibrar tanto el dulzor como la sensación grasa. Aparte, un descorche de burbujas en familia siempre es una ocasión especial.

### Atrevida

**Porto branco.** Con sus notas a frutos secos y su acento perfumado, este cálido fortificado portugués ofrece una sensación de merienda sofisticada.





# ¡Felices fiestas!

Desde el ritual que significa la preparación en familia de la hallaca, el plato navideño venezolano es un espacio de reencuentro que combina la historia del país desde los usos prehispánicos del maíz hasta los grandes cambios del siglo XX que incluyen la aparición del pan de jamón. Por eso, pese a los obstáculos, los venezolanos defendemos el privilegio de compartir estos platos en familia.

Tal vez, con excepción de algunas familias con ascendencia europea, chilena o argentina, el vino, que tan importante es para la cocción de guisos y salsas de platos de la temporada, no es pensado como primera opción para acompañar la comida, sin embargo, poco a poco hay una cultura que disfruta ya no solo de las burbujas para el brindis sino de blancos, tintos y rosados durante la comida.

Y es que el vino no solamente acentúa o equilibra los sabores en ocasiones intensos de estas preparaciones sino que cada descorche convoca también a compartir, a descubrir en familia nuevas sensaciones y a cumplir con el cierre de un año y comienzo del siguiente.

Por eso ponemos en tus manos estas ideas de armonías, no para que compliques tus manjares navideños sino para que explores y disfrutes más porque estamos convencidos de que no hay placer como el que puedes encontrar en una copa de vino y éste es un momento perfecto para que, si no lo has descubierto, lo hagas junto a nosotros.

¡Vamos a celebrar porque lo merecemos!



# Créditos

## Concepto

Jesús Nieves Montero y Eloina Conde

## Textos

Jesús Nieves Montero

## Concepto gráfico, diseño y diagramación

Eloina Conde

## Imágenes

<https://unsplash.com/>

<https://www.pexels.com/>

## Pan de jamón

Juan Carlos Arvelo

@PanArvelo

## Hallaca

Robert Castellanos

@hallacaen4tiempos

## Torta negra y dulce de lechosa

Antonela Di Russo

@Almibarte

Consulta nuestra  
biblioteca virtual:

   @ESNOBGOURMET

 <http://ESNOBGOURMET.COM>