



Come preparare un aperitivo perfetto a casa: i consigli degli esperti

È una delle tradizioni più apprezzate e diffuse in Italia, un vero e proprio rito sociale che unisce amici e famiglie prima della cena, offrendo un momento di relax dopo una pesante giornata lavorativa. Ma quali sono le regole per un aperitivo di successo?

Originariamente concepito per stimolare l'appetito, l'aperitivo si è evoluto in un'occasione sofisticata che spazia dalla semplice bevanda accompagnata da snack salati fino a veri e propri buffet. Sebbene i cocktail classici come Spritz, [Negroni](#) o Mojito rimangano scelte popolari, il **vino è un'opzione altrettanto valida**, capace di offrire un **tocco di eleganza e soddisfare anche gli ospiti più raffinati**.

Quali sono le etichette che non possono mancare per un aperitivo in casa? Sicuramente il panorama enoico italiano ci offre una vastissima scelta ma una bottiglia di bollicine come il [Berlucchi 61' Franciacorta Saten](#)

è un'ottima opzione. Scopriamo di più su questa etichetta, svelando alcuni trucchi per rendere indimenticabile l'happy hour casalingo.

Perché scegliere il Franciacorta Satèn di Berlucchi per l'aperitivo

Il **Franciacorta Satèn di Berlucchi** è uno dei più noti rappresentanti degli spumanti italiani. Prodotto con uve Chardonnay e affinato sui lieviti per minimo 24 mesi, rallegra grazie alle bollicine fini e persistenti che danno vita ad una **schiuma soffice e cremosa**. Ricco e variegato il bouquet che spazia dalla frutta gialla tropicale alla pasta frolla con un'evoluzione verso agrumi canditi. Il sorso è avvolgente, sapido e fragrante. Con queste peculiarità è il compagno ideale per accompagnare un aperitivo a base di formaggi e salumi ma anche di preparazioni più elaborate.



Aperitivo perfetto a casa: i consigli per non sbagliare

Per organizzare un ottimo aperitivo a casa, ecco alcuni consigli pratici:

- **Selezione del cibo.** Optate per un mix di sapori che possano soddisfare diverse preferenze. Dagli antipasti leggeri, come verdure crude e pinzimonio, a opzioni più strutturate come mini quiche o tartine. Non dimenticate di alternare ingredienti dolci esalati come, ad esempio, **datteri con pancetta o formaggi con miele**.
- **Presentazione.** L'occhio vuole la sua parte, quindi servite gli stuzzichini su piatti eleganti o taglieri di legno e non trascurate il giusto calice per la tipologia di vino in modo da esaltarne

le caratteristiche.

- **Atmosfera.** Create un ambiente accogliente con una selezione musicale di sottofondo e una luce soffusa. Altri dettagli che fanno la differenza, sono i **tovaglioli di stoffa** (che sono anche eco-sostenibili) o piccoli fiori freschi per decorare.
- **Temperatura del vino.** Il Franciacorta Satèn, ad esempio, va servito ad una temperatura tra i 6 e gli 8 gradi.

Idee food da servire all'aperitivo in abbinamento al vino

Un classico intramontabile dell'aperitivo è il **tagliere di salumi e formaggi**, accompagnato da marmellate, confetture e miele. La scelta di prodotti locali è sempre azzeccata perchè garantisce maggiore freschezza **valorizza le tipicità del territorio**. Il contrasto tra il sapore dei salumi, la cremosità dei formaggi, e la dolcezza delle conserve crea un bell'**equilibrio di sapori** che delizia il palato.

La varietà è la chiave: optate per formaggi di diverse consistenze e stagionature, dai più morbidi ai più stagionati, dai più dolci ai più sapidi e affiancateli a salumi con intensità variabile, dal prosciutto dolce al salame piccante.

Preparare un aperitivo a casa richiede attenzione ai dettagli e passione per l'ospitalità. Con questi consigli e scegliendo vini di qualità, sarete in grado di offrire agli ospiti un momento sereno e divertente, dimostrando che l'arte dell'aperitivo è molto più di semplici drink e stuzzichini.

Data di creazione

22/02/2024

Autore

redazione