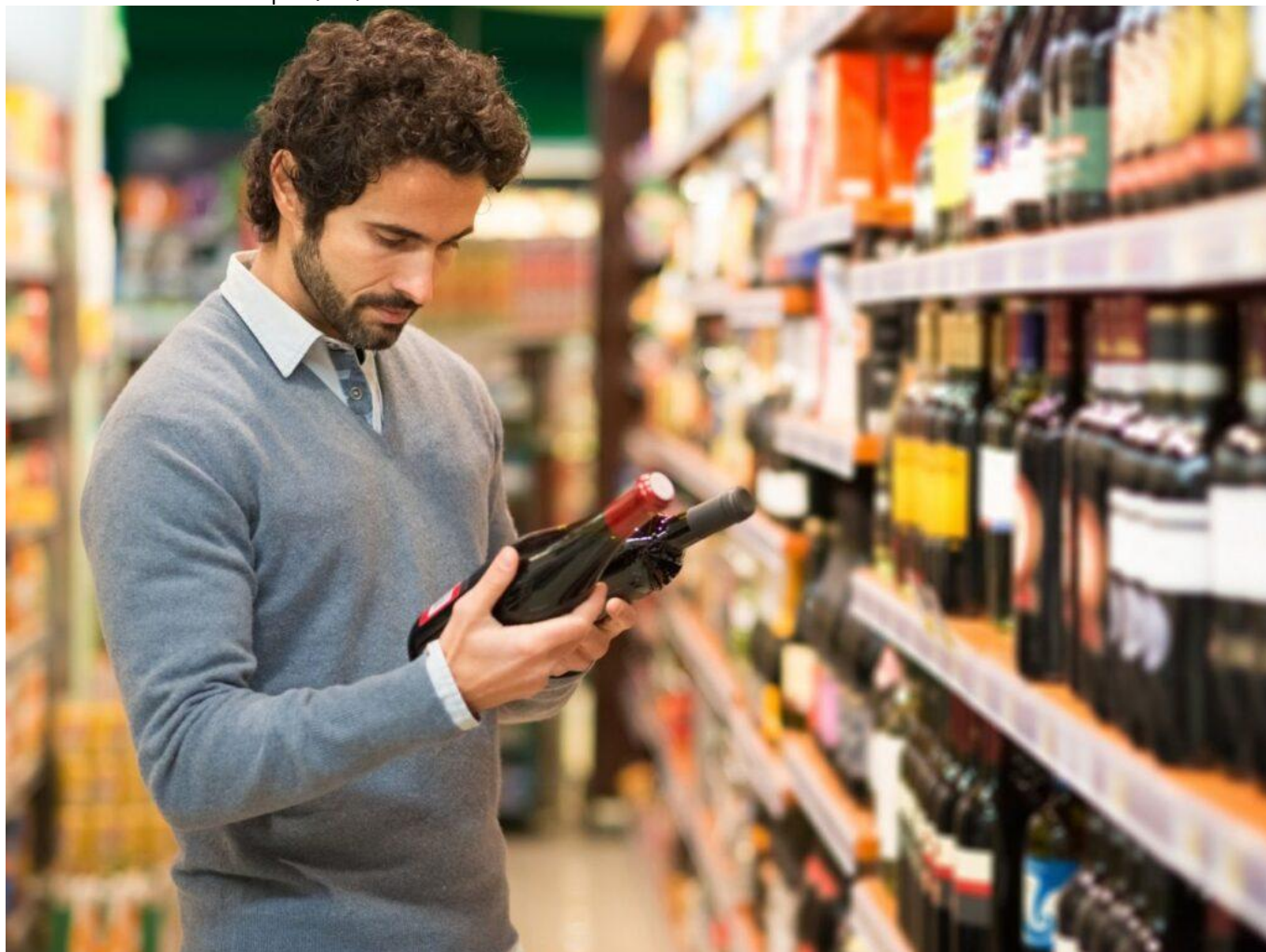
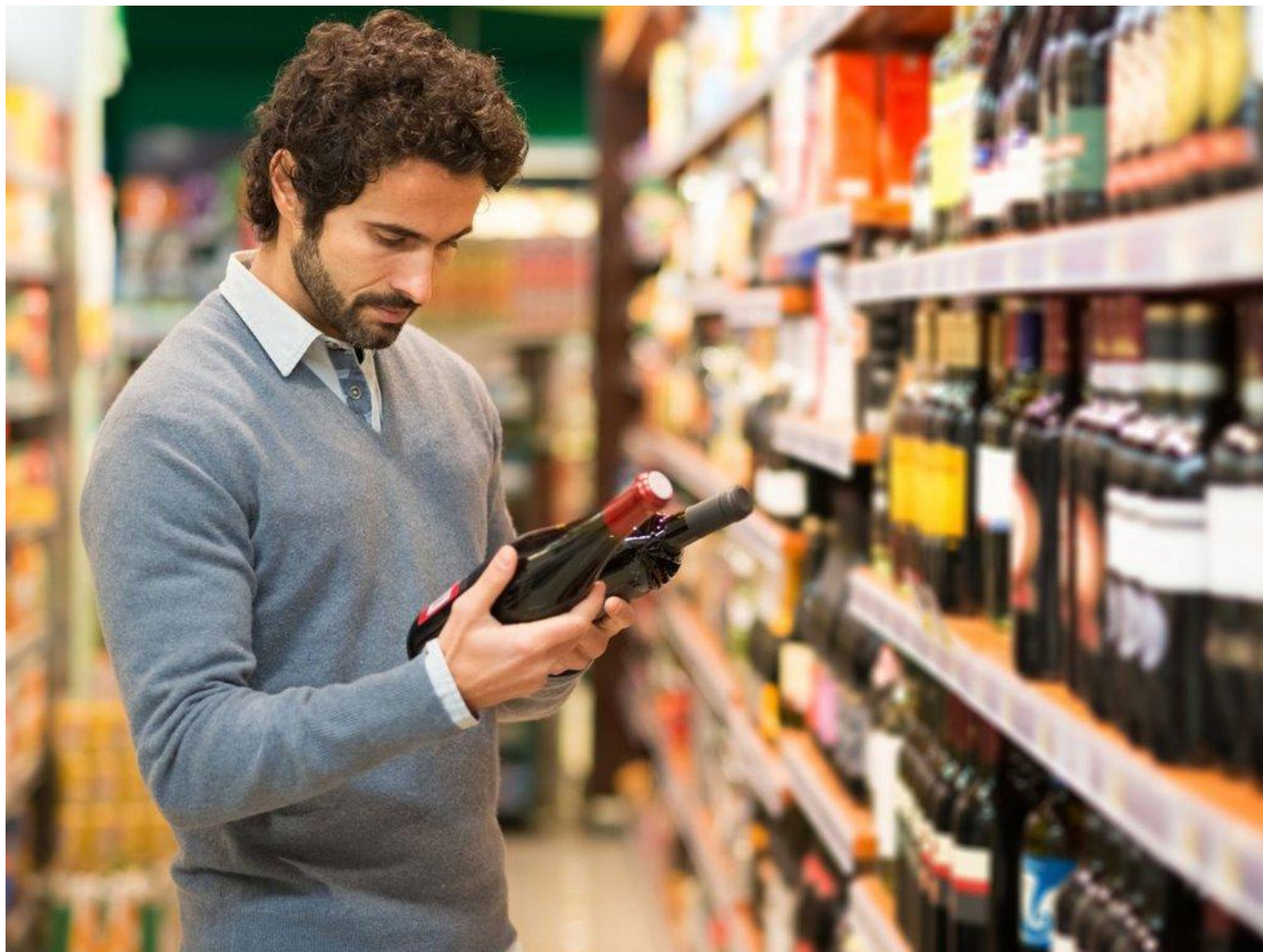


Come scegliere il miglior vino da regalare

scritto da Redazione | 16/08/2022



È buona regola presentarsi con un dono quando siamo invitati a una cena, più o meno formale. Le opzioni sono diverse, dai fiori al gelato ma con una buona bottiglia di vino non si sbaglia mai. Ecco qualche consiglio per individuare quella giusta



Quando si è invitati a casa di amici, familiari o colleghi, il galateo esige che non ci presenti a mani vuote. Se vogliamo evitare il comune mazzo di fiori e si hanno dei dubbi su cosa **regalare**, una delle scelte migliori è una **bottiglia di vino**. È sempre apprezzata dai padroni di casa che potranno aprirla immediatamente e dividerla, se il menù si adatta alla tipologia di vino, oppure destinarla a un'altra occasione.

Come scegliere il vino da regalare

Ma **come scegliere il vino adatto per non fare brutta figura?** Sul mercato ci sono moltissimi vini di tante aziende e di diverse tipologie; d'altra parte l'Italia vanta un patrimonio vitivinicolo davvero invidiabile, anche con etichette di grande pregio. Ciò rende particolarmente complessa la scelta, soprattutto se non si è esperti del campo. Ma continuate a leggere e troverete dei suggerimenti per un **regalo enoico perfetto**.

Dove acquistare il vino da regalare?

Se si ha intenzione di regalare una bottiglia di vino, è preferibile evitare i **supermercati** e rivolgersi a **negozi specializzati**. Nei supermercati, infatti, è difficile trovare bottiglie di vino particolarmente pregiate o comunque di un **certo livello**.

Se non si hanno le giuste competenze, la scelta migliore è visitare **un'enoteca** e affidarsi a un esperto di vini. In alternativa, c'è un'opzione molto comoda che consiste nell'acquistare da casa scegliendo [uno dei migliori siti di vendita vini online](#).

Diversamente da come si potrebbe pensare, gli **e-commerce specializzati in vino** hanno un'ampia scelta per tutti i gusti e per tutte le tasche; permettono di procedere all'ordine giusto, illustrando tutte le caratteristiche dei vini in comode **schede informative**. Inoltre, la bottiglia si riceverà direttamente a casa magari già in una confezione regalo, senza dover andare alla **ricerca del migliore vino** in diverse enoteche. In poche parole, i siti di vino online ci semplificano molto la vita.

Ogni menù ha la giusta tipologia di vino

Se il pranzo o la cena a cui si è stati invitati non è **un'occasione formale**, ma una semplice giornata in compagnia, scegliere il vino è **abbastanza semplice**. Infatti, in questo caso è possibile confrontarsi con i padroni di casa e chiedere cosa hanno cucinato, in modo da **individuare la bottiglia** con le caratteristiche ideali. Un altro consiglio è basarsi sui gusti dei commensali, se conosciuti.

Il problema sorge **quando si è invitati a una cena formale**. In questo caso, il galateo consiglia di non informarsi sul menù chiedendo ai padroni di casa e questo rende la scelta del vino da regalare più **complicata**. Non ci si può, infatti, basare sul concetto di giusto abbinamento cibo-vino ma conviene optare per una varietà che vada bene per aprire o chiudere il pasto.



Scegliere un vino pregiato

Se si va a pranzo o cena da veri **intenditori** è quasi d'obbligo regalare un vino pregiato. In questo caso, è bene optare per etichette famose e tipologie conosciute come il **Chianti**, il [Brunello di Montalcino](#), il **Barolo**, ecc.

Con questo non si vuol dire che per poter fare bella figura sia sempre necessario spendere cifre elevate. È possibile orientarsi su vini **DOC**, **DOP** e **IGT**, magari anche di **piccole maison** ma che

lavorano bene e propongono ottime etichette con il giusto rapporto qualità-prezzo. Spesso è possibile trovare queste bottiglie anche racchiuse in pregiati scrigni, che fanno comprendere ancora di più il valore del regalo a chi lo riceve.

Se siamo riusciti a consigliarvi su come scegliere il vino da regalare, non resta che augurarvi un piacevole brindisi.