

Regalare vino a Natale: le regole per non sbagliare

Pubblicato: Martedì 13 Novembre 2018



Perché regalare una bottiglia di vino a Natale?

Uno dei **periodi più belli dell'anno** è sicuramente quello natalizio. Regali, cene, viaggi, riescono a regalare un sorriso a tutti, dai più piccoli ai più grandi. Quando si avvicinano le feste, c'è però sempre un dubbio che affligge tutti: che cosa regalare?

Ebbene, per quanto riguarda i bambini, la scelta risulta abbastanza semplice dal momento che ricade quasi sempre su un giocattolo. Per quanto riguarda gli adulti, invece, essa è più complicata. Oltre a smartphone, tablet, computer, i quali risultano essere dei doni fin troppo dispendiosi, si potrebbe pensare bene di fare **un gesto semplice e sicuramente gradito**: regalare una bottiglia di vino.

Quest'ultima costituisce un'ottima idea, soprattutto in vista dei vari cenoni che, talvolta, si organizzano con parenti o vicini. Si tratta, infatti, di una **soluzione utile e non eccessivamente costosa**. Inoltre, ciò permette di non scervellarsi troppo sulla scelta del "regalo perfetto". Con essa, infatti, **non si rischia di fare una brutta figura**. Inoltre, nel caso in cui essa dovesse risultare non gradita, si presta tranquillamente ad **essere regalata ad un'altra persona**. Vi sembra poco?

Scegliere il vino giusto in base ai piatti

Sebbene regalare una bottiglia di vino a Natale sembri essere una scelta che permette di non sbagliare,

bisogna notare che la maggior parte delle volte non è sempre così. Infatti, una volta presa tale decisione, ci si troverà inevitabilmente di fronte ad un dilemma: quale tipo di vino prendere? **Bianco o rosso?** Ebbene, niente panico. Al fine di non sbagliare, è necessario seguire pochi semplici consigli. In primis, non è un segreto che per scegliere il vino giusto **bisogna necessariamente abbinarlo ai piatti** che si andranno a mangiare.

- Innanzitutto, volendo partire da una regola basilare, è bene ricordare che se a cena sarà servito un **dessert** la scelta dovrà ricadere su un **vino dolce**, ad esempio **passiti, moscati o spumanti**. Di conseguenza, in questi casi, è consigliabile scegliere sempre uno spumante dolce. Quale soluzione migliore da abbinare ad uno squisito panettone?
- Prima del dolce però, probabilmente, sulle nostre tavole saranno sicuramente serviti gustosi piatti di **pesce**. E' opinione generale che questo tipo di pietanze vada servito sempre accompagnato da un buon calice di vino bianco. Volendo decisamente sfatare questo luogo comune, è utile sapere che ciò vale solo in alcuni casi. Se si tratta, infatti, di pesci **cotti in sughi di pomodoro**, bisognerebbe sempre ricordare di acquistare una bottiglia di **vino rosso**. Ad esempio, le zuppe di pesce si accoppiano perfettamente con il **“Caciucco” toscano o con il Montecarlo Rosso**. Tuttavia, non si può sorvolare su un aspetto importante: **alcuni tipi di pesce possono essere accompagnati da entrambi i tipi di vino**. Se consideriamo l'anguilla, ad esempio, la scelta del vino dipende esclusivamente dalla modalità con cui essa viene preparata. Se, infatti, viene cotta arrosto e senza pelle, si potrà tranquillamente abbinare un vino bianco; se, invece, viene cucinata in umido, sarà d'obbligo un vino rosso.
- Così come per il pesce, anche per la **carne** valgono le stesse regole. Mentre si ritiene che essa debba essere sempre necessariamente accompagnata da un vino rosso, bisogna sottolineare che non è sempre così. Ad esempio, è utile sapere che col **pollame** si sposa perfettamente il vino **“Santa Barbara”**, cioè un vino bianco con tonalità speziate. La scelta, quindi, non è semplice, ma con queste semplici regole non si potrà sbagliare.

Il regalo al completo: una bottiglia di vino

Una volta scelto il tipo di vino che si abbina perfettamente ai piatti che si troveranno sulle proprie tavole, la preparazione del regalo di Natale perfetto non sarà finita. Bisognerà, infatti, **incartarlo** a dovere se non si vorrà arrivare a casa dei parenti o degli amici con un regalo confezionato in un'orrenda busta di un supermercato qualsiasi.

La prima regola che è fondamentale ricordare è che risulta essere sempre necessario **diffidare dai cesti preconfezionati**. Ciò per un motivo molto semplice: sebbene gli scaffali dei supermercati ne siano pieni e anche se rappresentano una valida scorciatoia per evitare di dimenarsi tra nastri e carta da regalo, bisogna sempre ricordare che i più “attenti” non vedono di buon occhio tale tipo di composizioni. Ciò perché, fondamentalmente, il “pensiero” potrebbe risultare **impersonale, poco elaborato e**, di conseguenza, **poco gradito**. Per questo motivo, si consiglia sempre di scegliere accuratamente la confezione del regalo.

Per incartare la bottiglia di vino, si potrebbe pensare bene di acquistare una colorata ed elegante **“busta porta bottiglia”**. Fortunatamente è **facile reperirle** nei vari negozi di articoli per la casa e, appunto, da regalo, ma anche su internet, come per esempio su [Arcoshopper](#). Stando di fronte ad un pc, inoltre, si avrà la possibilità di sceglierla con cura e con la massima tranquillità possibile, selezionando tra i tanti modelli e confrontando i diversi prezzi.

Gradito, infine, potrebbe risultare uno spiritoso **bigliettino di auguri** facendo riferimento al tempo che si trascorrerà insieme a bere la bottiglia di vino appena regalata.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

