

Accessori vino personalizzati, l'esclusività nella qualità

scritto da Redazione | 13/06/2019



Il nettare di Bacco è il prodotto per eccellenza della convivialità e del buon umore. Per alcuni è una passione, per altri un lavoro ma, in ogni caso è una bevanda di cui non si può fare a meno.

Il **mondo del vino** da sempre è accompagnato da storie e leggende. Le tradizioni, il folclore e le narrazioni più curiose, infatti, aleggiano intorno a questa specialissima bevanda alcolica che trae la sua origine nell'antichità.

Gli appassionati winelover o quelli più esperti, che il vino lo studiano con costanza, pongono il nettare di Bacco al centro di momenti di edonismo, convivialità e relax e non trascurano alcuni dettagli utili ad esaltarne il piacere.

Giusta temperatura, calice appropriato, abbinamento armonico con il cibo e [accessori vino personalizzati](#) sono tutti elementi che rendono l'enologia un interesse originale e anche un intrattenimento culturale, dal momento che ogni vitigno ha una lunga storia da raccontare.

Regalare accessori vino personalizzati

Da sempre il vino rappresenta un regalo gradito; è uno di quegli oggetti che viene scelto appositamente in base alle caratteristiche del destinatario. Allo stesso modo, donare **accessori vino personalizzati** è un'idea da seguire per lasciare senza parole e, spesso, le aziende lo vedono un modo per promuovere il loro brand regalando oggetti utili.

Un cavatappi, un salvagoccia, un orologio da parete, delle fiaschette in alluminio, un portapenne o addirittura delle bottiglie di vino con il marchio aziendale saranno sempre lì a ricordare la passione per il nettare di Bacco.

Una passione con sbocchi professionali

Ma il vino non è solo piacere del palato e divertimento perchè sta alimentando un mercato del lavoro di una certa importanza. Oltre alle aziende produttrici, e a tutto l'indotto conseguente alla vinificazione e distribuzione, l'enologia ha lanciato molte figure specializzate come quella dei sommelier i cui compiti non si esauriscono nel semplice servizio.

Un sommelier è la persona che al ristorante suggerisce il corretto abbinamento con le diverse pietanze affinché le due cose regalino una buona armonia, senza che l'uno sovrasti le altre e viceversa. Inoltre deve contribuire all'elaborazione della carta dei vini del locale e promuovere in generale la cultura del settore. Spesso sono anche degli intrattenitori, in occasioni speciali. Si pensi al [sabrage](#), la tecnica che consente di aprire **bottiglie di Champagne** o Spumante servendosi di una sciabola.

La passione del vino passa attraverso numerosi strumenti, dalla bottiglia al **decanter**, sino ad arrivare al bicchiere. Per questo è fondamentale avvalersi di oggetti realizzati con cura e nel pieno rispetto dei classici canoni di sicurezza e qualità.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.