vinetur

Esta Navidad... regala vino

lunes 17 de diciembre de 2012

ESCRITO POR PONTE DA BOGA

¿Qué mejor regalo para esas personas que queremos que un buen vino?. Una botella de vino nunca deja indiferente a nadie y, lo mejor de todo, ¡nunca será un detalle sin utilidad, destinado al destierro en cualquier rincón de nuestra casa!. Y no, aunque te hayas equivocado y topado con un abstemio, un vino nunca será una equivocación... piensa que incluso para este último, le servirá como acompañante de lujo en una cena casera entre amigos.

Pero, ¿cómo acertar con el vino?. No te vamos a engañar ni decir nada que no sepas... No todos tenemos los mismos gustos y no a todos nos apasionan los mismos tipos de caldo. Eso sí, seleccionar un vino con **Denominación de Origen**, siempre es garantía de valor, prestigio y calidad. Además, puede ser un bonito recuerdo del país o región visitada que llevarse en la maleta o que recibir a miles de kilómetros. Si le das más vueltas, incluso, puedes decantarse por una añada concreta que tenga algún significado especial para esa persona.

Dentro del amplio abanico de vinos existente, puedes ir a lo seguro (a por un vino que sabes con certeza que acertarás porque has brindado con él con esa persona o te ha hablado del mismo alguna vez) o arriesgar un poco e ir a por una elección un poco más atrevida como puede ser escoger un caldo de una variedad de uva poco conocida, por ejemplo, o uno de **una edición especial**, como nuestro Expresión Histórica, sin ir más lejos.

Pero cuando hablamos de regalar vino, no solo nos referimos a un contenido. Podemos ir más allá. Partiendo de la decoración exterior personalizando **la botella**, decorándola con motivos originales o incluso, customizando la propia etiqueta o packaging. ¡Recuerda que antes que por el gusto, el vino entra por los ojos!.

También, podemos elegir **complementos**. ¿Te acuerdas de nuestro "top 10"? pues hoy te traemos unos cuantos más:

-Corkcicle: se trata de un tubo de plástico libre de BPA que contiene un gel de congelación no tóxico que se coloca en el interior de la botella para mantener el vino siempre fresco. Es fácil de limpiar y elimina la necesidad de un cubo de hielo voluminoso.

-Skybar Wine Chill Drops: este complemento también sirve para enfriar el vino. Se trata de una especie de gotas que encajan en todo tipo de copas y que enfrían el vino a la temperatura perfecta en tan solo 90 segundos.

-Double Wall Wine Glasses: las copas de vino "de doble pared" son ideales para cualquier conocedor de vinos. La construcción de doble pared crea una barrera de aislamiento que permite mantener los vinos en su temperatura óptima durante más tiempo al beber.

-Mustache Drink Markers: pegatinas de silicona que sirven para identificar nuestra copa de vino en reuniones y fiestas.

-Wine Barrel Cork Cage: la jaula barril nos servirá para guardar los corchos usados.

Pero a parte de botellas y complementos, podemos regalar salud en forma de **tratamientos de belleza** como la vinoterapia o diferentes cosméticos procedentes de las uvas para el cuidado de nuestro cuerpo.

Y por último, ¿qué tal una escapadita "paseando entre viñedos"? en Galicia tenemos **rutas enoturísticas** de gran belleza; ¿por qué no envolverlas?.