Wina są odpowiednie na każdą okazję. Można je serwować zarówno podczas małych spotkań towarzyskich jak również w czasie dużych przyjęć. Świeże i lekkie doskonale pasują do współczesnej kuchni.

Trzeba jednakże pamiętać o tym, że białe wino należy serwować w temperaturze 10-12°C, różowe smakuje najlepiej, gdy jest jeden lub dwa stopnie chłodniejsze, natomiast wino czerwone w temperaturze 14-16 °C.Jeżeli serwowane wino jest zbyt zimne lub zbyt ciepłe traci swój bukiet i smak.

Przy serwowaniu win powinniśmy przestrzegać kilku podstawowych zasad: białe podajemy przed czerwonymi,
młodsze przed starszymi,
wytrawne przed słodkimi,
lżejsze przed cięższymi. Zdarzają się jednak sytuacje kiedy musimy postąpić wbrew zasadom. Na przykład młode słodkie wino podamy pod koniec posiłku, nawet jeśli do zasadniczego dania serwowaliśmy wino ciężkie, wytrawne, czerwone.

Pierwsza rzecz jaką musimy zrobić przed otwarciem butelki to usunąć kapturek, czyli aluminiową lub plastikową folię otaczającą górną część butelki. Następnie przecieramy ściereczką wierzch korka i przystępujemy do otwarcia butelki. Do usunięcia korka używamy korkociągu. Z dostępnych na rynku polecamy zwłaszcza korkociąg kelnerski, złożony z dźwigni, śruby i małego nożyka. Przy otwieraniu butelki ważne jest, aby śrubę korkociągu wbić w sam środek korka i wkręcić ją w korek prawie całą.

Po usunięciu korka przecieramy serwetką szyjkę butelki od wewnątrz i z zewnątrz. Następnie sprawdzamy wygląd i stan korka. Jeśli jest bardzo wysuszony, zapleśniały lub w zaciekach, wino prawdopodobnie będzie zepsute. Przed rozlaniem wina należy skosztować niewielką ilość. Jeśli nie budzi zastrzeżeń nalewamy je do pozostałych kieliszków.

Przy nalewaniu win starszych, bardzo dojrzałych należy trzymać kieliszek za nóżkę w pozycji

lekko nachylonej i wino wlewać po ściance kieliszka. Przy winach młodych nie jest to konieczne. Przy nalewaniu trzymamy butelkę tak, aby była zwrócona etykietą w stronę osoby, której podajemy wino. Pamiętamy także by kieliszków nie napełniać po brzegi: kieliszki do wina białego napełniamy najwyżej do połowy, do wina czerwonego do 1/3 wysokości. Nalanie zbyt dużej ilości wina do kieliszka nie pozwoli mu rozwinąć pełni bukietu.