# Как правильно пить коньяк, чем закусывать

Благородный напиток требует грамотного обхождения, и коньяка это касается в первую очередь. Существует множество правил этикета, гастрономических подсказок, касающихся того, как его пьют и чем закусывают. Следуя советам профессионалов, можно раскрыть новые грани напитка, насладиться послевкусием, ощутить богатство аромата.

## Процесс пития: коньячный этикет

По классификации коньяк относится к виноградному бренди. Все напитки данной группы – дижестивы, рекомендованные к употреблению после еды. Они улучшают пищеварение, создают особую атмосферу для приятной беседы в кругу близких людей.

Чтобы в полной мере насладиться качествами коньяка, необходимо обращать внимания на все, даже мельчайшие моменты: температуру самого напитка, форму бокала, закуску.

1. **Создание внешних условий.** Коньяк – не тот напиток, что можно распивать на кухне в домашнем халате. Он ассоциируется с торжеством, аристократизмом, благородством. Даже если речь идет не о праздничном столе, а о милой вечерней встрече с друзьями, необходимо создать соответствующую обстановку. Присутствующие непременно должны сидеть – в мягких креслах или за столом. Для фуршетов коньяк не создан – его необходимо долго смаковать, наслаждаясь моментом.
2. **Температура напитка.** Некоторые напитки требуют охлаждения, другие – подогрева. Коньяк в этом случае приятное исключение: для полного раскрытия букета ему достаточно комнатной температуры, от +20 до +25°С.

Бокалы с подогревом для коньяка, продающиеся в специализированных винных магазинах, отрицательно оцениваются профессиональными сомелье: при повышении температуры возникают испарения, с которыми улетучивается часть ароматов напитка.

1. **Правильные бокалы.** Знание человека о том, какой алкоголь в каком бокале подать, многое говорит о его воспитании. Для подачи коньяка допустимо использование двух видов бокалов: снифтеров (обладают короткой ножкой и пузатым верхом), тюльпановидных бокалов.

Бокалы в форме тюльпана появились недавно, снифтеры используются уже давно. Пузатые бокалы наполняют коньяком на ¼, держа его в руках, человек располагает ножку между безымянным и средним пальцами.

1. **Процесс дегустации.** Коньяк не выпивают залпом и не приступают к дегустации сразу, как только напиток оказался в бокале. Между глотками делают промежутки, позволяя жидкости нагреваться в ладонях рук. Как было уже сказано выше, в процессе нагревания часть веществу улетучивается, изменяя вкус и аромат виноградного бренди. Поэтому каждый следующий глоток ощущается, как нечто новое.

## Как насладиться ароматом, вкусом, послевкусием коньяка

Коньяк пьют не для того, чтобы достигнуть алкогольной нирваны, а для того, чтобы получить наслаждение от самого процесса дегустации. Этот напиток обладает сложным вкусом и ароматом, который раскрывается постепенно и только при грамотном подходе к процессу «угощения».

Профессионалы по части дегустации говорят, что волны аромата настигают ценителя коньяка трижды, и происходит это еще до начала употребления напитка:

* Первая волна ощущается, когда бокал находится на прилично расстоянии от лица – примерно в 7-10 см. Обычно, это тонкие ванильные ноты.
* При приближении бокала к носу, становится ощутим ярко выраженный фруктовый и цветочный аромат.
* Опуская нос в бокал с коньяком, дегустатор чувствует уже сложный, смешанный запах, который сложно описать словами и выделить в нем какую-то одну главенствующую нотку.

Что касается послевкусия, ощутить его можно, если не глотать коньяк сразу, а на 5-8 секунд задерживать во рту. Такой прием даже получил собственное название – «павлиний хвост». Во время него вкус напитка раскрывается перед дегустатором, подобно хвосту павлина, во всей красе и разнообразии.

Суть «павлиньего хвоста» в следующем: делая глоток, человек не заглатывает напиток сразу, а катает его в течение пары секунд по небу и языку. В это время коньяк растекается по ротовой полости, щедро делясь самыми разными оттенками вкуса. Следует отметить, что дегустатор не чувствует никакого алкогольного привкуса, только приятные оттенки фруктов, цветов, дуба и т.д.

По классическим канонам коньяк самодостаточен, не требует разбавления другими напитками или закуски. Если же решено дополнить дегустацию чем-то еще, необходимо грамотно подходить к процессу сервировки стола: некоторые считающиеся традиционными закуски только испортят или просто заглушат весь ароматический букет французского бренди.

## Закуски к коньяку: подходящие и недопустимые

В России издавна сложилась традиция: крепкий алкоголь необходимо закусывать. Поэтому не так много найдется людей, способных пить коньяк в чистом виде, даже если это предписано правилами и этикетом.

Продукты, которые будут уместны в качестве дополнения к коньяку, хорошо с ним сочетаются, не заглушают вкус и аромат:

1. **Сыры.** Речь идет не о пошехонском или российском сыре из магазина, а о дорогих, благородных сортах сыров, обязательно твердых (пармезан, чеддер, маасдам). Допускаются сыры с плесенью.
2. **Маслины, оливки.** Для больше удобства их насаживают на шпажки, делая своего рода канапе.
3. **Икра.** Подойдет как черная, так и красная. Лучше поместить икру внутрь тарталеток – они будут отлично смотреться на столе.
4. **Рыба.** Имеется в виду нарезка из рыбы красных сортов: семги, форели, горбуши.
5. **Мясо.** К коньяку подойдет отварная, а также запеченная говядина или курятина, порезанная тонкими ломтиками.
6. **Апельсин,** порезанный тонкими кружочками.
7. **Шоколад** горьких сортов.

Несочетаемые с коньяком закуски:

1. **Острое, пряное.** Любые закуски, обладающие ярко выраженным, резким вкусом и запахом противопоказаны. Они просто заглушат вкус и аромат коньяка, удовольствие от распития напитка будет смазано.
2. **Лимон.** Традиция закусывать лимон коньяком сложилась именно в России, за границей она покажется просто дикой. А все потому, что резкий, кислый вкус лимона просто убивает послевкусие от напитка. Такой способ подойдет разве что для употребления дешевого коньяка, обладающего резким алкогольным запахом.

Вариант закуски с лимоном, когда одну его сторону посыпают сахаром, а вторую – кофе, также считается неприемлемым.

## Культура пития

Коньяки можно разделить на 2 основные группы: одинарные и коллекционные. Культура пития в этих двух случаях несколько различается, что допустимо в первом случае, будет неуместно во втором. Поэтому каждый из них стоит рассмотреть отдельно.

### Одинарные коньяки

Одинарные или молодые коньяки – те, что выдерживались в бочках не так много времени (от 3 до 6 лет). От коллекционных коньяков они отличаются не только ценой, но и менее насыщенным цветом, ароматом, послевкусием.

Основные правила распития одинарных коньяков:

* Общее для любых коньяков правило: перед употреблением напиток должен «подышать»: для этого бутылку откупоривают на полчаса раньше начала банкета.
* Обычно коньяк пьют после трапезы. В случае с одинарными коньяками допустимо употреблять напиток и во время приема пищи.
* Запивать коньяк не рекомендуется, но в процессе употребления разрешено между бокалами попробовать сока или минеральной воды.
* Американцы смешивают коньяк с колой, эти два напитка действительно неплохо сочетаются. Тем, кто не приемлет крепкого алкоголя, можно воспользоваться и сделать подобный коктейль.
* Правило трех «С», установленное французами, успешно применяется при распитии коньяка. Под тремя «С» подразумеваются «Café”, “Cognac”, “Cigare”. Именно в такой последовательности употребляются перечисленные ингредиенты. Курить до употребления коньяка не рекомендуется, сигара перебьет тонкий вкус напитка.

## Коллекционные коньяки

Более дорогие, коллекционные коньяки, имеют длительную выдержку и превосходят одинарных собратьев богатством вкуса, аромата. Правила их распития несколько иные:

* Во время еды употребление таких коньяков недопустимо: только после сытного обеда, в качестве дижестива, в умиротворяющей остановке и приятной компании.
* Строгое соблюдение температуры подачи: букет и послевкусие в полной мере раскроются, если температура колеблется в диапазоне 21-25°С.
* Никакого льда в бокал добавлять нельзя. То же самое касается разрешенной в случае с одинарными коньяками колы и других составляющих, превращающих коньяк в коктейль. Коллекционные напитки слишком хороши и слишком дороги, чтобы портить их дополнительными ингредиентами.
* Дорогие, качественные коньяки, имеющие серьезную выдержку, не нуждаются вообще ни в каких дополнениях. Это касается закуски, сигар, напитков. Он прекрасен сам по себе, требует наслаждения каждой каплей, не приемлет ничего лишнего.
* Стоит обратить внимание на бренд и производителя коллекционного коньяка. Зарекомендовавшие себя фирмы, столетиями существующие на данном рынке и не теряющие лица – Martell, Courvoisier, Hennessy, Camus. Остановив выбор на одной из них, ошибиться в качестве напитка невозможно, остается только получать удовольствие и наслаждаться моментом.

Коньяк – напиток, который хорош и уместен в любой ситуации. Под него приятно размышлять в одиночестве, вспоминать о прошлом. Еще лучше – собираться в компании друзей, отпускать шутки, делиться сокровенными моментами. Он незаменим на торжественных приемах, и не менее востребован на обычных семейных застольях. Научившись пить коньяк по всем правилам, можно наслаждаться не только посиделками в приятном обществе, но и божественным вкусом этого невероятного благородного напитка.