Дисциплина: Основы этики и этикета

ДОКЛАД

*Тема:*

“Правила потребления напитков: вино и коньяк”

Санкт-Петербург

2010 год

Оглавление

[ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc278835481)

[Что такое вино ? 3](#_Toc278835482)

[Что такое коньяк? 3](#_Toc278835483)

[ПРАВИЛА ПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ: 3](#_Toc278835484)

[ВИНА 3](#_Toc278835485)

[Дегустация 3](#_Toc278835486)

[КОНЬЯКА 3](#_Toc278835487)

[Дегустация: 3](#_Toc278835488)

[ВЫВОД 3](#_Toc278835489)

[ВОПРОСЫ ПО МАТЕРИАЛУ : 3](#_Toc278835490)

[СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ: 3](#_Toc278835491)

ВВЕДЕНИЕ

Что такое вино ?

   Согласно *Колумбийской энциклопедии*: "Вино – алкогольный напиток, изготовленный путем ферментации виноградного сока."
   Термин вино также применяется для обозначения напитков изготовленных из различных растений помимо винограда, к примеру, ягод бузины, одуванчика и др.
   Вина различаются и оцениваются по цвету, вкусовому букету, аромату и содержанию спирта.

Вина также подразделяют на **три основных типа**:

дистиллированное или натуральное

крепленое

игристое

 Вина бывают

красные

белые

розовые

(их получение зависит от сорта винограда и времени контакта кожицы и сока во время ферментации), которые различаются не только по цвету, но и по составу.

***Для получения*** *красных* ***вин*** используют предварительно раздавленные виноградные ягоды,

*для белых* только виноградный сок

*для розовых вин* кожицу удаляют после начала ферментации, в результате чего получается легкий розовый цвет.

Кроме того вина еще классифицируют как

сухие

сладкие

 в зависимости от того весь ли сахар, содержащийся в виноградных ягодах, трансформировался в спирт (сухие), или же часть его осталась (сладкие).

В натуральных винах весь содержащийся спирт получен в результате процесса ферментации.

Крепленые вина, такие как херес, порт, Мадера и Малага – это вина, в которые был добавлен бренди или же другой спирт. Такие вина содержат большее количество спирта (от 16% до 35%) по сравнению с натуральными (от 7% до 15%).

Игристые вина, прекраснейшим представителем которых является шампанское, получают в результате процесса вторичной ферментации непосредственно в бутылках.

Широко разрекламированные исследования французских ученых, особенно в Лионе, утверждают, что умеренное потребление красного вина снижает риск сердечно- сосудистых заболеваний. Это открытие было позднее подтверждено исследованиями Американской Медицинской Ассоциации.
   Хотя доказано благотворное влияние вина на здоровье человека оно само подвержено множеству болезней, способных привести к неприятным последствиям.

Что такое коньяк?

Коньяк - самое известное брэнди (напиток, получаемый путем перегонки вина), который производят только в окрестностях одноименного французского городка.

*Коньяк* представляет собой крепкий алкогольный напиток янтарно-золотистого цвета, обладающий сложным ароматом с оттенками ванили и мягким, гармоничным вкусом. **Напиток получается** исключительно перегонкой белых вин, изготовленных из отборных и строго определенных сортов винограда. Молодое сухое вино, достаточно кислое, крепостью от 7 до 9% выпаривают в два этапа в специальных медных аппаратах. На втором этапе перегонки выделяют начальный ("головы") и конечный ("хвосты") продукты дистилляции, чтобы сохранить лишь одно "сердце". Только этот бесцветный спиртовой раствор с содержанием спирта от 69 до 72 градусов будет в дальнейшем выдерживаться в дубовых бочках.

Считают, что *выдержка является решающим фактором для достижения напитком высшей степени качества*. Во время выдержки коньячный спирт впитывает составные элементы дерева и подвергается медленному окислению. Древесина дуба придает напитку золотисто-янтарный цвет, аромат ванили и ореха. При этом для производства коньяков французский закон предписывает использовать бочки из дуба, выращенного в строго определенных лесах.

Готовый коньяк - это *композиция (купаж) из спиртов разной выдержки*. Процесс купажирования представляет собой высокое искусство. У каждой фирмы-семьи есть свои технологические секреты, передающиеся от отца к сыну и хранящиеся в строжайшем секрете. Наиболее известными производителями считаются дома Remy Martin ("Реми Мартан"), Hennessy ("Хеннесси"), Camus ("Камю"), Gautier ("Готье"), Prince Hubert de Polignac ("Принц Юбер де Полиньяк").

Коньяк доходит до потребителя под различными названиями в зависимости от возраста спиртовых растворов, из которых он состоит.

VS / Very Specia, De Luxe, Selection или три звездочки - это коньяк, у которого самый молодой спиртовой раствор, входящий в смесь, имеет минимальный возраст 30 месяцев.

VO и VOSP(Very Superior Old Pale) минимальный возраст спиртов - 4,5 года.

Grand Reserve - 5,5 лет.

Возраст коньяка составляет не менее 6,5 лет, если этикетка имеет надписи Napoleon, XO / Extra Old, Vieille Reserve, а также имя какого-либо исторического лица или персональный номер бутылки. При этом в элитных напитках последней категории иногда используют спирты, возраст которых может достигать 50 и более лет.

ПРАВИЛА ПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ:

 ВИНА

Важным моментом в употреблении ивина является открытие бутылки.

Эта операция особо деликатна и требует определенной сноровки и умения. В каждой бутылке с хорошим вином пробка покрыта специальным колпаком. Неправильное или неумелое снятие его может нарушить эстетический вид бутылки. К тому же, если вино старое красное, то требуется особая осторожность, чтобы не потревожить осадок танина, образующийся в бутылке. Вот почему бутылку с красным вином необходимо заранее, за день или лучше за два до того, как её откроют, поставить в вертикальное положение. В таком случае осадок опустится на дно.
    Если же бутылку красного вина заблаговременно не поставили в вертикальное положение, то применяют специальную "люльку". Бутылку в неё кладут этикеткой вверх, аккуратно при помощи штопора вынимают пробку и разливают вино, крепко держа "люльку" вместе с бутылкой.

Процедура открытия:
   1) необходимо снять надпробочное покрытие (колпак). Для этого острым ножом надрезают его прямо под выступающей частью горлышка бутылки. После чего верхняя часть колпака легко снимается и не мешает разливу вина.

   2) необходимо вытащить пробку с помощью штопора. Существует несколько штопоров разной конструкции. В основном они предназначены для ввинчивания в пробку*. Штопор ввинчивают в пробку строго по её центру и вертикально*. Пробку по возможности не следует протыкать насквозь, чтобы избежать попадания в вино мелких крошек. Но и слабо ввинчивать штопор тоже нельзя: это неминуемо приведет к повторному ввинчиванию, но уже насквозь и с образованием мелких крошек от пробки.
    Штопор с пробкой надо тянуть осторожно и бесшумно, избегая ненужного хлопка.

 3) горлышко бутылки снова протирают салфеткой. Опытные сомелье (специалисты по винам во французском ресторане), вытащив пробку, незаметно для окружающих нюхают её. Если запах неприятный, то это свидетельствует о "пробковом вкусе", данную бутылку необходимо будет заменить.

 4)Налив немного вина в бокал, необходимо предложить гостю попробовать его. При этом вино в обязательном порядке наливают с правой стороны. Бутылка держится таким образом, чтобы можно было видеть этикетку.
    Неприлично держать бутылку за "горло", разливать вино через тыльную часть руки. Искусство разливания заключается в том, *чтобы наполнив бокал, слега повернуть бутылку. В этом случае не прольётся ни одна капля.*
    Если вино за столом разливает хозяин дома, то начинать он должен со своего бокала, наполнив его наполовину, а затем по часовой стрелке (слева направо) предлагать всем гостям.
    Следует обратить особое внимание на откупоривание старого, выдержанного более тридцати лет, портвейна. Пробку в таких напитках, как правило, очень трудно вытащить обычным способом. В этом случае верхнюю часть, в которой находится пробка, аккуратно откалывают от бутылки специальными щипцами.

Употребление

1. - Для крепленого красного вина
2. - Для красного вина
3. - Для белого вина
4. - Для шампанского

   Подбирая вино к столу, помимо собственных пристрастий необходимо также делать ставку на соблюдение классического правила: **вкус, букет и крепость вина должны уравновешивать вкусовые особенности блюда, гармонировать с ним.** Вкус вина не должен доминировать над вкусом блюд, с которыми оно употребляется.
    И наоборот, вкус блюд не должен контрастировать, "забивать" вкус и аромат вина.
    *Белые и розовые сухие вина* идеально сочетаются с продуктами моря, колбасными изделиями, мясом птицы, нежными сырами. При этом белые вина, как сухие, так и сладкие, служат еще великолепным аперитивом.
    Типичным французским блюдом, употребляемым исключительно с белыми сладкими винами, является знаменитый паштет из гусиной печенки.
    *Белые и розовые полусухие и сладкие вина* подходят к десертным блюдам и острым сырам.
    *Красные вина*, так называемые легкие, с крепостью 11,5%, сочетаются с рыбными блюдами, колбасой, белым и красным мясом, дичью, нежными сырами. В последние годы их чаще и чаще используют как аперитивы. Примером могут служить бордоские вина Грава, Медока, вина Божоле, Бержерака.
    Сочетаемость с блюдами *красных крепких вин* (крепостью свыше 11,5%) не столь широка, как красных легких. Тем не менее они идеально подходят к красному мясу, дичи и острому сыру.
    В наши дни уже не так актуально старое утверждение о том, что к темному мясу и сыру нужно подавать исключительно красное вино, а к светлому мясу и рыбе — белое. Такой подход к сочетаемости вина и пищи слишком строг. Сегодня смотрят главным образом не на то, из чего приготовлено блюдо, а каким способом его приготовили (жарением, варением и т. д.).
*Без сомнения, именно выбор вина является показателем почтения к гостям*. Общее правило подбора вин к блюдам таково: **напитки со сложным тонким вкусом и ароматом требуют, как это ни парадоксально, простой еды.** В то же время изысканные блюда со сложным вкусом нуждаются в простых винах, способствующих усвояемости пищи и позволяющих избежать ощущения переполненности желудка. И только!
    Существует ряд пряностей, приправ и блюд, которые не способствуют наслаждению вкусом и ароматом вина. Например, уксус. Салат, приправленный уксусом, притупляет чувствительность языка, что не способствует восприятию всей полноты вкуса и аромата вина. Цитрусовые плоды, ваниль, кофе-мокко, корица, шоколад — все это не лучшие спутники вина, хотя в ароматах некоторых напитков мы различаем их тона.
    Жирные сорта рыбы, копчености также перебивают самый сильный аромат вина. Почти не сочетаются с вином супы, хотя неплохо пригубить рюмку крепленого вина перед подачей супа или бульона.
В то же время классическим является сочетание вина с сыром. Сыры обладают собственным букетом с весьма широким диапазоном запахов: деликатесного, острого, крепкого, выдержанного и т. д. Правило сочетаемости вина и сыра таково: **легкие вина — с нежными по вкусу и запаху сырами, более крепкие вина — с острыми**.
    Подбор вина и блюд, важный сам по себе, необходимо дополнить гармоничным взаимоотношением между винами. Здесь свои правила.
    Во-первых, не следует подавать во время еды большое количество марок вин.
    Во-вторых, если все же припасено несколько их марок, то следует учитывать, что порядок подачи вин влияет на оценку их качества. Поэтому сначала подаются легкие вина, затем более крепкие. Белые вина употребляют перед красными, сухие — перед сладкими, молодые — перед выдержанными. Перед едой подают аперитивы, возбуждающие аппетит (мадеру, вермут, херес и т.д.), во время трапезы — столовые вина, а после — десертные. Важно, чтобы вкус новой бутылки вина всегда казался изысканней и хотя бы немного превосходил вкус предыдущей бутылки.
    В-третьих, в последовательной смене вин не следует ставить близко друг к другу вина, полученные из одного и того же сорта винограда, но собранного в разных частях света.
    В-четвертых, если подаются блюда в винном соусе, необходимо и вино употреблять такое же, что было использовано для приготовления соуса.
    Недостаточно приобрести вино по своему усмотрению, важно еще правильно учитывать правила подачи его к столу. Вино раскроется во всем своем великолепии лишь в том случае, если его смогут достойно представить. **Для получения максимального удовольствия от вина необходимо иметь подходящие бокалы.** Они должны ласкать глаза чистотой и формой, доносить винный аромат. Считается, что чем тоньше вкус и аромат вина, тем тоньше должно быть стекло, из которого сделан бокал. Для высококачественных вин больше всего подходит бокал с длинной ножкой. Существуют многочисленные формы бокалов, способные достойно представить различные марки вин, подчеркнув их особенность. Строго очерченных правил, какому вину какой соответствует бокал, нет. Но существуют следующие традиции: бокал не должен быть слишком маленьким, так как он наполняется лишь наполовину, а если вино элитное — то на одну треть. Такой объем вина в бокале дает возможность вращать его для лучшего соединения напитка с воздухом с целью проявления всей полноты аромата.
    Бокал должен быть с прозрачными стенками, позволяющими видеть цвет вина и наслаждаться им.
    Лучше, если стенки бокала слегка сужаются в верхней части. Это способствует концентрации аромата и более легкому его улавливанию.
    Желательно, чтобы бокал имел ножку высотой 4—5 см, тогда не произойдет нагревания вина от тепла ладони.
Вина обладают самыми различными оттенками. Чтобы лучше оценить цвет вина и его оттенки, следует подумать о цвете скатерти, на которую ставятся бутылка и бокалы с вином. Больше всего подходят светлые скатерти - белые, розовые и т. д. Они не только дают возможность правильно воспринять цвет вина, но и создают соответствующее радостное настроение.
    Температура вина сильно влияет на вкус и аромат напитка. Для каждого вина существует идеальная температура его употребления, при которой оно максимально раскрывает свои вкусо-ароматические качества. Холод несколько смягчает кислотность, поэтому кислые вина необходимо подавать более охлажденными. Молодые красные вина также лучше употреблять более охлажденными, чем старые.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **°С** |  |
|  | **20** |  |
|  | **19** |  |
|  | **18** | Лучшие красные вина |
| Красные бургундскиеЛучшые белыеПорто, мадера | **17** |
| **16** |
| **15** | Кьянти |
| **14** | Молодые вина |
|  | **13** |
|  | **12** | Более легкие красные вина |
| Херес | **11** |
| Херес финоБольшинство сухих белых винШампанское | **10** | Розовые вина |
| **9** |
| **8** |
| **7** | Большинство сладких белых винИгристые вина |
|  | **6** |
| Аперитивы\* | **5** |
|  | **4** |
|   |  |  |
| \* добавляют лед, кусочки цитрусовых |

    Сладкие вина обычно подают сильно охлажденными, соблюдая правило: **чем больше сахара в вине, тем ниже температура сервировки.**Рекомендуемая температура сервировки вин приведена на рисунке справа.

    Молодое красное вино специально открывают за несколько часов до употребления, чтобы оно лучше раскрыло свой ароматический потенциал.

Дегустация

Бокал должен быть из простого стекла, бесцветным и прозрачным — чтобы по достоинству оценить цвет вина — но ни в коем случае не граненым, хрустальным или цветным. В бокал наливается вино только на 1/3 часть. Сначала бокал подносится на уровень глаз и *оценивается прозрачность и цвет вина*. Пpизнаками болезни вина служат неpавномеpность окpаски, полосы и замутненность. Некотоpые выдеpжанные коллекционные вина могут не иметь яpкую пpозpачность, в отличие от молодых вин, а быть несколько тусклыми. Допускается также наличие небольших кpисталликов винного камня. Для кpасных вин пpозpачность и цвет оценивают на фоне листа белой бумаги. Бокал пpи этом можно наклонить. Если бокал повpащать, то на стенках останутся следы вина в виде подтеков. Фpанцузы называют их «винные ножки». Считается, что чем дольше деpжатся на стенках бокала ножки, тем вино лучшего качества. А еще винные ножки говоpят о кpепости напитка. После визуального осмотpа вина в бокале пеpеходят *к оценке обонянием*. Темпеpатуpа дегустиpуемого вина имеет важное значение. Букет и называется букетом потому, что пpедставляет собой целый набоp постоянно меняющихся аpоматов, котоpые постепенно появляются один за дpугим под воздействием темпеpатуpы. Для полной их оценки сначала следует оценить неподвижное вино, а затем слегка поманипулиpовать с бокалом: наклонить, покpутить. Интенсивность и сложность букета говоpит о качестве вина. Оpдинаpные (молодые годовалые вина), как пpавило, имеют односложный запах. Выдеpжанные доpогие вина, а особенно коллекционные, имеют очень сложный, многогpанный букет. Чтобы описать запахи и букет вина, используется аналогия запахов, напpимеp: цветочный, плодовый, фpуктовый, pастительный, пpяный, остpый, и т. д. (То же относится и к вкусу вина). К недостаткам вина можно отнести непpиемлемые запахи: плесневой, затхлый, уксусный, запах ацетона и дp. И, наконец, последний тест вина — *пpоба на вкус*. Небольшую поpцию вина беpут в pот и задеpживают. Пpофессиональные дегустатоpы как-бы «зажевывают» поpцию вина. Можно попытаться втягивать воздух и пpодувать его чеpез вино. В pотовой полости вино нагpевается, отчего выделяет аpоматы, котоpые улавливаются обонянием. Во pту пpоявляются окончательные достоинства вина. Хоpошее вино (не обязательно выдеpжанное, может быть и оpдинаpное) должно быть гаpмоничным, слаженным во вкусе. Оно должно быть сбалансиpованным по кислотности, сахаpистости и теpпкости; и гаpмоничным по цвету, запаху и вкусу. Хоpошие выдеpжанные вина оставляют после себя долгое послевкусие, и чем оно сложнее и pазнообpазнее, тем вино лучшего качества. По этому показателю можно опpеделить элитные винные шедевpы. Вяжущий, теpпкий вкус вина говоpит о избытке дубильных веществ; агpессивность вина говоpит о избытке кислотности; водянистое вино выдает малое количество или отсутствие экстpактивных веществ. В соответствии со вкусом дают оценку вину: свежее, полное, гаpмоничное и т. д. Как известно, без pазнообpазия нет и удовольствия.

Безусловно, очень важна обстановка и атмосфеpа, пpи котоpых употpебляется вино. Очень хоpошо пить вино за столом на свежем воздухе в пpиятной теплой компании дpузей.

КОНЬЯКА

Единого правила сервировки и потребления коньяка не существует. В прежние времена коньяк часто пили пополам с водой, что называлось fine à l'eau (фин а ль'о). Фин или Фин Шампань ‒  принятые названия в эпоху, когда коньяк еще не назывался коньяком.

Традиция пить [коньяк](http://www.royaldrinks.ru/?pid=87) с водой сохранилась или, вернее, возродилась в наши дни из-за конкуренции с виски. Конечно, с водой пьют самые простые коньяки (V.S., или «три звездочки», а также иногда V.S.O.P). На их основе делают и различные коктейли .

Коньяк не принято "махать" внутрь как водку. Его даже не пьют, а потягивают, не торопясь, упиваясь его ароматом. Чтобы получать удовольствие от коньяка, надо уметь ощущать его аромат. Именно поэтому, специальный бокал для коньяка называется "**снифтер**" (от английского sniff - нюхать). Он изготовлен из гладкого не цветного стекла или хрусталя, имеет форму пузатой рюмки на ножке, резко сужающейся кверху.

Коньяки низкого класса сами по себе малоинтересны, зачастую для них характерна грубоватость и бедность ароматов, но в сочетании с содовой, тоником или соком они могут быть очень хороши. Часто их подают со льдом, который смягчает их резкость и уменьшает спиртуозный запах. Как правило, в этом случае используют не коньячные бокалы, а стаканы.

Это направление сейчас активно разрабатывают многие крупные производители, озабоченные успехом виски на мировом рынке и стремящиеся завоевать симпатии молодежи, выпуская и рекламируя недорогие коньяки для бара или дискотеки. Не забывают и о прекрасном поле. Фирма «[Камю](http://www.royaldrinks.ru/?pid=93)», например, разработала «женский» коньяк ‒ «Жозефина» (Joséphine).

Разумеется, «классикой» остается **потребление коньяков невысокого** **класса в качестве аперитива**, обычно со льдом и водой (тоником, содовой), нередко с добавлением дольки лимона или лимонного (апельсинового) сока.

Еще один классический вариант ‒ **добавление коньяка в кофе**, что подчеркивает ароматы обоих напитков (хотя некоторые производители считают, что из-за высокой температуры кофе ароматы коньяка могут претерпеть нежелательную трансформацию).

Но, конечно, главное, «магистральное» направление ‒ **традиционное потребление коньяка в качестве дижестива**, после завершения трапезы (но не после сладкого). В этой роли выступают **элитные коньяки длительной выдержки**, которые пьют только в чистом виде, конечно, безо льда и какого бы то ни было гастрономического «сопровождения». Нет ничего глупее, чем заплатить большие деньги за изысканный высококлассный коньяк и закусить его лимоном или чем бы то ни было еще. Либо заморозить его так, что невозможно будет почувствовать ни богатства его ароматов, ни насыщенности и мягкости вкуса. Не меньшее преступление ‒ нагревать бокал над огнем.

Еще один важный фактор ‒ время. [Элитный коньяк](http://www.royaldrinks.ru/?pid=87) и спешка ‒ две вещи несовместные.

Познание коньяка требует вдумчивого, неторопливого подхода. Поступая иначе, вы обворуете себя и оскорбите тех, кто долгие годы выдерживал этот благородный нектар. Нередко людей, собиравших виноград для коньяка, который вы пьете, уже давно нет на свете. Возможно, ушли в мир иной их дети и внуки. А коньяк жив, источает дивный аромат и радует глаз чудесным золотистым или янтарным цветом.

Дегустация:

**1)** налить небольшое количество коньяка (30 - 40 миллилитров) в бокал и дотронуться пальцем до его наружной стенки. Посмотрите с другой стороны бокала, видны ли отпечатки пальцев. Если да, то перед вами коньяк высшего качества.

**2)** повращать бокал вокруг собственной оси и посмотреть на следы от стекающего коньяка на его внутренних стенках. Если эти "ножки" видны в течение 5 секунд, вы имеете дело с коньяком, выдержка которого от 5 до 8 лет, если 15 секунд - коньяк приблизительно 20-летний. Для 50-летних коньяков эти следы различимы в течение 17-18 секунд.

Существует три "волны" запахов коньяка:

    **Первая "волна"** улавливается на расстоянии 5 см от края бокала, *тона легкие, ванильные*. Непосредственно у края бокала ощущается *цветочные и фруктовые ароматы* - **вторая "волна"** запахов. Высококачественные коньяки обладают очень тонким, но *ощутимым ароматом розы, фиалки, липы, абрикосов и других фруктов* - **третья волна - это запахи "выдержки"**.

   Насладившись всей гаммой коньячного аромата, маленькими глоточками пробуют напиток на вкус, ощущая, насколько хорошо он распространяется во рту, производя эффект "хвоста павлина" ("**quene de paon**"), так, как будто он раскрывается во рту.

   Французский стиль подчиняется правилу **трех "С" (Cafe, Cognac, Cigare)** - вначале вы пьете кофе, затем коньяк и после этого выкуриваете сигару.

ВЫВОД

Вино и коньяк являются одними из самых любимых напитков всех ценителей наслаждения. Виртуозно сменяя игривость на агрессивность, чувственность на отрешенность , вино и коньяк создают гамму ощущений только своими запахами. Таким образом, их не стоит пить в спешке, а необходимо наслаждаться каждым глотком. Коньяк, к тому же, пьётся исключительно без сопровождения закусок.

ВОПРОСЫ ПО МАТЕРИАЛУ :

*Должно ли вино со временем менять свой цвет у вас в бокале?*

Нет

Да

*Сколько стадий дегустации нужно преодолеть человеку, чтобы оценить всю полноту вкуса вина?*

1

2

3

4

*Какие вина подаются наиболее охлаждёнными?*

Кислые

Сладкие

Полусладкие

*С чем сочетаются красные легкие вина?*

С десертными блюдами и острыми сырами.

с рыбными блюдами, колбасой, белым и красным мясом, дичью, нежными сырами

с продуктами моря, колбасными изделиями, мясом птицы, нежными сырами.

Ни с чем из вышеперечисленного

*Что такое купажирование коньяка?*

Смешение спиртов разной выдержки

Закрытие бочки с напитком с целью выдержки крепости

Получение спиртов разной выдержки

Дегустация коньяка

*Почему бокал для коньяка называется именно снифтер?*

от английского sniff – нюхать

потому что имеет форму бочки, в французском снифф-бочка

так как любители коньяка называют себя снифтёрами

в немецком снифт- делать напиток

*В качестве чего используют коньяки низкого класса?*

В качестве аперитива

В качестве дижестива

В качестве десертного напитка

В качестве напитка к основному блюду

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

<http://ae.kulichki.com> Азбука кулинарии

<http://www.zrpress.ru> Деловая Интернет-Газета

<http://www.aroma.ru> Торговый дом Арома

<http://www.royaldrinks.ru/> Интернет-магазин алкогольных напитков

<http://www.pivkoff42.ru/> Магазин алкогольной продукции