

Всем знакомо такое название напитка, как коньяк, но мало кто знает, что для производства одного литра требуется практически десять литров вина. Очень ценится [французский коньяк](#) из определенных сортов винограда. Название напитка также родом из Франции – по имени города Коньяк, в котором его и стали производить. Это исконно французский продукт, который стал пользоваться спросом во всем мире. Сейчас коньяк большей частью производят из сорта винограда под названием уни блан. Способ изготовления напитка запатентован, и другие вина, изготовленные по этой же технологии, не имеют права носить это название – их называют бренди. Поскольку именно во Франции началось производство этого напитка, то неудивительно, что именно здесь находится большое количество коньячных домов. Это Camus, Martell, Frapin, Leyrat, Otard и другие.

Если вы хотите научиться пить коньяк, то на данном сайте вы сможете изучить правило его питья. Главное – не пить его сразу. Важно растягивать его, смаковать, наслаждаться его ароматом. Кроме того, коньяк пьют из специальных бокалов, которые называются снифтерами – от английского «нюхать». Более детально об истории этого элитного французского напитка вы узнаете здесь.