**Как пить портвейн**

Порто подается в специальном графине или бокале для порто, имеющем тюльпановидную форму, ёмкостью от 15 до 27 сантилитров, поскольку на стенках бутыли держится густой осадок, характерный для этого вина. По этой же причине бутылку с портвейном "готовят" к подаче - держат в вертикальном положении от дня до недели в зависимости от выдержкии.

Знатоки никогда не закупоривают бутылку повторно - пробка вынимается из бутылки раз и навсегда. Наполняется только половина бокала, чтобы вино «отдало» свои ароматы. Красное порто подается при температуре +18 °С, а белое при +10—+12 °С. Бутылки со старым порто, имеющие «корку», должны стоять в вертикальном положении около 124 часов перед их откупориванием, а затем декатироваться в графин при помощи воронки. Порто — это одно из самых дорогих вин, и, как правило, его пьют в чистом виде.

По запаху пробки хороший специалист может определить, насколько тот или иной портвейн соответствует своему названию, не испортился ли он, пролежав долгие годы в погребе. Как правило, условия хранения не позволяют портвейну испортиться, так что изучение пробки - не более чем освященный временем ритуал.

За первым ритуалом следует второй: бутылка портвейна устанавливается на специальную подставку, откуда портвейн переливается в дегустационную чашу. Эта чаша - неотъемлемый аксессуар любого эксперта по портвейну. Сделав пробный глоток, он наливает несколько капель портвейна в графин: выражаясь на профессиональном языке, "умывает его". После этого портвейн декантируется, то есть переливается в графин, из которого уже разливается по бокалам. Перед тем как попробовать изысканный винтаж на вкус, необходимо дать ему пятнадцать-двадцать минут "подышать" и только после этого можно делать первый глоток.

Считается, что порто идеально сочетается почти с любыми блюдами. Особенно хорош к кофе, шоколаду, жареным орешкам, цукатам, и всего лучше - со стилтонским и другими "синими" сырами, но вполне годятся и более простые сыры - чеддар и глостер. Естественные союзники порто - любые десерты на основе ягод и всяческих фруктов с ярким вкусом.

Пьют хороший порто охлажденным до 18 градусов по Цельсию и если с сигарой - то это действительно удовольствие для настоящего мужчины. Дамы, согласно этикету, не пьют портвейн. Им положено пить другое сладкое - sherry, и, кстати, оно тоже происхождением связано с теми краями: это старый испанский напиток, известный в мире под названием херес.

[www.bahys.com](http://www.bahys.com)