

Древнегреческий поэт Эвбул советовал когда-то выпивать не более трех чаш вина: первая из них предназначена для здоровья, вторая - для любви и наслаждения, а третья - для сна. После четвертой начинается ругань, после пятой - скандалы, после шестой - непристойные песни. Ну а после десятой мутится рассудок, так что "пьющий валится наземь, в мусор и грязь".

Чтобы насладиться напитком, лучше соблюдать следующие заповеди, изложенные во многих кулинарных греческих книгах:

1. Не следует пить вино, которое только что принесли из подвала, где оно долго хранилось. На некоторое время следует оставить его "успокоиться", чтобы компоненты вина вернулись в свое нормальное состояние.
2. Не следует оставлять вино в холодильнике или возле источников тепла более чем на два часа.
3. Нельзя все время держать открытую бутылку или стакан с вином в руках. При нагревании оно теряет свой аромат.
4. Молодые вина подаются более охлажденными, чем старые. Легкое вино быстрее согревается при комнатной температуре.
5. Красное вино подается обычно при температуре 18°C, белое - при 8°C. Легкие фруктовые вина - при температуре 10-12°C.
6. Не следует подавать слишком охлажденными белые вина и излишне теплыми - красные.
7. Бутылки с красным вином лучше хранить в горизонтальном положении при постоянной температуре 10-12°C.
8. Ни в коем случае нельзя смешивать вино с любыми другими напитками, добавлять в него лед и разводить водой - иначе теряется все удовольствие и вкусовые качества вина.