

Календарь Триа 6 сентября 2017 г.

На следующий день после того, как Бельтрам и остальная часть группы гномов провели дегустацию, они также решили услышать мнение шотландцев и их мастеров.

Я изменю историю, но Скотт говорит мне, что у меня есть воспоминания о моей прошлой жизни.

Чтобы он позволил ему использовать мои знания для будущего изготовления ликера, что я могу ему достаточно доверять, потому что он не реагирует ни на какие притязания. Ни мой отец, ни мой дед не возражали против того, чтобы открыть это Скотту. Николас Гарланд, сквайр, отвечающий за домашние дела, активно соглашался со мной.

А еще я честно рассказал о происхождении названия "Скотч" и извинился за то, что растоптал его мысли.

"...Тогда я думал только о том, что тебя вытащат... да, я думал только о себе. Это то, чего не знали ни мой отец, ни Николас. Если ты обижаешься на меня, я хочу, чтобы это был только я..."

В отличие от него, Скотт тихо покачал головой в сторону, не переставая улыбаться.

"Что бы ты ни думал, ты мог бы дать мне имя, названное в мою честь. Больше никакой чести... не говоря уже об обиде".

Я не мог ничего ответить, и все, что я мог сделать, это склонить голову.

И сегодня дегустация (дегустиация) давнего спиртного означает ограничение его тремя основными ремесленниками - Скоттом, одним из первых членов винокурни, и его помощниками Брэндон и Калверт, но сначала это подтвердит только Скотт.

Если это будет только он, он знает мой секрет и может сказать мне все, что думает. Поэтому я решил, что сначала дегустацию проведет только один человек.

Скотт - ведущий дистиллятор в мире, но бочка с долго выдержанным спиртом, или маркировкой "ZL", для него тоже совершенно неизвестный спирт.

Изначально дистиллятор проверяет степень созревания бочки как одну из своих задач, но он никогда раньше не открывал бочку и не проводил никаких проверок внутри. Конечно, я позволил ему проверить внешний вид бочки, но он не решался открыть ее до сих пор, потому что не представлял, насколько велик риск открытия пробки - случайно открыл ее, а окисление прогрессировало и т.д. - был.

Совершенно незнакомый алкоголь тоже заставляет его выглядеть довольно нервным.

Как и во время вчерашней дегустации в мастерской Белтрама, я приношу пять разных бутылок и оставляю их перед ним.

Точно как ремесленник, любопытство, похоже, превосходит напряжение, если смотреть на него по-доброму, разглядывая различия в цвете без серьезности.

"Для сравнения, у вас совсем другие цвета".

Скотт застонал, словно разговаривая сам с собой.

На самом деле, единственный трехлетний, который мы сейчас отгружаем, - это новая бочка небольшого четвертьбочонка - около ста литров - светло-янтарного цвета. Но то десятилетнее, что лежит передо мной, - темно-черное, как обсидиан, а некоторые вещи выглядят слегка красноватыми и красноватыми, как красная медь.

Он мелко кивнул на эти слова и налил виски в подставленный стакан.

Он не произнес ни слова, пока не закончил наливать. Вчера Белтрамы были такими же молчаливыми, но совсем не такими.

Белтрамы просто теряли дар речи от эмоций, когда раздували грудь от ожиданий и могли пить свою продукцию в течение десятилетия, но Скотт - совсем другое дело. У нас захватывает дух, потому что мы узнаем, каким образом усилия последнего десятилетия воплотились в жизнь и каковы последствия.

Я собираюсь, как и вчера, накрыть все стаканы металлической крышкой.

Я хочу, чтобы вы открывали крышку только тогда, когда пьете". Сам аромат совсем другой, но когда другие ароматы смещаются, впечатление меняется..."

Я объяснил дегустацию в меру своих знаний.

И пока проходит тихое время, Скотт пригубливает один стакан за другим. Иногда, кроме вытекающего из него вздоха, он молча дегустировал, ничего не говоря.

Дегустация закончилась примерно через пять минут.

Скотт выдохнул.

"... Честно говоря, я удивлен. Я не знал, что он так сильно изменится..... Теперь я могу сказать, что когда я начал его готовить, я думал, что это невкусный напиток. Я могу умудриться пить все, что попало, в течение трех лет, но за десять лет это не так уж сильно изменится..."

Поэтому я глубоко склонил голову и начал слегка взволнованно говорить с ним.

"Дорогой Зак! Расскажи нам побольше об этом "Скотче"! Какой у него вкус? Каким ароматом оно пахло... Я тоже хочу поехать в страну под названием "Япония", где был мастер Зак, нет, настоящая "Шотландия", и научиться его делать! Но этого не случится. Так что только от памяти Зака зависит..."

Мне он все еще кажется грубым, а ему - превосходной выпивкой с ароматным запахом. Наверное, меня впечатляет, что годы делают спиртное вкусным, тем более что я знаю вкус дистиллированного портяночного спирта под названием "Ньюпот".

Я пообещал рассказать ему все, что знаю, и тогда мы обсудили этого кандидата на "Zach Collection".

"...Они все короткие и длинные... Белтрам сказал, что они все вкусные, поэтому продавать их под маркой "Long Aged Liquor"..."

Когда я волновался, я услышал неожиданные вещи.

"Кстати, в какой таре мастер Зак намерен перевозить эту коллекцию Зака?"

Я наклоняю шею от внезапной смены темы, но в ответ на вопрос говорю ему то, что думаю.

"Я собираюсь перевозить ее в коррозионностойком металлическом контейнере. У меня есть несколько меньших, чем баррель, но при чем тут это?"

Скотт кивнул на мои слова,

"Если честно, я понятия не имею, какая формула мне нужна. Это угол, так почему бы нам не сделать много?"

"Но я не могу сделать лучшее из этого. Это угол, поэтому я хочу сделать лучшее, что я могу сделать в данный момент..."

Скотт мелко кивает и соглашается, но вносит еще одно предложение.

"На этот раз мы собираемся смешать три бочки вместе, так что даже если мы найдем лучшее соотношение, все равно будет лишнее. Если да, то можно ли сделать не только это, но и многое другое, например, вещь из одной бочки и просто смесь двух видов? На этот раз мастер Зак сам приедет в Арс, не так ли? Не будет ли это лучшей рекомендацией в будущем?"

Предложение Скотта заключалось в том, чтобы построить много личностей, как этот удобный ликер, и послушать и посмотреть, что скажут гномы.

(Это, конечно, может быть интереснее. Мои предпочтения не могут быть мировым стандартом, и я хочу знать предпочтения разнородных гномов...)

Вот почему я решил сделать три основные формулы и три одиночные бочки, плюс четыре в общей сложности десять, которые изменили формулу в экстремальной манере.

Контейнер для коллекции Зака, кстати, но бочкообразный, на двадцать литров, сделан из нержавеющей стали - так называемой нержавеющей стали 18-8 с восемнадцатью процентами хрома и восемью процентами никеля. Она может быть оснащена краном и кран-буксой, в нее можно наливать и как есть.

материал из нержавеющей стали, но Никелю все равно было трудно собирать хром. Сначала я пытался найти руду - хромовую железную руду и т.д. - но я никогда не видел сам шахту хромового железа, и никто не знал о ее существовании, поэтому я не мог ее найти. Но она была огромной в неожиданных местах.

Она была в дерьме, выкопанном из руин.

В школе магии Тилии в Доктусе был профессор, который покупал все, что выкапывали из руин. Да, мой наставник, профессор Лайонел Распад.

Когда я был ассистентом профессора Распада, у меня была задача изучить используемые элементы из кучи дерьма, спящего на складе. Редких магических металлов, адамантита и митрила, было найдено не так много, но в качестве материалов для пола и стен, помимо ящиков и контейнеров, использовалась нержавеющая сталь, и множество предметов было разобрано и сдано на склад.

По окончании анализа они превращались в мусор, но их принимали, а материал извлекали и

собирали с помощью металлической магии. Железо было оптом отправлено в кузнечную мастерскую, но и другие пятаки, хром, молибден и т.д. были под надежной охраной. Конечно, есть и титан, но я забираю его, потому что намерен использовать его для другого применения.

И хотя это контейнер из нержавеющей стали, было изготовлено тридцать контейнеров на двадцать литров, пятнадцать на десять литров, а также множество мелких предметов, таких как бутылки для воды. Массовое производство возможно, потому что материала еще достаточно, но пустые контейнеры собираются извлекать и использовать повторно.

Беседы со Скоттом закончились, и его людей, Брэндона и Калверта, вызывают и проводят ту же дегустацию.

Мы оба были поражены и удивлены, что вкус скотча, который мы делали, так сильно изменится.

Брэндону тридцать пять лет, он на девять лет моложе Скотта. Он больше похож на родича плотника, чем на винокура, с неутешительным телосложением, подстриженными светлыми волосами и густыми бровями-усами, но он обладатель руки, превосходящей Скотта если только в перегонке вина.

Еще один Калверт, но тридцати четырех лет, на год моложе Брэндона. Это слегка худощавый жизнерадостный мужчина, больше похожий на веселого фермера, чем на ремесленника. Он хорошо перегоняет яблочный ликер и делает хорошие ароматные дистилляты.

У них было много историй о том, как их вытаскивали, но они продолжают оставаться в этой деревне, потому что восхищаются Скоттом.

"Так сильно... может, и вино так же изменилось?"

спросил Брендон, убедившись в аромате.

"О, у меня есть кое-что, что пахнет довольно хорошо. Я бы все еще хотел уложить его в постель, но я собираюсь взять и бочонок вина".

Калверт также проявляет интерес к вину, но, похоже, его также беспокоит яблочный ликер.

"Получится ли, если я тоже уложу яблочный ликер в постель... так что он все равно возьмет".

Прошло всего четыре года для яблочного ликера, так что если это будет десятилетие, то потребуется еще шесть лет, чтобы понять это. Конечно, кальвадос во Франции нужно выдерживать более пяти лет, так что, возможно, в следующем году мы сможем поставлять его как "пятилетнюю вещь".

Скотт также обменялся мнениями, и мы вчетвером высказали свои взгляды на формулу скотча.

В конце концов, было определено, что это должно быть что-то с сильным ароматом, что-то с мягким вкусом и что-то со слегка кисловатым характером.

С запиской в руке Холл вернулся на холм, упаковал три новых сорта в емкость и поднялся в особняк.

Отец и дед, а также жертвы, которые настигли меня при варке винокурни (...), тоже решили дать Николасу посмотреть на вкус готового продукта.

Поставьте бокал перед троицей для краткого объяснения.

"Это" Зак Коллекшн "десятилетие, когда я решил посоветоваться с шотландцами. Смешиваю три бочки..."

Мои отцы опускают глаза на бокал с янтарной жидкостью и молча поднимают его.

И медленно поднесли его ко рту.

В следующий момент все они широко раскрыли глаза и удивленно переглянулись.

"Неужели это то, что тебе так нужно... так нужно..."

пробормотал про себя мой дед.

"Пока нет, до такой степени... насколько я понимаю, это аромат, который я даже не решаюсь обозначить как "долгоиграющий ликер"..."

Никто из троих ничего не сказал и только качали головами. Наверное, "бескомпромиссный" я.

"Я передумаю, но мне нужна услуга от вашего отца".

Я говорил с серьезным видом, обращаясь к двоим со стаканом виски.

"Это касается Брэндона и Калверта".

"Что не так с этими двумя?"

Мой отец не знает, о чем говорит, и наклоняет шею".

"За последнее десятилетие они преуспели. Куда бы вы двое ни поехали, вас бы пригласили с большим вниманием, чем сюда. Но они сделали все возможное, чтобы улучшить качество дистиллированного ликера в этой деревне. Я хочу вознаградить их".

Отец соглашается с моими мыслями и громко фыркает.

"Хм, я действительно согласен с тобой... что именно ты делаешь?"

"Я взял имя Скотта и назвал его "Скотч" по дистиллированному ликеру из пшеницы. Я хочу подражать этому и дать свое имя дистиллятору вина и яблочного ликера. Дистиллированное вино" бренди ", яблочное дистиллированное вино" карвато ". Что вы думаете?"

По правде говоря, я долго думал над этим вопросом.

Несмотря на то, что пшеничная дистилляция называется "Скотч", меня часто спрашивали, есть ли название для винной или яблочной дистилляции. Тем более мергельный тип, который начали делать в то же время, что и скотч - дистиллированный спирт, сделанный из выжимки вина - и файнский тип, который потом начали - дистиллировали вино как оно есть - уже вполне в ходу, хотя по количеству уступают скотчу.

Когда я узнал, что имена первых членов винокурни Скотта были Брэндон и Калверт, я неожиданно рассмеялся над этим небесным попусением. И даже вскоре мне пришла в голову мысль назвать Бренди и Кальвато (...) S - не Кальвадо (...) S - но в то время мы оба были

молодыми людьми в возрасте около двадцати лет и преждевременно отказались от этой мысли.

Но сейчас нет ничего лучше, чем тогдашняя выходка. Они оба хорошо поддерживали Скотта, внесли много предложений по улучшению качества и, что самое главное, не качали вертикально головой по поводу вытягивания их из стран. Учитывая эту мысль, я подумал, что назвать их шуткой - это кощунство по отношению к их усилиям.

Это не кажется таким уж большим, когда речь идет о десятилетии, но я с нуля сделал выпивку для всего мира с вызовом. Даже несмотря на мой совет, они вполне могут сохранить свое имя.

И мой отец, и дед знали о стараниях этих двоих, и с удовольствием признали их.

Особенно Николас, с полной ухмылкой, сказал: "Вы двое действительно хорошо справились. Я тоже очень согласен".

Я решил поговорить с Брэндоном и Калвертом от отца, оба лорды и владельцы винокурни.

На следующий день Брэндон и Калверт пришли в особняк вместе со Скоттом.

Никто из них троих не знал, зачем их вызвали, и склоняли шеи.

Я начал говорить об этих троих с видом отца, который до этого был суров.

"Похоже, долгоиграющий ликер прошел успешно. Это также благодаря усилиям нас троих..."

Поэтому я сократил слово и перевел взгляд на Брэндона и Калверта.

"... возьмем имя Брэндона для дистиллированного вина, которое он не назвал раньше, - "Brandy". Аналогично, дистиллированный яблочный ликер назван Кальвертом "Кальватос". "

На мгновение они не поняли, что им сказали, и выглядели прилично. Но когда Скотт, лежавший рядом, сказал: "Молодец", они наконец поняли, что их имя дали выпивке.

Брэндон сказал: "Надо же, мое имя - это такая ужасная вещь...", а у Калверта по дороге было сумрачное лицо.

"... Если вы собираетесь дать мне имя, то лучше лорд Зак или Гарланд..."

Я сказал, что Калверт должен назвать его именем моего отца, который является владельцем, меня, который проявляет интерес к дистиллированному ликеру с детства, и Николаса, который считает себя изобретателем дистиллированного ликера.

Мой отец покачал головой со словами,

"В будущем, чтобы вознаградить ремесленников нашей семьи Локхарт, мы будем называть вновь изготовленный ликер именами ремесленников, внесших наибольший вклад. Это прецедент. Вы, ребята, такие".

Скотт сказал: "Молодцы!", хлопнул их по плечам и заплакал от радости. И Брэндон, и Калверт с такими же слезами на глазах фыркнули.

Ты делал так около минуты, но вдруг вспомнил, что находишься перед своим господином, и склонил голову: "Тоже, простите", - сказал он.

Я просто заколотил им несколько гвоздей на возвышении.

"Будет трудно. Все больше и больше гномов перегреются, если долгоиграющий ликер распространится по миру. И это еще не все. Со временем их языки тоже разжируют..."

Все трое фыркнули на мои слова.

"... и даже Арс и Вельберн смогут делать одну винокурню за другой. Продолжайте делать там непревзойденные ароматы. Я думаю, это довольно болезненно..."

Скотт ответил на мои слова решительным выражением лица.

"Мы не собираемся проигрывать во вкусе. Какие бы конкуренты ни появились, мы будем стремиться к тому, чтобы дистиллированный ликер Рокхарта оставался лучшим в мире".

Это было мощное заявление.

Мой отец решительно кивнул в ответ на слова Скотта.

И это то, что отец выкроил для меня в будущем.

"Я попрошу Скотта поехать в Арс вместе с Заком..."

Больше, чем раньше, штаб-квартира Гильдии кузнецов заявила, что хочет сказать спасибо непосредственно Скотту. Однако он отказался, потому что уход Скотта с винокурни повлияет на производство виски. Гномам ничего не оставалось, как убедить их, что это первая партия ликера длительной перегонки, и из-за большого количества учеников-ремесленников, прибывших из Велберна, они решили, что Брандона и Калверта хватит.

Скотт паникует по поводу внезапного решения,

"Это хорошая возможность. Зак говорил: "Ты можешь слышать сырой голос клиентов (...)".

Мой отец сказал мне это, и я кивнул, но "мне немного страшно слышать сырой голос", - сказал он с лицом, напоминающим горький смех.

<http://tl.rulate.ru/book/51275/2519687>