Любовь Яна к вину началась, когда он был маленьким ребенком. Его отец был мастером по изготовлению кожаной обуви, который после завершения войны между видами основал для себя небольшой магазин в Городе Хаоса, где он делал кожаные туфли на заказ. В конце каждого месяца он покупал бутылку вина и ставил ее на высокий подоконник, выпивая только маленький бокал перед сном каждую ночь.

В детстве Ян очень интересовался красновато-фиолетовой жидкостью в бутылке. Наконец, однажды, когда его отец был на побегушках, он осторожно вскарабкался на подоконник и выпил полстакана вина.

Вино продавалось по несколько десятков медных монет за бутылку, а вкус был кисловатым и горьким. Там все еще были следы нефильтрованного винограда, и это было очень посредственное вино, сваренное на небольшой винодельне.

Однако в то время Ян чувствовал, что это лучшее, что он когда-либо пил. Как будто перед ним открылся целый новый мир.

Молодой Ян очень плохо переносил алкоголь и заснул на земле, выпив всего полстакана вина. После того, как его отец вернулся домой, он жестоко избил Яна.

Однако это не помешало Яну влюбиться в вино.

С тех пор он много лет играл в прятки со своим отцом за бутылками вина. Это продолжалось до тех пор, пока он не смог купить себе бутылку вина и поделиться ею с отцом, не скрывая ничего.

Поэтому, когда люди спрашивали, почему он основал Банк Баффет, он всегда отвечал: потому что я хотел иметь возможность покупать вино для себя. Это простое, почти детское желание породило колоссальную бизнес-империю.

После того как банк начал получать значительную прибыль, он направил часть этих доходов на строительство винодельни.

Он всегда считал, что у вина есть потенциал для улучшения, поэтому так родилась винодельня Баффет.

Эта инвестиция вызвала много насмешек со стороны бесчисленного количества людей. Он стал прибыльным бизнесом только на 20-м году своего существования, но к 30-му году он уже стал одним из самых известных виноделен на всем Норландском континенте.

Вино, произведенное на винодельне Баффет, называлось жидким золотом и по-прежнему пользовалось огромной популярностью, несмотря на высокие цены. Даже императорская семья Империи Рот тратила огромные суммы денег на покупку партии вина на винодельне Баффет каждый год.

Ян очень серьезно относился к вину.

Ежегодно винодельня Баффет производила всего три бочки премиального вина V-класса. Одна из них отправлялась Шир, а две оставшихся — к Яну.

Это было лучшее вино в мире, и никакое другое вино не могло с ним конкурировать.

Даже король Империи Рот и королева эльфийской расы никогда не пробовали вина такого

высшего качества.

Однако, когда Ян обратил свое внимание на стейк перед ним и почувствовал запах доносившегося до него насыщенного аромата, его глаза тут же расширились от удивления.

Аромат вина необычайно богатый и сложный! И это только после того, как говядина была приготовлена, поэтому большая часть аромата вина уже испарилась. Невероятно, что аромат все еще может быть таким сильным!

У Яна было недоверие на лице. Во время строительства винодельни он посещал ее почти каждый день, направляя ее к еще большим высотам, поскольку в этом мире не было никого, кто знал бы о вине больше, чем он.

Нет, если это так, то этого все равно недостаточно. Ян слегка покачал головой. Он по-прежнему был очень уверен в вине из собственной винодельни. Это было вино, которое было сварено совместными усилиями бесчисленных мастеров-виноделов высшего уровня. Чем оно может уступать вину, сваренному владельцем ресторана?

— Вы можете нарезать говядину ножом, а затем съесть вилок, — нежно и вдумчиво проинструктировала Ябемиа.

— Спасибо, — Ян кивнул, взял столовое серебро и осторожно нарезал говядину. Нежную говядину легко разрезать, и вместе с мясным соком хлынуло яркое красное вино. Аромат говядины и вина разносился в воздухе прямо к нему.

Этот аромат! Как это возможно?!

Ян был совершенно ошарашен. Раньше ему немного не хватало аромата вина, но только потому, что он был замаскирован говядиной. Теперь, когда бифштекс был разрезан, он больше не мог обманывать себя.

— Что это за вино? На какой винодельне это было произведено?

Ян внезапно поднял голову, когда он повернулся к Ябемии с напряженным выражением лица как раз в тот момент, когда она собиралась уйти, чтобы обслужить следующего клиента.

— Что, простите? — Ябемиа недоуменно посмотрела на Яна, не в силах понять, почему этот доброжелательный клиент вдруг так рассердился.

Все окружающие клиенты тоже обратили внимание на Яна.

— Эй, разве это не старик Ян? Не думал, что он тоже посетит ресторан Мамаи.

— Конечно. С тех пор, как Юная госпожа Шир стала лидером семьи Баффет, старик Ян редко появляется на публике.

— Но что происходит? Может быть, старик Ян не фанат этого блюда?

Некоторым посетителям удалось опознать Яна, и весь ресторан зашумел.

Майк, который готовил на кухне, тоже выглянул в ресторан, услышав шум. Он тоже был весьма удивлен, узнав, что Ян пришел в его ресторан поесть.

Однако, когда он подумал об этом, это имело смысл. В конце концов, паровой двигатель был

важным делом, и, возможно, Шир не могла принять решение самостоятельно, поэтому ее дедушка приехал сюда, чтобы прояснить ситуацию. Однако оказалось, что он был недоволен едой.

Ян также понял, что позволил своим эмоциям взять верх над собой, и понизил голос на несколько октав, повторив: «Я спрашивал, какое вино используется в этом стейке, и в какой винодельне он произведен».

— Я... Я тоже не знаю, какое вино использует Босс, — ответила Ябемиа, повернувшись к кухне с беспомощным выражением лица.

Майк вышел из кухни, посмотрел на Яна с улыбкой и сказал: «Это вино, которое я сварил самостоятельно, а не на винодельне. Вы недовольны вином или стейком?»

— Ты сам сварил? — Ян оглядел ресторан, а затем покачал головой и сказал: «В таком месте невозможно сварить такое исключительное вино».

— Я использую только то вино, которое сам сварил для своих стейков, — с улыбкой подтвердил Майк. Этот старик действительно был знатоком вина. Для приготовления качественного вина требовалось множество процедур, и даже необходимое оборудование занимало много места. Ресторан был недостаточно большим, даже чтобы служить подвалом, не говоря уже о полноценном винодельческом предприятии.

— Хорошо, давайте пока отложим в сторону, кто варил это вино, — Ян махнул рукой, глядя на Майка со слегка сердитым выражением лица, и сказал: «Но как вы могли использовать такое вино высшего качества для приготовления блюд?»

— Я считаю, что для приготовления лучших блюд можно использовать только лучшие ингредиенты. Это вино идеально подходит для моего стейка с черным перцем, — Майк с улыбкой покачал головой.

— В самый раз? Это абсолютное святотатство по отношению к вину! Вы знаете, как сложно получить такое исключительное вино? Даже лучшие виноделы не смогут гарантировать, что в следующий раз воспроизведут вино такого калибра, а вы используете его для приготовления пищи!

Ян сердито посмотрел на Майка, и даже его руки слегка дрожали от ярости.