

Ночь на 10 декабря.

Виконт Игнасиус Рэдфорд, тяжелый городской маркиза Сивелла, как ангел императора, посещает наш дом для передачи герцога.

Виконт пребывает в хорошем настроении, потому что и без того громоздкие ритуалы и канцелярские истории, а также потение в общественных банях ему не по душе. Конечно, одной из причин моего хорошего настроения было бы то, что в бане подают холодное ячменное вино - пиво типа "Пилснер" в деревне Расмор.

Меня больше волновал рассказ премьер-министра, который я услышал в бане, и я чувствовал себя немного подавленным. Но увидев бесстрастную улыбку виконта, я решил раз и навсегда забыть о том, что только что сказал, что теперь мне следует сосредоточиться на алкоголе.

Мы возвращаемся в особняк, разговаривая, но виконта по-прежнему волновала выпивка сегодня вечером.

"Я надеюсь, что вы позволите мне сегодня выпить этого вина".

Под "тем вином" он подразумевал лучшее красное вино маркиза Сивелла, выдержанное в моем хранилище магии.

Вина Seawell - это вина такие же элегантные, как Cabernet Sauvignon, и такие же мощные, как Syrah и Malbec. Выдержка этого "потенциального" вина в бутылке придает ему еще большую мягкость и делает его необыкновенно вкусным".

Конечно, это так". Наши игристые вина и драгоценное "Розингрейвское гнилое" "Кифу" тоже выдерживаются просто замечательно".

Игристое вино было сделано мной, а драгоценное Гнилое вино было подарено мне королевой Катриной из королевства Каум, это деликатес из ее дома, семьи Розингрейв.

Это то, что я получил в качестве извинения за неприятности в прошлом году в Арсе, столице Ванга, но с его элегантной сладостью, как у немецкой ледяной лозы, оно, несомненно, охладит то, что я укладывал в постель около пяти лет, что делает его идеальным в качестве десертного вина после еды.

"Я с нетерпением жду этого. Если бы я мог себе это позволить, я бы с удовольствием выпил несколько" коктейлей "после еды".

"Перемешанный ликер" относится к коктейлю, который мы показали после фестиваля гномов этой весной.

Я знаю это, потому что я воссоздал ликер и блюда, подаваемые на фестивале гномов, когда я посетил деревню Расмор с маркизом Сивеллом в сентябре.

"Я готов, но сегодняшние блюда сочетаются с вином, так что, возможно, после завтра будет лучше".

С этим разговором вернулись в особняк.

Главная горничная Молли готовила в варочной зоне особняка, и ее ароматный запах распространялся по всему особняку.

"Пахнет хорошо. appetite..... давайте сегодня повеселимся", - виконт тоже садится за стол в зале с таким выражением, как удовольствие.

Мой отец и дедушки уже прибыли к столу, и приветствие началось немедленно.

Сегодня мы должны были встретиться в количестве четырнадцати человек: мой дед, мои родители, мой брат и его жена, я, Лидди и Беатрис, и шестеро со стороны виконта.

Мэл и Шэрон, но со своей свежестью надежды, помогают готовить. Он хочет много учиться, думает о будущем. С ним была Луна, и хотя он почти не говорил, но проявлял интерес к вкусу. В эти дни я часто вижу, как ты готовишь с Мэлом здесь.

Во время приема я буду заходить туда и проверять ход приготовления и вкус блюда".

"Самое время..... Выглядишь хорошо, когда готовишься".

"Да, все готово, - ответила дочь Молли Триша с яркой улыбкой, - сегодня все еще вкусно", - и Мел показала мне тарелку с расправленной грудью.

Сегодняшняя муза идет с рулетом из сырой ветчины с ванилью.

Фенхель в луколке и небольшое количество свежего базилика, завернутый в сырую ветчину с сыром и небольшим количеством сухофруктов, приправленный черным перцем, оливковым маслом и каменной солью.

В прошлый раз это были жареные грецкие орехи (фрит), но в этот раз я решился изменить свой вкус.

Вернитесь к столу и объясните блюда. Я бы тоже так не поступил, потому что это была только моя работа.

"Это рулет из ванили, сыра и сухофруктов с сыровяленой ветчиной из свиных окорочков. Я также развесила оливковое масло для аромата. Я старалась подобрать игристое вино".

Лично я не очень люблю категоричные развлечения, но в сочетании с умеренной солью и прекрасным оливковым маслом, плюс естественная сладость, он хорошо сочетается с сухими игристыми винами.

Я собирался подать это блюдо, потому что сыровяленая ветчина, сухофрукты и оливковое масло - фирменные блюда на территории маркиза Сивелла".

Виконт сказал: "Хм. Похоже, это развлечение отличается от обычного", - говорит он, отправляя в рот большой кусок нарезанного amuse.

Сначала казалось, что эта комбинация вызывает недоумение, но как только я отправил в рот игристое вино, моя ухмылка распространилась.

"Это лорд Захариас. Это соленое, сладкое и морское ароматное оливковое масло прекрасно подходит к этому игристому вину. Похоже, такое сочетание полагается подавать в Сивелле и Имперской столице".

Это просто знаменитое умение быть гастрономом, и я мгновенно разгадал свои намерения.

"Я думаю, что это сочетание будет хорошо сочетаться и с легким красным вином. Так что позвольте мне предложить его в качестве легкого ноба".

Он удовлетворенно кивает на мое объяснение.

Он задает мне вопросы о том, что не нравится моему отцу.

"Но сырая ветчина и сухофрукты - неожиданное сочетание. Нет, оно не невкусное. Я тоже думаю, что это вкусно, но было неожиданно добавить сладости".

Виконт отвечает на этот вопрос от моего имени.

"Не так, лорд Масайас. В южной части империи сочетание свежих фруктов и сырой ветчины не очень необычно."

Сочетание сырой ветчины и фруктов обычно используется в "сырых ветчинных дынях" и тому подобном. Не такое уж необычное сочетание на юге, где можно взять много фруктов - апельсины и т.д. Лично я предпочитаю хурму и манго, но в этот раз я попробовал использовать сухофрукты, которые легко транспортировать и которые не особо выбирают сезон.

Затем следуют пирожки из утиной печени в качестве закуски и часто охлажденные вина из благородной гнили, охлажденный потаж из картофеля и весеннего лука, так называемые вичи-сеуэры и местные легкие белые вина.

После продолжения белого вина подается красное вино Seawell.

Первый налитый бокал вина имеет темно-рубиновый, но слегка оранжевый цвет. Виконт сужает глаза, поливая вином волшебные бутафорские светильники.

"Как всегда прекрасно... этим ароматным благоуханием мы можем наслаждаться только здесь... это вино было бы лучшим в мире...".

Он прав, я тоже считаю это красное вино лучшим в этом мире.

Как я уже говорил вам раньше, красные вина в этом мире не добавляют выдержку в бутылках и употребляют сразу, наполняя керамическую бутылку тем, что вышло из бочки. По этой причине маловероятно, что оно будет таким мягким.

Когда я был моложе, я однажды приложился к красному вину и выпил его довольно хорошо. Особенно Primiescu, бургундское первого сорта, думаю, его пили, когда приходила зарплата. Мне очень хотелось пить Grand Cru, прекрасное поле, но с тех пор Романе Конти не ограничивается тем, что суперпрекрасные вина, такие как La Tache и Chambertin, были недостижимы.

Ред предпочитает Пино Нуар в Бургундии Каберне Совиньону в Бордо, но я все равно несколько раз пил Lafite Rotosilt, Château Margaux и другие.

Судя по этому опыту, вина Seawell очень хорошо сделаны. Я не думаю, что они упаковали его в бочку и перевезли тысячу килограммов.

Есть две возможные причины.

Само вино было хорошо сделано и засыпано в хранилище Magic Inventory.

Я почти уверен, что сам виконт в состоянии сделать это, но магия хранения не имеет четких оснований.

Магия хранения позволяет винным бутылкам вообще не получать вибрации или света, что делает вино менее стрессовым, чем винный погреб, подобный Кривому, возможно. Оно также не портится от того, что его не нужно перевозить в каретах и т.д. после выдержки.

"Я перепробовал многое, но думаю, что это самое лучшее состояние. Эй, Беатрис?

Внезапно он говорит и паникует: "О, о".

"Мое... мое чувство, что это наименьшее загромождение... нет.

Если я буду спать дольше, вкус расплывется... потому что он расплывется...".

В последнее время она переформулировала здесь все, потому что ее мать следила за ее языком.

"Это не официальное место, так что вы можете делать то, что вы всегда делаете, лорд Беатрис. Если вы будете так заботиться, то даже не почувствуете вкус хорошего ликера. Хахаха!"

Я тоже послал матери сдержанный взгляд.

"Давайте подсластим слова мастера Игнациуса. Сегодняшняя кухня и вино - это то, чем я хочу насладиться".

"О... это поможет, если ты позволишь мне сделать это... нет, это поможет. Ах!"

Сделайте лицо, что Беатрис это сделала. Меня смешит этот взгляд.

Скажу вам в ее честь, даже если то, как она говорит, звучит по-мужски, она соблюдает застольные манеры. Сегодня я все еще в платье, но в эти дни оно мне не так уж и противно, так что, полагаю, мамина опека, нет, наставничество идет хорошо.

"Я думаю, что мистер Беатрис более привлекателен таким, какой он есть. Вы согласны, мастер Игнасиус?

Моя невестка Розали следит за мной, но уловка была стильной, и меня только что называли "принцессой".

"Разве лорд Розали не был достаточно хорош, чтобы выглядеть как старый рыцарь? Мне очень нравился этот рыцарь-принцесса. Хахаха!"

Розали одно время проходила обучение на рыцарей и, очевидно, также присутствовала на собрании в рыцарской одежде. Они указывают на это, и ее лицо краснеет.

Говоря об этом, Энджи и Елена, самураи, начинают раздавать бокалы с вином.

"Кроме этого вина?", - наклоняет шею виконт, - "оно как раз для главного блюда", - объясняет он.

Тем временем Энджи и остальные разливают вино.

Оно такое же, как и лучшее вино "Сивелл", которое вы сейчас пьете, но разной выдержки.

Я поднял бокал,

"Это то же самое морское вино, что и раньше. Разница лишь в возрасте выдержки. То, что вы пили раньше, имеет двадцатилетнюю выдержку, а это - пятилетнюю. Я думаю, что пять лет выдержки лучше подойдут к блюдам, которые мы сейчас подадим".

В конце моего объяснения из кухни появляется главное блюдо.

На этот раз я приготовил говядину без сюрприза, из которой также готовится ортодоксальная тушеная говядина.

"Это тушеная говядина? В этом тоже есть какая-то хитрость..."

Это виконт вставляет нож.

Положите хорошо протушенное мягкое мясо в рот, но смотрите слегка подозрительно. А я кладу в рот рекомендованное мной вино пятилетней выдержки.

"Понятно...", - рычит он, еще один укус, кладя мясо в рот.

"Это мощное вино определенно хорошо сочетается с этой тушеной говядиной".

Тем временем мы тоже едим тушеную говядину, запивая ее вином.

Вкус говядины и соуса распространяется по рту, а жир становится гуще. Когда к нему добавляется молодое и мощное красное вино, оно не только придает более глубокий аромат, но и даже освежает мясо.

"Это рагу - самая обычная вещь, в нем нет ничего особенного. Конечно, у нас самые лучшие ингредиенты, ведь нам подают Игнациуса, но в этот раз мы немного изменили вкус."

Мой брат сказал в комментариях: "Что ты передумал? Я слышал". Мой брат не слишком привередлив в еде, но в последнее время он стал интересоваться кулинарией и выпивкой, то ли я его впечатлил.

"Да. Попробуй еще кусочек рагу. А теперь попробуйте вино из тех зрелых, что подавали раньше".

На мои слова все двигают ножом.

Я пробую рагу тем же способом, включая выдержанное красное вино во рту, но оно все еще немного не подходит.

"Я вижу! Молодые вина действительно вкуснее! Зак, что это значит?"

Мой отец добавил слегка преувеличенный жест рукой и попросил прокомментировать.

"Красное вино и тушеная говядина - совместимые блюда. Особенно хорошо сочетаются вина с фруктовым вкусом, например, морские вина, и с непревзойденным вкусом мяса..."

Виконт громко кивает.

"Но если вы спросите меня, будет ли оно еще более совместимым, если его состарить, то это не

обязательно так. Потому что созревание успокаивает фруктовые ароматы и кислотность вина. Мне очень трудно сочетать эти выдержанные вина с блюдами".

"

Интересно, значит ли это, что вы составили эту комбинацию с намерением рассказать мне о своей стратегии продаж вин Seawell?"

Уже тогда я разглядел свои намерения.

"Да, действительно, это вино - самое лучшее. Если выдержать его двадцать лет, оно превратится в нечто такое мягкое и ароматное. Но длительная выдержка повлечет за собой большие запасы. Нужно слишком много времени, чтобы обналичить его, даже если оно соответствует продажной цене".

"Конечно", - кивает виконт.

"Но даже молодые вина могут быть проданы с добавленной стоимостью таким образом, если мы придумаем, как их продавать. Для этого вам понадобится повар или советник, который знаком с характеристиками вина. Если послать советников в роскошные рестораны, такие как Teito, чтобы они предлагали такие сочетания и расширить каналы сбыта, ценность вин Seawell должна еще больше возрасти. Даже другие промежуточные продукты немного более низкого качества можно полностью повысить ценность, предлагая такие же сочетания с блюдами."

"Понятно. Но, кажется, трудно развивать этого советника. Думаю, лучше, чтобы этим занимался сэр..."

Язык барабанит по вкусным блюдам, пока мы так разговариваем.

Затем в пару к нему подают сыр и вино двадцатилетней выдержки.

К сожалению, в округе много твердых сыров, таких как Эмменталь и Грюйер, и нет выдержанных мытов, которые подошли бы к этому вину - нет сыров, которые для созревания регулярно орошают соленой водой, дистиллированным спиртом и т.д.

Тем не менее, соль и аромат сыра еще больше усиливают вкус вина, придавая ему медовую сладость.

Наконец, его затягивали драгоценным гнилым вином и печеными сухофруктами, и семейный ужин Локхартов заканчивался.

После такого я точно не хочу этого взболтанного ликера". Аромат вина в углу исчезает. Я в настроении для чего-то большего..."

У виконта было несчастное выражение лица, когда он это сказал.

Я бы предпочел сказать здесь "даже бренди", но, к сожалению, это портит послевкусие в десятилетнем бренди.

"

К сожалению, сейчас нет такого алкоголя, который можно было бы пить после этого. Если мы сейчас немного состаримся, думаю, подойдет бренди или кальвато (...)..."

Виконт также сказал: "Что ж. Очень жаль. Сейчас я принесу вам еще бокал драгоценного гнилого вина" и осторожно поднял пустой бокал.

Я смеялся над этим фокусом и думал о другом.

(Мне нужно сделать вкусный бренди... через некоторое время, примерно через десять лет у меня может получиться вкусный бренди, но то, что у меня есть сейчас, относится к той эпохе, когда я делал методом проб и ошибок... портвейн и херес после этого. Возможно, я смогу справиться с этим, но это займет некоторое время...).

Пока время текло медленно, мы с виконтом снова расцвели в дискуссии о спиртном.

<http://tl.rulate.ru/book/51275/2518630>