К концу экскурсии гномов по водохранилищу день уже начал клониться к вечеру.

Но экскурсия еще не закончилась.

Я пытался уговорить его принять ванну в конце путешествия и залечить усталость. Мы дегустируем в трех отрядах, и каждый отряд должен принять ванну. Но гномы не привыкли к культуре купания. Я не могу сопровождать Дэна в качестве объяснителя, потому что не могу сопровождать его на дегустации до трех отрядов.

На один раз мужская купальня рассчитана на тридцать человек, чтобы все могли войти после тренировки дружинников. При большой ширине он слегка узок для гномов, но не настолько, чтобы не пустить их. Здесь немного тесновато, потому что дегустация в резервуаре длится около тридцати минут за смену, но это как раз подходящее время, чтобы попотеть.

После дегустации до третьего отряда и похода в общественный туалет площадь перед заведением превратилась в "стоячую поилку".

"Этот парень просто супер!" раздается голос Ульриха в хорошем настроении. Качок крепко берет в руку и быстро выпивает.

Затяжка тура заключалась в том, чтобы "попробовать пиво в бане".

Шарон охладил каждую бочку пива, чтобы гномы, выходя из бани, могли свободно пить. До того, как я принял ванну, объяснил Дэн, он тогда был настроен скептически.

Но не может быть, чтобы холодное пиво не было вкусным на моем освещенном теле в бане, а когда я начал делать глоток, оно сразу превратилось в стоячий ликер.

Когда я рассмеялся и сказал: "Это фирменное блюдо деревни Расмор". Это холодное пиво в ванной. "" Это фирменное блюдо. Только здесь я могу попробовать такое вкусное пиво", - кивают Ульрих и остальные.

На самом деле, такое сочетание было бы трудно найти за пределами этой деревни. Сама баня - редкость, и даже если есть горячий источник, там никогда не остается пива. А даже если и есть, то нет навыка, чтобы его охладить.

Говорят, что в имперской столице Каэрмской империи существует банная культура, но только мы с Шарон можем охладить каждую бочку пива, и даже виконт Игнасиус Рэдфорд, известный как гастроном, никогда не пил холодного пива в бане.

"Скотч пьет не только он. Если вы придумаете, как его пить, пиво тоже будет иметь превосходный вкус. Ты так не думаешь?"

Когда я так говорю, гномы подпрыгивают и соглашаются: "Да, да, да".

Логично, что я довел этот проект до конца тура. Конечно, есть изначальный смысл - усталость от путешествия в бане, но я хотел рассказать, что алкоголь может быть вкусным или неприятным в ситуации распития.

Как видно из "отказа от спиртного" дагенхардцев, среди гномьих кузнецов появляется диаграмма под названием ликер-скотч. Возможно, это хорошо для нашей деревни, но есть разные виды ликера, и я считаю, что мы должны наслаждаться каждым из них.

Я всегда думал, что просто болтая скотч, я не получу удовольствия от выпивки. Но это дико - разевать рот на то, как люди пьют. Поэтому я хотел рассказать вам об этом на более практических примерах, а не просто прямо класть в рот".

"Конечно, если это такое вкусное пиво, я бы с удовольствием пил его каждый день! Я не предвкушаю вечерний банкет", - сказал Гэлнот, освобождая несколько качков.

(Черт. Кажется, я, возможно, сам поднял это препятствие..... ну, у меня много увлечений на уме, так что, думаю, я справлюсь.....)

"Это очень вкусно, - сказала королева Кати, которая качала и пила пиво вместе с гномами, в элегантной манере. Это стильно, но странно, потому что совсем не неудобно смешиваться с гномами, которые шушукаются и говорят "пухар".

"Если вы позволите господину Заку или господину Шарону стать придворным магом, вы сможете пить это каждый день, верно? Я бы попросил Его Величество, если бы вы могли дать мне условия... что скажете?" - и я выпрашивал и в шутку, и всерьез.

"Простите, но я отказываюсь от всего", - ответил Ульрих, - "Вы не невиновны! Кэти".

сказала она, смутившись.

Кэти ответила: "О, простите. Я просто шучу. Хо-хо-хо", но я понятия не имею, насколько это серьезно.

Пройдет больше тридцати минут, прежде чем третий отряд будет удовлетворен и вернется в мастерскую к тому времени, когда солнце начнет садиться.

Сборочный зал мастерской был уже готов, и на столе красовался красивый хрустальный бокал. На этот раз Скотч планирует подать десятилетнюю коллекцию Зака и нераспроданный одиннадцатилетний экземпляр.

Другие десятилетние бренди, пятилетние карбаты (...) с- Яблочный бренди. Он назван в честь Калверта - и здесь есть вина маркиза Сивелла из южной части Империи, а также драгоценные гнилые вина, привезенные Кати. Вина Сивелла, в частности, приготовлены с наилучшей выдержкой в бутылках.

При количестве людей, близком к сотне, не все бокалы являются лучшими, но бокалов для вина будет около двадцати больших валунного типа, приготовленных для того, чтобы вы могли насладиться ароматом. Напиток - это ортодоксальный дегустационный бокал, используемый сомелье, который был подготовлен с учетом количества людей.

Первыми дегустировать коллекцию Зака будут двое из нас, Секстет Зака и сводная сестра Розали.

Эта участница привыкла к банкетам, поэтому проблем не возникнет, но из-за дегустации коллекции Зака нагрузка на сотрудников Альянса кузнецов, кроме Джонатана Уотера, будет большой.

Конечно, после дегустации коллекции Зака сотрудники будут работать как обычно. Несмотря на это, я также являюсь координатором, так что после этого я едва ли смогу пить.

Пятилитровые бокалы на человека блестят в бледном свете зажженного демонического

реквизита.

Давайте начнем с дегустации вина "Сивелл", а не коллекции Зака.

"Итак, джентльмены. Я хотел бы попробовать наш алкоголь перед этим пиршеством. Прежде всего, это гордое красное вино семьи маркиза Сивелла из империи Каэрм".

Мои слова вызывают у гномов обескураживающий вздох "Ах". Ульрих неохотно открывает рот, как бы желая высказать свою мысль: "

Нонг и другие хотят выпить из коллекции Зака..."

"Хоть раз в этом есть смысл. Простите, но я позволю вам провести дегустацию по моей моде", - говорит он, - "Ну..." и опускает спину.

"Я оставлю это место мистеру Заку! Насколько я знаю меня, мистер Зак - самый алкогольный человек в этом", - последовала за ним Кати. Поприветствовав Кати, я начал наливать вино в бокал. По сигналу Лидди и остальные наливают вино.

Неповторимая сладость красного вина, аромат распространяется по залу собраний с фруктовым привкусом винограда.

Выражения лиц гномов меняются на этот аромат.

"Это аромат вина? Он совершенно отличается от того запаха, который знает Нон..."

Такое ворчание шепчут повсюду.

Там, где бокал достался каждому, я говорю: "Я вкратце объясню" и поднимаю бокал.

"Это вино выдерживается особым образом, специально с помощью моей магии. Срок выдержки достигает пятнадцати лет, если не использовать магию. Сначала насладитесь его ароматом и медленно поместите его в рот".

Все поднимают бокал в ответ на мои слова и вдыхают аромат.

" Ooh! " Твист течет. И когда я включил кусочек, я одновременно открыл глаза.

"Это великолепное вино! Его нельзя сравнить с вином, которое я когда-либо пил! Включая, конечно, вино, которое я получил от маркиза Сивелла!

Кэти встала и закричала, добавив: "Какой пушистый аромат! И язвительный, как биллорд! Не могу поверить, что это вино!", - выражая свои эмоции вслух.

"До сих пор вино не выдерживалось, и в нем содержался мелкий крахмал. Это вино тщательно выдержано в бутылках. Вино может быть таким нежным, если над ним много работать".

Вина этого мира только ферментируются, а затем выдерживаются в бочках в течение нескольких месяцев и употребляются в таком виде. В результате получается молодое, грубое вино, с несбалансированным ароматом и кислотностью. После переливания из бочки в резервуар и тихого осаждения крахмала, его помещают в бутылку и дают медленно спиться, тем самым убирая грубость и превращая его в ароматное вино.

Кстати, это процесс удаления крахмала, но поскольку существуют методы использования

яичных белков и фильтров, но я не знаю конкретного метода, я принял метод осаждения их с помощью баков.

"Мне жаль, что у всех нас нет минуты, но почувствуйте аромат в большом бокале. Думаю, аромат черного винограда будет еще более выраженным, чем в бокале ранее".

Я вдыхаю аромат один за другим, повторяя слова. Каждый раз, когда я чувствую запах, я говорю: "Ооо!". Сентиментальный голос повышается.

Кати снова встала, раскинув руки, как сценическая актриса: "Какой шикарный "кагува" аромат... это действительно вино. Это искусство алкоголя! кричите". Правая рука крепко сжимает бокал с вином, а пушистый вид делает ее похожей на певицу в опере "Опера".

Как водится, я просто попробовал его, наслаждаясь ароматом, и перешел к следующему бокалу. До самого конца Кэти не выпускала бокал из рук, сунула нос внутрь, но неохотно отпустила его со словами: "На очереди коллекция Зака".

Не существует четкого определения "Коллекции Зака", ликера длительной выдержки. Бочка с моими инициалами называется "Коллекция Зака", но это потому, что я еще не решил, сколько лет ее выдерживать. Пока что я отгрузил только десятилетний материал".

"На этот раз у нас в наличии четыре вида. Сначала скотч", - говорит он и начинает наливать в стакан.

Глаза гномов светятся блеском. Даже Ульрих, который, как предполагалось, уже несколько раз пил его, изменил цвет своих глаз, но гномы, которые еще ни разу не пили его, продолжали пялиться на янтарную жидкость своими дерьмовыми глазами.

(Вы же не можете оставить это на усмотрение сотрудников гильдии? Тем не менее, и Энджи, и Елена пошли в зал...)

Энджи, Анжелика Колридж, и Елена, Элеонора Мэйсфилд, - горничные невестки Розали.

Елена - одна из самураев, которых я наставлял в Уэлберне, но Энджи тоже самурай в замке Уэлберн уже более пяти лет, и у нее нет особых проблем, потому что в марте она без проблем обслуживала виконта Рэдфорда, который, как говорят, лучший гастроном в Империи.

Но если я узнаю, что ребенка из хорошей семьи заставляют обслуживать "официантку" соперника-кузнеца в сельской деревне, мне интересно, что подумают мои родители.

В каждый бокал был налит десятилетний скотч.

"Тогда наслаждайтесь ароматом", - говорю я, как само собой разумеющееся, демонстрируя неподвижность. А мы тем временем надеваем затычки для ушей, которые приготовили".

После этого было то же самое, что и в Арсе.

Захватив его в рот и запустив в горло, он внезапно поднимается и поднимает рев. Хотя количество людей меньше, чем во время общего штаба, помещение небольшое, а рев отдается большим эхом.

Я без проблем выдал беруши чиновникам семьи Локхарт, но совершенно не обратил внимания на бюрократов, которые пришли вместе с Кати.

Бюрократы были в обмороке, как и Скотт до этого, и мне удалось быстро оживить их с помощью своей целительной магии.

Тем временем, только Кати, которая должна быть нормальным человеком, опрокинула стакан с холодным лицом. Конечно, когда я редела, я стояла и кричала, но когда я поняла это, то элегантно приложила рот к стеклу.

(Эта королева - самая большая загадка. Учитывая тот факт, что я могу выдержать этот шум, и тот факт, что я могу пить с Гномом, я не думаю, что я действительно человек).

"Это действительно хорошо. Вино было восхитительным раньше, но это лучшее", - сказал он, улыбаясь от удовольствия.

Я неопределенно сказал: "Правда? Это хорошо", - ответил он, ожидая, пока волнение гномов утихнет.

Тем более что волнение гномов из каждой ветви, впервые пьющих сборник Зака, было огромным, и знакомые Периклитл Гейзельхейл и Доктус Зергиус подошли ко мне и сказали: "Я рад, что жив".

со слезами на глазах и хлопая его по спине.

Через несколько минут волнение гномов, которые стояли и кричали от радости, наконец улеглось.

"Скотчу" уже десять лет. Следующий - скотч, нераспроданный товар, одиннадцатилетний", - говорит он, и в зале собраний происходит судорожное движение.

"Одиннадцать лет..." все гномы, кроме Бельтрама, ахнули.

"Вы можете это выпить? Ты можешь дать мне это выпить", - хнычет Ульрих.

"Я сказал, что последние одиннадцать лет вещи не продаются, но я объясню почему позже. Попробуй так же, как и раньше".

Стакан уже наполнен, и янтарный скотч чуть темнее, чем раньше, устраивается на столе.

Тем не менее, гномы не двигались и продолжали смотреть на стакан, пока я не сказал: "Продолжайте".

По моему сигналу все говорят одновременно, но, в отличие от предыдущих, многие с едва заметными выражениями. Не происходит овации, когда я разеваю рот, и мы говорим друг с другом шепотом вместе с Босо.

"Я думаю, вы все уже поняли. Эти одиннадцать лет не лучше, чем десять лет. Это даже лучше, чем три года, но по сравнению с десятью годами, это разница между облачной грязью."

"Что ты имеешь в виду, - спросил от его имени Гаэлнот.

Фыркнув по-мальчишески, я продолжаю объяснять.

"Этот скотч - из того года, когда мы начали дистилляцию. То есть, это первое, что сделал Скотт. Дистиллятор был меньше, чем сейчас, и в бочке использовалось много чего".

Кэти сказала: "Вы имеете в виду спирт во время проб и ошибок? То есть вы хотите сказать, что он не стабилен?". Представьте Гномов.

"Да, последние одиннадцать лет - это просто драгоценные ликеры в небольших запасах, но ароматы правильные, а также есть отщепенцы. Конечно, некоторые были помещены в большие бочки для более длительной выдержки, так что не все они в целом плохие..."

Все слушают меня.

"На этот раз я хотел, чтобы вы знали, почему вы пробовали последние одиннадцать лет, и что, как сказал Скотт в хранилище, скотч - это все еще незаконченный ликер.

И я не хотел, чтобы вы знали, что чем дольше срок созревания, тем лучше, но что он резко меняется от руки производителя".

Ульрих сказал: "По этой же причине ты позволил мне выпить это вино?", и я ответил: "Да", и кивнул,

"Я думал, что мой рейтинг вина и пива упал с тех пор, как виски стали пить в Арсе. Поэтому я хотел, чтобы ты знал, что ликер - это не только дистиллированный спирт. Какова бы ни была крепость алкоголя в этом красном вине, я думаю, что вкус у него удовлетворительный..."

Несколько "уверенных" голосов эхом отдаются в притихшем зале собраний.

"То же самое пиво, которое вы заставили меня выпить в бане. Алкоголь должен быть крепким, а не старым. Не только со стороны изготовителя, но и со стороны пьющего, его вкус будет удовлетворительным. Я хотел, чтобы вы это знали..."

Актовый зал затихает, услышав мои слова.

(Не получилось... Неужели не получилось рассказать проповедь на веселом банкете...)

Когда я так подумал, Кэти начала хлопать своей киской.

"Это мистер Зак. Я не знаю никого, кто бы так любил алкоголь".

Вслед за Кати, когда Ульрих и остальные начали аплодировать, актовый зал был окутан аплодисментами, которые просто разрывались.

"Вот это Зак! Это правда, что Нонг и другие могли держать скотч в избытке. Я и не знал, что не пожалею сил, чтобы выпить вкусный напиток... такой человек сделал скотч в этой деревне!

Я сам скажу, что мне придется краснеть, когда я смогу поднять его так далеко.

(Я не настолько сдержан... Я просто хотел рассказать о том, что сваренный ликер так же вкусен, как и дистиллированный... ладно...)

Медленно опустите руки вперед так, чтобы они затихли.

"Это все для Нобуки, давайте выпьем как следует. Следующим будет десятилетний бренди..."

Затем подали бренди и карбато. Наряду с виски, поданным ранее, это лучшее бренди и карбатос в деревне. Оно было выбрано путем проверки бочек у шотландцев и должно быть лучшим дистиллированным спиртным напитком в мире на сегодняшний день.

Когда закончили подавать пять видов спиртного, гномы начали бурно обсуждать, какой из них был лучше и что они хотят, чтобы я выпил его еще раз.

В это время он послал свои взгляды Джонни, представителю штаба Альянса, и начал готовиться к банкету.

"Разве ты не можешь состарить виски с помощью магии, которую ты использовал для вина? В этом вине будет такой вкус, что скотч станет еще вкуснее", - спросила Кати.

Ульрих, Гэллот и другие кивнули: "Я согласен с тобой".

"К сожалению, это метод выдержки только в вине", - покачал он головой.

Кэти спросила, "Что ты имеешь в виду? Разве старение, вина или виски, не усыпление алкоголя?". И он покосился на свою шею, и все гномы, которые слушали, точно так же покосились на его шею.

"Красное вино, которое я подал в этот раз, упаковано в бутылку и уложено в постель. Скотч, с другой стороны, как вы видели в резервуаре, позволяет ему спать в бочках. Это самая большая разница".

Это кажется бессмысленным.

"Вино растет даже после того, как оно попадает в бутылку, но скотч растет в бочке... Вино вкуснее, когда его усыпляют таким образом, чтобы температура не менялась как можно сильнее, но в случае со скотчем, он вкуснее, когда естественное изменение температуры было наоборот. На самом деле, мы следим за тем, чтобы при употреблении чего-то, что добавляет десятилетнюю выдержку в бутылке, вкус почти не менялся".

В прошлой жизни было немало людей, которые говорили, что дистиллированный алкоголь вкуснее в Old Bottles. Со своей стороны, я считал, что купажируемый виски шестидесятых годов был вкуснее, чем в 2000-х. Однако я думаю, что это не изменение вкуса из-за старения, а просто разница в производителе на тот момент.

Вкус варьируется в зависимости от года перегонки даже виски одной и той же марки, а при смене купажиста вкус меняется едва уловимо, особенно это касается купажируемых виски.

Конечно, я не думаю, что это единственное, что влияет на мое ностальгическое настроение.

(Белый шланг в шестидесятых был совсем не таким, как в двухтысячных, не так ли? Когда я говорил это, Гленн Ривет, вкус полностью изменился в восьмидесятых... и он только кажется вкусным с печатью на бутылке виски с надписью "премиум". Ну, на самом деле это было восхитительно...)

С этими мыслями я наблюдал за тем, как Джонни занят подготовкой.

<http://tl.rulate.ru/book/51275/2520158>