

28 января.

Сегодня нас благословила солнечная погода, достаточно бодрая, чтобы не думать о том, что сейчас середина зимы, настолько, что, несмотря на то, что это еще предрассветная утренняя тренировка, пот выступил быстро.

После завтрака мы отправились в деревню Видиал на севере города Сивелл, чтобы посетить виноградники и пивоваренные заводы.

Деревня Видиал находится всего в километре к северу, от замка Сивелл до нее можно доехать примерно за двадцать минут.

Карета остановилась под холмом.

Когда вы выходите из кареты, вокруг вас раскинулись обширные, ухоженные виноградники.

В поле стоят фермеры, которые занимаются обрезкой, но чувствуется, что это не спешная работа. Они замечают нас, берут свои шляпы и склоняют головы.

Перед нами выстроилось около двадцати частных домов с оранжевыми треугольными крышами, еще больше бунгало.

"Это здание - рабочее место для пивоварения. Хотите сначала посмотреть оттуда?"

Так сказал Бернارد Дарнтон, сегодняшний гид (сопровождающий), указывая пальцем на здание бунгало.

Я посоветовался с другими участниками и направился к пивоварне.

В самом начале нам сообщили о нашем прибытии, жители деревни, одетые в официальные наряды, приветствуют нас? Если посмотреть на все это, то можно увидеть, что королевство Сивелл богато. Потому что мы не можем позволить себе обращать внимание на одежду в деревне на границе".

"Этот человек - Деррик, глава деревни Видиал и заведующий пивоварением здесь".

Когда Далунгтон представляет его таким образом, Деррик, пожилой мужчина с седыми волосами, но порывистым телом, выставляет одно колено и широко склоняет голову.

"Добро пожаловать на борт".

Это против Лоуренсии и Примроуз, ордена герцога Эзаррингтонского. Конечно, иногда появляется Виктория, жена виконта Рэдфорда, тяжелого горожанина маркиза Сивелла.

Лауренсия отвечает от имени "Спасибо за прием" очень естественно. Когда я смотрю на него в таком виде, я снова думаю, что он проживает эти жизни в своем рождении.

Население деревни Видиал составляет около 300 человек, и она делится на поселение в середине холма и поселение вблизи реки Сивелл. Говорят, что поселение в середине холма в основном ухаживает за виноградниками, а в поселениях, расположенных ближе к реке, варят пиво. Еще ближе к реке простираются низины с полями и темно-зелеными листовыми овощами вроде брокколи или капусты.

То ли это мирные земли, то ли вокруг поселения, где деревянный забор высотой около метра в какой-то степени является барьером, ничего нет.

Далунгтон сказал мне, что Имперская армия, расквартированная в городе Сивелл, регулярно патрулирует и поддерживает закон и порядок.

В городе Сивелл также есть отделение Гильдии искателей приключений, но в ней всего около двадцати авантюристов, большинство из которых - разведчики с охотниками, которые во время охоты в основном просто рыщут по лесу.

За пределами пивоварни находится красивый ручей, в котором вращается большое водяное колесо, накачивающее воду в большую бочку. Похоже, что ручей также используется для бытовых нужд и постоянно подкачивает воду, даже когда пивоварня не работает.

Направляясь к пивоварне, там ждали ремесленники, которые чувствовали себя более украшенными, чем обычно. В это время года в самом разгаре работа по доставке грузов, но время не терпит отлагательств, как после сбора урожая, поэтому я могу позволить себе и такое лицо.

Кстати, время сбора винограда убивает меня тем, что я не могу терять ни дня, потому что виноград в поле в это же время - время сбора.

Открывается большая дверь пивоварни.

Большие деревянные бочки, рюкзаки для сбора урожая и т.д. выстроились в ряд, но сезон пивоварения уже прошел, поэтому есть намек на виноград.

Я медленно осмотрел помещение.

Само здание около десяти метров в ширину и тридцати метров в глубину, разделенное на три части большой дверью внутри. Стены - сплошные объекты из камня и кирпича.

В передней комнате сортируют собранный виноград, измельчают и отжимают.

Фруктовый сок бродит в соседней комнате, фильтруется, когда он превращается в вино, и упаковывается в бочки. Бочки, наполненные вином, хранятся в подземном винном хранилище (карве).

Задняя комната служила местом для перевозки, с большой дверью и подъемным устройством, которое вытаскивало бочку из карве на первый этаж и грузило ее дальше в повозку.

(Это намного больше, чем деревня Расмор. Ну, разве это нормально - иметь такое большое поле...)

Я собираюсь осмотреть оборудование, но знания о пивоварении у меня только в том объеме, который я узнал в деревне Расмор, и Далунгтон спрашивает меня: "Какие-нибудь улучшения?". В ответ на вопрос я ничего не смог придумать.

Заходим в помещение для отгрузки бочек, это то самое время года, когда на площадке тоже накапливается что-то, что можно подать к новому ликеру, освещая десятки больших бочек светом, вставленным по диагонали через маленькие окошки для яркости.

Вина поступают в продажу примерно трехмесячной выдержки и могут выдерживаться дольше.

Даже если оно выдерживается долго, то примерно год, и в это время года хранятся только молодые вина, которые мы посадили прошлой осенью, а все прошлогоднее уже отправлено.

За комнатой есть лестница, которая ведет в подвал, и мы все спускаемся вниз.

Подвал освещен световым демоническим реквизитом, в нем аккуратно расставлены более сотни бочек. Бочки варьировались от старых до новых, а цвета были городскими.

В отличие от предыдущих комнат, здесь было полно ароматов красного вина и уникальных кислотных ароматов, исходящих от молодых вин.

"Вы можете увидеть вкус?", - спросил Далунгтон, - "Пожалуйста, дайте мне попробовать.

У меня здесь нет бокала для дегустации. Поэтому я дам вам бокал, который принес.

Деррик, по указанию Далунгтона глазами, подходит к стоящей рядом бочке. Он поворачивает пробку в верхней части бочки со звуком кукушки.

Когда затычка была вынута вместе со звуком кукушки, до этого момента запах был слабым, но более сильным.

Когда вино наливается маленьким инструментом, напоминающим узор, оно выливается в бокал, несмотря на то, что из-за напряжения оно немного нулевое. Вино имеет темно-фиолетовый цвет, достаточно насыщенный, чтобы ощущаться даже на расстоянии.

Бокалы раздаются всем на месте, включая Лауренсию и остальных. Поднимите полученный бокал и убедитесь, что он опускается на освещенную опору демона, чтобы проверить цвет. Внутри жидкости рубинового цвета на свету виден искрящийся крахмал, обладающий низкой прозрачностью.

(Я знал, что она немного мутная. То есть фильтрация не идеальна? Что ж, оно находится на стадии выдержки в бочках... и это хороший цвет. Красивый темно-рубиновый цвет..... только края бокала выглядят фиолетовыми. Пора бы уже выпить достаточно, чтобы оно стало прозрачным, но оно еще достаточно мощное...)

Рот у каждого, куда делся бокал.

Новое вино все еще оставляет сильный фруктовый аромат винограда, но были также ноты, которые заставляли почувствовать лес, почву и грибы.

(Вкусно! Я считал его вкусным, когда пил его в Эзарингтоне, но для чего его только не перевозили, это лучше.....).

Потому что крахмал не проклюнулся, или мало эгми. Однако, поскольку он еще слишком молод, он кажется плоским, без уникального аромата красного вина.

"Что вы думаете? Наше вино", - спросил Деррик. На его лице появилось оскорбленное выражение, говорящее о том, что молодой человек ни за что не сможет ничего сказать.

Я проигнорировал его и поделился своими мыслями.

"Это хорошее вино. Фруктовый аромат черного винограда сильный, с оттенком мокрых опавших листьев в лесу. Во вкусе чувствуется чуть большая кислотность, чем у молодого.

Думаю, если дать ему поспать еще месяц-другой, вкус и аромат наберут силу, и оно станет еще вкуснее".

Деррик обводит глазами мои мысли. Вероятно, удивленный моей риторикой. Дарунтон, который был рядом с ним, держал мои мысли в руке. У него был хороший импульс в блокноте.

Мне показалось, что я сказал немного слишком много, добавив: "

Я не думаю, что вы можете угадать, потому что это любительские чувства".

"Ребенок никак не может определить вкус.....". шепчет Деррик, но он не мог позволить себе такой взгляд раньше.

Закончив дегустацию, Дарунтон задал мне вопросы.

"Что насчет улучшений? По-моему, оно кажется восхитительным".

"Когда речь идет об этом вине, я не думаю, что можно что-то улучшить. Я просто подумал, что это пустая трата".

"Waste..... - это оно?"

"Да, я подумал, что с небольшой изобретательностью вы сможете сделать еще более вкусное вино".

Далунгтон спрашивает меня каннибалистическим тоном: "И как это?".

"Прежде чем я расскажу вам об этом, я бы хотел кое-что спросить у мистера Деррика, вы не против?"

"Интересно, на что это похоже", - негромко говорит Деррик.

"Здесь бочка, но на ней нет никаких следов, но как вы ею управляете?"

Разве вы не можете прочитать смысл моего вопроса: "Что такое управление?". Он спрашивает в ответ.

"Когда вы упаковали его в бочку, к каким полям оно относится, если есть сорт винограда, то какой виноград вы используете... значит ли это, что таких средств управления нет".

Деррик не понимает, о чем я говорю. Он обводит глазами. А я медленным тоном начал объяснять, как мне удалось собрать свои мысли воедино.

"... когда бы вы ни сказали, все это будет упаковано в бочку в течение месяца или около того после начала сбора урожая, то есть примерно в октябре. Кроме того, даже если это поле, то до этого поля Видиал Виллидж, и виноград практически одного сорта... разве мастер Локхарт не знает, как делать вино?"

В конце концов, захотелось спросить что-то странное.

"Да, на самом деле я никогда не делал его, так что не думаю, что я знаком с ним лучше, чем вы, ребята. Но разве мастер Далунгтон, которого видели в хранилище Скотча в деревне Расмор, не знает, что я имею в виду?"

Дарнтон не мог следить за рассказом и сказал: "А?", - наклонив шею.

"Так почему бы нам не поговорить об этом позже и не показать вам поля?"

Позади меня Беатрис говорит: "Что это, черт возьми, такое?", - шепотом спрашивает Шэрон.

Но Шэрон тоже не поняла моих намерений.

"Я думаю, дело в качестве, но я не уверена. Может быть, в поле есть лозы, которые отличаются..."

Вот именно. Шэрон ткнула пальцем в хорошую ветку. Но мы не стали сеять его здесь, а отправились на поле.

Может ли Лауренсия, лежащая рядом со мной, сказать мне: "Можешь ли ты рассказать мне что-нибудь обо мне?", - но он говорит: "Скоро увидишь", - и не отвечает.

"Ты удивительно злой, - говорит он, - но я не злой".

А пока только Лидди ухмыляется, понимая мои намерения или нет.

(Кстати говоря, раньше вы говорили о мире. Может быть, мы говорили об этом тогда.....)

Когда я начал изучать магию, я часто приходил в комнату Лидди и много говорил о Японии. Тогда мы часто говорили об алкоголе, и я думаю, что мы говорили о вине.

Когда вы входите на близлежащее поле, вы неконструктивно хватаете почву этого места. Затем, глядя на белую почву, смешанную с галькой, обваливаете ее пальцами, чтобы убедиться во влажности.

(Мне показалось, что почва хорошо дренируется. Является ли она известковой.....).

Разбив поло и почву, я похлопываю в ладоши и поскрипываю почвой.

"Почва на этом поле - хорошая почва, не так ли? Похоже на хороший дренаж. Так выглядит почва на каждом поле?"

"Именно", - громко кивнул Деррик на мой вопрос.

"Когда была посажена лоза? Виктория сказала мне, что некоторым из них больше ста лет?"

Деррик широко разводит руками, объясняя.

"Как я уже сказал, этот район будет полем в течение сотен лет. Однако восточная сторона была засажена, когда Нонг был молод, так что, возможно, лет тридцать. Некоторые другие поля были пересажены, потому что они погибли. Но оригинальные саженцы принадлежат здешнему винограду, так что они те же самые".

"То есть, он сказал, что это дерево возрастом более ста лет, и около тридцати лет относительно молодому дереву на восточной стороне. Некоторые другие вещи отличаются по возрасту..... разве это не меняет урожай или вкус?"

Похоже, Деррик знает, что я хочу сказать, когда приеду.

"... урожай действительно варьируется от поля к полю... но я не думаю, что вкус изменится".

"Вы уверены? Это место освещено солнцем и обращено на юг. Легко попасть в тень от холмов на восточной стороне, разве солнце не падает немного лучше, чем здесь? Я думаю, на солнце лучше плодородность. Если плодородность улучшится, урожай увеличится, а улучшится ли сладость каждого зерна? Плюс, дренаж меняется под углом склона, и я думаю, что содержание влаги в плодах винограда меняется в зависимости от того, попадает на них ветер или нет."

Далунгтон отчаянно делает заметки, причитая "понятно".

"Это может быть правдой, но не весь виноград должен иметь одинаковый вкус в одном и том же месте. Такие вещи - не более чем поверхностная мудрость дилетанта".

Деррик злится, что ему удалось вклиниться в разговор, и даже становится грубым в своем тоне.

"Конечно, если заглянуть в одну комнату за раз, будут различия, но в целом разница в качестве будет всегда. Я не знаю, будет ли такая же большая разница между нормальным и неурожайным годом, но какая-то разница будет. Если бы для производства вина собирали только качественный виноград, интересно, мог бы он быть более качественным?"

Деррик замолчал, но вместо него Далунгтон задал вопросы.

"Другими словами, он сказал, что мы должны правильно управлять тем, какие лозы мы сделали на каких полях. Поэтому вы помечаете бочку, чтобы это было видно. Вот и все, но зачем записывать, когда вы его сварили? Если виноград один и тот же, а поля одни и те же, то качество года не изменится?"

Это самый лучший вопрос". Думаю, дальше вы должны спросить мистера Деррика, что если во время сбора урожая пойдет дождь?"

"Вы не сможете собрать урожай во время дождя. Придется подождать, пока прояснится".

Я только что ответил на это, сказав, что это очевидно.

"Я не знаю, до какой степени повлияет разница в несколько дней в созревании винограда.

Но как насчет того, что вы собираете после дождя и что вы собираете до дождя? Я думаю, это имеет определенное влияние".

Деррик не смог ответить на мой вопрос.

Я думаю, это то, в чем у меня нет выбора. Как мы видели до сих пор, мы собираем урожай и делаем вино по деревням, но даже не проводим детального контроля качества. В результате считается, что после дождя в нем будет больше влаги и оно будет тоньше, но на самом деле мы не снимаем данные.

"Это просто моя мысль. Возможно, на самом деле это мало что изменит. Но нам нужно правильное управление, чтобы убедиться, что это действительно не изменится. Я думаю, что мы можем рационально подойти к этому, но я считаю, что мы должны раз и навсегда взять достоверные данные, чтобы выйти за рамки того, что мы имеем сегодня".

За этим последовало подразделение поля, которое объяснило такие идеи, как колебание числа.

Добавлю, что меня это больше волновало в хранилище.

"Вино - это то же самое, что и дистиллированный ликер, и вкус резко меняется в бочках. Их нужно проверять при отправке, но ими нужно правильно управлять, чтобы увидеть, как бочка влияет на аромат и вкус."

Далунгтон следил за всем.

Но Деррик все еще не был убежден, на его лице появилось заискивающее выражение.

"Я думаю, что вино здесь очень вкусное, но есть и более вкусные вина. Не могли бы вы подождать минутку?"

Я так и говорю. Я направляюсь к карете. Вхожу в карету и достаю бутылки и бокалы с выдержанным вином из хранилища магического инвентаря, делая при этом вид, что что-то ищу.

Потом мы вернулись в Деррикс,

"Это мое выдержанное вино Сивелла".

Так я и говорю, открываю пробку и наливаю в бокал.

Я говорю: "Попробуйте это", и даю его Деррику. Сначала у него был удивленный взгляд, но когда он приложился ртом к бокалу, этот взгляд сменился изумлением.

"Это вино..."

Выражение лица меняется еще больше, когда оно попадает в рот. Оно превратилось из ошеломленного в недоуменное и даже больше похожее на гнев.

"Это не вино Сивелла..."

"

Нет, это прошлогоднее вино "Сивелл". Дорогой Дарунтон, вы абсолютно правы".

Громко фыркните на мои слова.

"Сэр Захариас прав. Потому что я тоже сопровождал транспорт, не сомневайтесь".

Все еще не убежденный, он протестует: "Но этот парень совершенно другой..."

"Нет, вино, которое вы делаете, может быть еще вкуснее. Тем более, что то, что ты только что попробовал, потенциально может иметь такой же вкус".

Деррик делает лицо, что не может в это поверить.

"У нас так много хороших вин, но мы можем заглянуть еще дальше. Сейчас мы оставляем это на удачу, но мы можем сделать вкус лучше руками людей. Так я говорил раньше".

"Хо, неужели вкус действительно такой? Так, как я только что".

"Да. Здесь бесконечные возможности для вина. Я хочу, чтобы в руках мастеров оно стало еще

лучше".

Говоря моими словами, "Хорошо. Я сделаю все, что вы можете, с таким вином, как это", - мотивировал он. Он также казался ремесленником, который хотел делать лучшие вещи.

<http://tl.rulate.ru/book/51275/2520953>