

Ши Янь впервые вошёл в винокурню, и всё вокруг казалось ему невероятно новым и увлекательным. Воздух был напоён сладковатым ароматом вина, а огромные деревянные бочки, каких он никогда раньше не видел, вызывали искреннее удивление. Ему было всё любопытно, но он стеснялся задавать вопросы, особенно в окружении лангуаней, многие из которых были полуобнажёнными. Чувствуя себя неловко, он покорно следовал за своим мужем, Ся Юэ, который вёл его туда, куда считал нужным.

Ся Юэ, конечно, заметил, что Ши Янь смущён — его покрасневшие уши выдавали это без слов. Сам он тоже не хотел, чтобы Ши Янь рассматривал других мужчин, поэтому не стал ничего объяснять, а просто повёл его на второй этаж, в цех затора, оправдываясь:

— В следующий раз я расскажу тебе обо всём подробнее, а сейчас все ждут начала работы, так что пойдём скорее.

Ши Янь, конечно, послушался, перестав оглядываться по сторонам, и ускорил шаг, следуя за мужем.

Хотя работа должна была проходить в цехе затора, Ся Юэ сначала привёл Ши Яня в цех сусла. Там виноделы вычерпывали из огромной бочки ферментированное сусло и переливали его в деревянные ёмкости, которые затем отправлялись в цех затора.

Ся Юэ и Ши Янь остановились у входа, не мешая рабочим. Когда винодел с бочкой сусла проходил мимо, Ши Янь ощутил сильный аромат.

— Муж, это винный аромат, — Ши Янь взглянул на Ся Юэ. — Это уже вино?

— Это сусло, оно ферментировалось тридцать пять дней, и процесс прошёл успешно, — пояснил Ся Юэ, направляясь к цеху затора. — В сусле ещё есть осадок, поэтому его нужно поместить в мешки, отжать и отделить от вина.

Ши Янь внимательно слушал, задумался, а затем спросил:

— Значит, вино получается только после отжима? Почему же процесс называется «подъём на желоб»?

— Потому что это и есть желоб, — ответил Ся Юэ, указывая вперёд.

Ши Янь только сейчас заметил, что они вошли в другую комнату. Она была просторной, а в центре стояло огромное узкое сооружение, похожее на кирпичную кладку. Подойдя ближе, он увидел, что внутри оно было полым, действительно напоминая большой желоб.

Рядом виноделы укладывали сусло в мешки, заворачивали их и аккуратно складывали в желоб. С одного конца желоба было отверстие, из которого выходил небольшой канал, а под ним находился огромный чистый деревянный бак.

— Над желобом висит пресс, сделанный из чунмаоского камня, — объяснил Ся Юэ.

Ши Янь поднял голову и увидел тёмный пресс, закреплённый на толстых деревянных балках.

— Я слышал о чунмаоском камне, он очень тяжёлый, правда? — спросил Ши Янь.

Ся Юэ кивнул.

Чунмаоский камень был самым тяжёлым минералом в Лоюэ. По неизвестным причинам даже

небольшой кусок размером с ладонь весил около пяти-шести цзиней, что делало его идеальным для прессования сусла.

К моменту их прихода виноделы уже сделали несколько ходок, перевозя сусло из ферментационных бочек. Последняя партия сусла была доставлена как раз вслед за Ся Юэ и Ши Янем. Пока Ся Юэ объяснял устройство пресса, мешки с суслом уже были почти готовы к обработке.

Мастер-винодел Ду вошёл в комнату, поздоровался с Ся Юэ и его супругом, а затем провёл рукой по мешкам с суслом.

— Молодой господин, эта партия сусла на ощупь очень хороша, — сказал он, оборачиваясь.

Ся Юэ улыбнулся:

— Похоже, у нас будет ещё одна отличная партия вина.

Они обменялись улыбками, в глазах каждого читалась сдержанная уверенность и ожидание.

Мастер Ду отдал приказ опустить пресс, и Ши Янь наконец понял, что толстые деревянные балки были рычагами, на другом конце которых, вероятно, находились противовесы.

Пресс медленно опустился на мешки с суслом.

Спустя некоторое время из канала начала струиться прозрачная жидкость.

Звук вина, наполняющего бочку, был невероятно приятен. Все наблюдали в тишине, ожидая, пока бочка постепенно наполнится.

Ши Янь не сводил глаз с момента рождения вина, его сердце билось быстрее от волнения, и он неосознанно схватился за рукав мужа.

Когда бочка наполнилась наполовину, поток вина начал замедляться, и в конце остались лишь редкие капли. Только тогда Ши Янь заметил, что рукав мужа был измят его рукой.

Даже когда виноделы разлили новое вино по бутылкам и все собрались в дегустационной комнате, Ши Янь всё ещё чувствовал себя неловко.

Ся Юэ улыбнулся, успокаивая его:

— Не переживай, это всего лишь рукав. Даже если бы ты схватил меня за руку и измял её, я бы не стал тебя ругать.

Ши Янь укоризненно посмотрел на него. Как он мог измять его руку?

— Ты смотришь на меня, значит, уже не переживаешь, — Ся Юэ, прикрываясь рукавом, взял руку Ши Яня и слегка сжал её. — Ладно, это всего лишь рукав, ничего страшного.

Ши Янь уже почти успокоился, но, взглянув на измятый рукав, всё же почувствовал неловкость.

— Если кто-то увидит, это будет неприлично.

— Да какая разница, что думают другие, — Ся Юэ пожал плечами. — Если кто-то скажет что-

то, я с радостью отвечу, что это доказательство того, как сильно мой супруг зависит от меня.

Ши Янь снова покраснел и, ничего не сказав, перевёл взгляд на бутылки с вином на столе.

Перед каждой бутылкой стояло по четыре бокала — для господина Юня, мастера Ду, Ся Юэ и Ши Яня. Ши Янь не решался взять бокал, лишь наклонился, чтобы рассмотреть его. Увидев узор на дне, он заинтересовался, но прежде чем успел спросить, Ся Юэ взял бокал и показал его ему.

— Это бокалы для дегустации. Они сделаны из белого фарфора, а на дне изображены синие концентрические кольца, которые помогают оценить цвет и прозрачность вина.

Ши Янь внимательно посмотрел на дно бокала:

— Понятно.

Господин Юнь всё это время наблюдал за сыном, объясняющим всё супругу, и, когда тот закончил, хлопнул в ладоши.

— Все собрались, начнём дегустацию.

Сегодняшняя дегустация не была официальной, так как новое вино ещё не прошло пастеризацию, и его вкус был нестабилен. Однако для виноделов важно было попробовать вино сразу после подъёма на желоб. После пастеризации состоится официальная дегустация.

Все начали пробовать вино по очереди, начиная с правого конца стола.

Ши Янь поднял бокал, внимательно рассматривая узор на дне. Новое вино было прозрачным, и синие кольца слегка колебались в жидкости, создавая красивый эффект.

Он не решался пить, взглянул на свёкра и увидел, что тот, попробовав вино, выплюнул его в небольшую чашу на конической подставке.

— Нельзя пить? — тихо спросил Ши Янь у Ся Юэ.

— Не то чтобы нельзя, это просто привычка отца, — так же тихо объяснил Ся Юэ. — Если нужно попробовать много вина, то глотание может привести к опьянению, даже лёгкое опьянение может притупить ощущения и повлиять на оценку вкуса. Но сегодня можно пить, здесь всего несколько бутылок, ничего страшного.

Ши Янь посмотрел на вино в бокале, затем поднял глаза на Ся Юэ:

— Я хочу попробовать.

Ся Юэ улыбнулся и кивнул:

— Пей, всё в порядке.

Затем он объяснил ему, как правильно дегустировать вино. Сначала нужно вдохнуть аромат, затем набрать в рот небольшое количество вина, задержать его, глубоко вдохнуть, сконцентрировать вино на кончике языка, а затем, держа его во рту, выдохнуть через нос. Это позволяет избавиться от посторонних запахов и почувствовать истинный аромат и вкус вина.

Ши Янь последовал совету и обнаружил, что ощущения действительно глубже, чем при

обычном употреблении вина. Аромат концентрировался на языке, а тонкие нотки вкуса становились более выраженными. Он закрыл глаза, наслаждаясь живым и многослойным вкусом.

Всего на дегустации было пять бутылок нового вина, включая ту, что только что подняли на желоб. После того как все попробовали вино, они прополоскали рот водой и начали обмениваться мнениями.

— Мастер Ду, в этом году вино получилось просто отличным, особенно сорта Б и Д, — с удовлетворением сказал господин Юнь. Новое вино ещё не получило названий, и его временно обозначали буквами от А до Е.

Мастер Ду тоже был горд:

— В этом году всё прошло удачно, благодаря милости Бога Вина.

Затем он повернулся к Ши Яню и спросил с улыбкой:

— Молодой супруг, вы впервые на дегустации, как вам? Молодой господин говорил, что у вас есть талант к вину, расскажите, что вы думаете о каждом сорте?

<http://bllate.org/book/16466/1494975>