

Для виноделия гнилое брожение — это самое страшное. Гнилое брожение возникает, когда не удается полностью уничтожить вредные бактерии, из-за чего сусло начинает портиться. Испорченное сусло издает резкий, неприятный кисло-сладкий запах, напоминающий гниль, отсюда и название. Если гнилое брожение произошло, исправить это невозможно — бочка вина будет безнадежно испорчена. И это еще если обнаружить вовремя. Если же заметить слишком поздно, вредные бактерии могут перекинуться на другие бочки, и тогда масштабы катастрофы увеличатся, что может привести к тому, что усилия всей винодельни за сезон окажутся напрасными.

Услышав о гнилом брожении, Ся Юэ почувствовал тяжесть на сердце и замолчал. Через некоторое время он вспомнил о чем-то и спросил:

— Отец, вы и мастер Ду упоминали, что в прошлом году у нас были проблемы с виноделием. Неужели это было гнилое брожение?

Услышав это, господин Юнь замер, вздохнул и медленно кивнул:

— Тогда мы обнаружили это сразу. Проблема возникла из-за неправильного расчета пропорций воды при перемешивании затора, что привело к раннему вскипанию.

— Раннее вскипание...

Ся Юэ нахмурился. Раннее вскипание — одна из причин гнилого брожения, когда дрожжи начинают действовать до того, как образуется молочная кислота. В это время вредные бактерии в заторе еще не уничтожены, что значительно повышает риск гнилого брожения.

Господин Юнь закрыл глаза и потер виски:

— При первом нагревании затор начал бурно реагировать, пена постоянно поднималась. Мастер Ду предупредил, что если оставить все как есть, произойдет гнилое брожение. После этого мы с ним решили не рисковать и ночью вылили эту бочку вина в лесу, закопав ее.

Голос господина Юня был тихим, в нем чувствовалась боль. Ся Юэ понимал, что для винодельни выбросить целую бочку вина было равносильно отрезанию куска плоти. В его прошлой жизни, в современном мире, раннее вскипание можно было исправить, добавив в затор искусственные дрожжи и молочную кислоту, чтобы подавить вредные бактерии. Но в Лоюэ это было невозможно.

Здесь виноделие было настоящей битвой, в которой виноделы, с одной стороны, полагались на природу, а с другой — боролись с ней, вкладывая все свои силы.

Ся Юэ отчетливо ощущал давление на своих плечах, но чем тяжелее становилось, тем сильнее была его решимость. Винокурня семьи Юнь и сама семья лежали на его плечах, и он впервые почувствовал в себе стремление заботиться о семье. Непроизвольно он коснулся кошелька на поясе и сжал его. Теперь он глубоко понимал, почему говорят, что сначала нужно обзавестись семьей, а потом строить карьеру. Он также понял, с каким настроем его отец из прошлой жизни ушел из дома и добился успеха. Мысль о том, что дома его ждет любимый человек и что он обязан сделать его жизнь лучше, наполняла его энергией.

Вечером Ся Юэ и его отец пошли в ресторан недалеко от гостиницы. Блюда там были изысканными, а бизнес процветал — даже на втором этаже не было свободных мест.

Ся Юэ увидел на вывеске вино семьи Юнь «Лунное Сияние», цена на которое была довольно

высокой, так как оно когда-то было податным вином и пользовалось популярностью в столице. Господин Юнь не заказал свое вино, а выбрал самое распространенное в Лоюэ вино «Опавшие Лепестки».

— «Опавшие Лепестки» — это вино, которое варят в столичных мастерских, официальное вино, — сказал господин Юнь, сделав глоток. — Оно легкое, с легкой сладостью и кислотностью. Может показаться обычным, но именно поэтому его легко принять, да и цена низкая, так что его заказывают везде. Когда я в пути, пью его, чтобы не увлекаться хорошим вином.

Последние слова он произнес тихо и сам засмеялся.

Ся Юэ смотрел на отца, который с момента приезда в столицу, за исключением разговора о гнилом брожении, был в отличном настроении, и сам чувствовал радость. Он сделал глоток вина — оно действительно было простым, но приятным и легко пилось.

Правительство Лоюэ поощряло виноделие, и здесь не было тех запретов на алкоголь, которые Ся Юэ помнил из своей прошлой жизни. Чтобы стимулировать виноделов сосредоточиться на производстве качественного вина, официальные мастерские производили только массовое вино из обычного риса, нанимая обычных рабочих. Если находили талантливого винодела, его рекомендовали другим винодельням. Для Ся Юэ это казалось невероятным, но для людей Лоюэ это было нормой.

После нескольких бокалов и большей части еды господин Юнь вдруг засмеялся.

Ся Юэ спросил:

— Что случилось?

Отец лишь улыбнулся и указал на свой бокал:

— Теперь, когда я пью вино, мне всегда хочется, чтобы оно было теплым. Сейчас ещё прохладно, и пить холодное вино, конечно, приятно, но чего-то не хватает.

Господин Юнь покачал головой и, улыбаясь, сделал глоток:

— Это все из-за тебя.

Ся Юэ сдержал смех и опустил голову:

— Виноват, отец.

Отец и сын весело пили, не заметив, что за столом позади Ся Юэ молодой человек внимательно посмотрел на них, его глаза блестели в свете свечей. Слуга, который сидел за другим столом с другими слугами, заметил это и запомнил лицо молодого человека.

Перед сном слуга рассказал об этом Ся Юэ, и тот задумался, решив, что, вероятно, слова о теплом вине вызвали чье-то любопытство. Хотя он не видел в этом ничего плохого, он все же решил быть начеку.

На следующий день дегустационное собрание должно было начаться после полудня. Организатором выступило Винное ведомство, управляющее официальной винодельней Лоцюань. В этом году на собрании присутствовали представители семнадцати виноделен. В зале было расставлено пять длинных деревянных столов, покрытых простыми скатертями, на

каждом из которых стояло по десять бутылок вина, а перед каждой бутылкой были подготовлены бокалы для дегустации.

— Похоже, в этом году на дегустации представлено пятьдесят новых вин, — сказал господин Юнь, оглядывая зал.

Ся Юэ кивнул и последовал за отцом, чтобы внимательно осмотреть вина. Не все винодельни могли представить пять новых вин. Винокурня семьи Юнь была крупной, и за сезон они приготовили более двадцати бочек, тогда как мелкие винодельни могли сделать только десять или даже несколько бочек. Но те, кто был приглашен на дегустацию, в основном были опытными винодельнями.

Что касается остальных, то они, как та маленькая винодельня в прошлом году, приходили с вином по собственной инициативе и, получив одобрение Винного ведомства, могли присутствовать.

Зал дегустации был полон людей. Кроме владельцев виноделен, там были знатные любители вина и виноторговцы. Каждую весну дегустационное собрание было лучшим временем для торговцев, чтобы найти и захватить новые возможности. Многие из них мечтали попасть на это мероприятие.

Еще до того, как Винное ведомство объявило начало дегустации, господин Юнь повел Ся Юэ осмотреть вина. По пути они встретили владельцев других виноделен, и, конечно, не обошлось без обмена любезностями.

Владельцы крупных виноделен Лоюэ встречались раз в год, и все знали, что сын семьи Юнь провел три года без сознания, а также были в курсе, что он не желал наследовать винодельню. Увидев элегантного молодого человека рядом с господином Юнем, они гадали, кто это. Каково же было их удивление, когда они узнали, что это тот самый молодой господин Юнь.

Прежде чем владельцы успели поздравить Ся Юэ с выздоровлением, господин Юнь с гордостью объявил, что его сын теперь является младшим владельцем винокурни семьи Юнь. Все были поражены.

Господин Юнь не мог скрыть своей гордости, а Ся Юэ, глядя на сияющее лицо отца, чувствовал смесь смущения и веселья, но был рад позволить ему похвастаться.

— Уважаемые владельцы, Ся Юэ часто слышал от отца о вас и испытывает к вам глубокое уважение, — Ся Юэ вежливо поклонился, используя мягкий и почтительный тон. — Раньше я был своенравным и незрелым, но теперь это в прошлом. Я только начинаю свой путь в виноделии и надеюсь на ваше наставничество.

Владельцы были польщены и поспешили сказать:

— Молодость всегда сопровождается легкомыслием, а господин Юнь еще полон сил, так что все в порядке, и можно не спешить.

Ся Юэ с улыбкой соглашался, а в углу глаза заметил, как отец улыбается до ушей.