

ДЖЕФРИ АРЧЪР

ДЕГУСТАТОР НА ВИНО

Превод от английски: Теодора Божилчева, 2009

chitanka.info

Срещнах за първи път Сефън Хамилтън в края на август миналата година, когато със съпругата ми вечеряхме с Хенри и Сюзан Кенеди в дома им на Уоруик скъуеър.

Хамилтън беше един от онези късметлии, наследили огромно богатство, и нищо повече. Той бързо ни убеди, че почти няма време да чете, още по-малко — да ходи на театър или опера. Това обаче не му пречеше да изразява мнение по всяка тема от Шоу до Павароти и от Горбачов до Пикасо. Остана силно изненадан например от недоволството на безработните, че помощите, които получават, са малко по-малко от парите, които той плащаше на работниците в имението си. Така или иначе, увери ни той, те ги харчат за бинго и пиене.

Пиенето ме подсеща за другия гост на вечерята — Фреди Баркър, президента на Винарското общество, който седеше срещу съпругата ми и за разлика от Хамилтън, рядко проронваше и дума. Хенри ме бе уверен по телефона, че Баркър не само беше успял да възвърне финансовата стабилност на Обществото, но беше признат и за водещ авторитет в областта си. С нетърпение очакваш да научи някои полезни факти, известни само на специалистите. Всеки път, когато Баркър успяваше да се вреди да каже нещо, показваше достатъчно познания по обсъжданата тема, за да се убедя, че би бил извънредно интересен събеседник, ако Хамилтън си затвореше устата поне за малко.

Докато домакинята ни сервираше ордъовъра, спаначено суфле, което се топеше в устата, Хенри обиколи масата и наля на гостите по чаша вино.

Баркър го помириса одобрително.

— Много подходящо за двестагодишнината е да прием австралийско шабли от такава добра реколта. Убеден съм, че скоро техните бели вина ще принудят французите да бранят репутацията си.

— Австралийско? — изрече невярващо Хамилтън и остави чашата си. — Че какво разбира нация от пиячи на бира от производството на сносно вино?

— Мисля, ще откриете — започна Баркър, — че австралийците...

— Двестагодишнина — продължи Хамилтън. — Да си го признаем, те празнуват двеста години от освобождението си от

каторга. — Никой освен Хамилтън не се засмя. — Да можех, щях да пратя там и останалите ни престъпници.

Никой не се усъмни в думите му.

Хамилтън отпи предпазливо от виното като човек, който се бои да не бъде отровен, после се впусна да обяснява защо според него съдиите са твърде снизходителни към дребните престъпници. Открих, че съм съсредоточен повече в храната, отколкото в непрестанните словоизляния на съседа ми по маса.

Винаги ям с удоволствие говеждо „Уелингтън“, а Сюзан прави тесто, което не се рони при разрязване, и месото е толкова крехко, че когато привършиш с порцията, не може да не се сетиш за Оливър Туист. Това много ми помогна да изтърпя надутите приказки на Хамилтън. Баркър успя да направи на Хенри комплимент за качествата на бордото между мнението на Хамилтън за шансовете на Пади Аштън да възроди Либералната партия и оценката му за ролята на Артър Скарギл в профсъюзното движение, които следваха едно след друго без никаква пауза, за да може някой да ги коментира.

— Не позволявам на работниците ми да членуват в какъвто и да било профсъюз — обяви Хамилтън, докато пресушаваше чашата с вино. — Държа ги с твърда ръка. — Той се засмя на шегата си и вдигна празната чаша, която сякаш щеше да се напълни с вълшебна пръчица. Всъщност я напълни Хенри с дискретност, която посрани Хамилтън — не че той забеляза. В кратката пауза, която последва, съпругата ми изказа мнение, че профсъюзите са били създадени в отговор на действителна обществена потребност.

— Глупости, мадам — възрази Хамилтън. — Моите уважения, но профсъюзите са най-важният фактор за упадъка на Великобритания. Те не се интересуват от никого, освен от себе си. Само вижте Рон Тод и фиаското с „Форд“, за да ви стане ясно защо.

Сюзан започна да раздига чиниите и забелязах как смушка с лакът Хенри, който бързо смени темата.

Веднага след това беше сервиран пай от целувки с малини, полят с гъст сос. Светотатство беше да се разреже подобно произведение на изкуството, но Сюзан бързо го раздели на шест големи парчета като бавачка, която храни подопечните си. В същото време Хенри отвори бутилка сотерн от 1981 година. Баркър буквално се облиза в очакване.

— И още нещо — продължаваше Хамилтън, — премиерът вкара в кабинета си твърде много мекотели за моя вкус.

— Но с кого бихте ги заменили? — попита невинно Баркър.

Ирод едва ли щеше да се затрудни да убеди предложените от Хамилтън господа, че избиването на младенци е просто допълнение към програмата за грижа за детето.

За пореден път бях погълнат повече от кулинарните изпълнения на Сюзан, най-вече защото ми достави удоволствие със сервирането на чедър за финал на вечерята. В мига, когато го опитах, разбрах, че е купен от фермата „Алвис Брадърс“ в Киншам. Всички ние сме познавачи в някаква област, а чедърът е моята специалност.

Към сиренето Хенри предложи портвайн, който беше гвоздеят на вечерта.

— „Сандеман“, 1970 — пошузна на Баркър, докато наливаше първите капки в чашата на експерта.

— Да, разбира се — каза Баркър, като я приближи до носа си. — Бих го познал навсякъде. Типичната топлина на „Сандеман“, но с истинска плътност. Надявам се, че си заделил известно количество, Хенри — добави. — Ще ви хареса още повече, след като поотлемжи.

— Смятате се за авторитет по вината, нали? — зададе първия си въпрос за вечерта Хамилтън.

— Не точно — започна Баркър, — но аз...

— Всички вие сте шайка шарлатани — прекъсна го Хамилтън.

— Душите, разклащате, дегустирате и плюете, после избълвате куп глупости и очаквате от нас да ги проглътнем. По дяволите топлината и плътността! Не можете така лесно да ме измамите.

— Никой не се и опитва — изрече разпалено Баркър.

— Цяла вечер се опитвате да направите точно това — отвърна Хамилтън — с вашето „Да, разбира се. Навсякъде бих го познал“. Хайде, признайте си го.

— Не съм имал намерение да подългвам... — започна Баркър.

— Ако искате, ще го докажа — каза Хамилтън.

Останалите петима се бяхме вторачили в неучтивия гост и за първи път тази вечер се запитах какво щеше да последва.

— Чувал съм — продължи Хамилтън, — че Сефтьн Хол има репутацията на една от най-добрите винарни в Англия. Създадена е от баща ми и неговия баща преди това, макар че признавам, не съм имал

време да продължа традицията. — Баркър кимна в съгласие. — Но икономът ми знае точно какво харесвам. Затова ви каня, сър, да обядвате с мен следващата седмица в събота, когато ще извадя да дегустирате четири от най-добрите ни вина. И ви предлагам облог — добави, вперил поглед в Баркър, — петстотин паунда срещу петдесет на бутилка от ваша страна — несъмнено изкуителен залог, че няма да успеете да познаете нито едно. — Той погледна войнствено изтъкнатия президент на Винарското общество.

— Сумата е толкова голяма, че не бих могъл да...

— Не искате да приемете предизвикателството, а, Баркър? В такъв случай вие, сър, сте страхливец и шарлатанин.

След неловката пауза, която последва, Баркър отговори:

— Както желаете, сър. Очевидно не ми остава друг избор, освен да приема предизвикателството.

На лицето на опонента му се изписа доволна усмивка.

— Трябва да дойдеш като свидетел, Хенри — обърна се той към домакина ни. — И защо не доведеш този самообавил се писател? — добави и посочи мен. — Тогава за разнообразие наистина ще има за какво да пише.

От държането на Хамилтън стана ясно, че чувствата на съпругите ни бяха без значение. Мери ми се усмихна кисело.

Хенри ме погледна притеснено, но аз спокойно наблюдавах завръзката на драмата. Кимнах в съгласие.

— Добре. — Хамилтън се изправи от мястото си, без да махне салфетката от яката си. — С нетърпение очаквам трима ви в Сефтън Хол по следващата събота. Да кажем, в дванайсет и половина? — Той се поклони на Сюзан.

— Боя се, че няма да мога да дойда — рече тя, като премахна и най-малкото съмнение, че е включена в поканата. — В събота винаги обядвам с майка си.

Хамилтън махна с ръка, за да покаже, че това никак не го засяга.

След като страниният гост си отиде, настъпи мълчание, преди Хенри да се реши да се изкаже:

— Съжалявам за станалото — започна. — Майка му и леля ми са приятелки от младини и тя няколко пъти ме моли да го поканя на вечеря. Изглежда никой друг не иска.

— Не се притеснявай — обади се накрая Баркър. — Ще се постараю да не те разочаровам. И в замяна на отличното ви гостоприемство дали ще бъдете така любезни да си оставите съботната вечер свободна? Има — обясни той — една гостилиница близо до Сефтън Хол, която отдавна се каня да посетя — „Хамилтън Армс“. Храната, както ме увериха, е повече от добра, но листа с вината е... — той се поколеба — смятан от експертите за изключителен.

С Хенри проверихме бележниците с ангажиментите си и охотно приехме поканата.

През следващите десет дни Сефтън Хол не излизаше от ума ми и очаквах обяд да със смесица от страх и вълнение. В събота Хенри закара трима ни до Сефтън Парк. Пристигнахме малко след дванайсет и половина. Всъщност минахме през массивните порти от ковано желязо точно в дванайсет и трийсет, но пристигнахме пред входната врата чак в дванайсет и трийсет и седем.

Още преди да сме почукали, един висок, елегантен мъж във фрак, колосана яка и черна вратовръзка отвори тежката дъбова врата. Адамс, икономът, както се представи сам. Заведе ни в дневната, където бяхме посрещнати от бутящите цепеници в камината. Над нея висеше портрет на начумерен мъж. Предположих, че е дядото на Сефтън Хамилтън. На другата стена имаше массивен гоблен на битката при Ватерло и огромно масло платно със сцена от Кримската война. Стаята бе обзаведена изключително със старинни мебели, а единствената изложена скулптура беше на гръцки дискохвъргач. Настоящият век беше представен единствено от телефонния апарат.

Сефтън Хамилтън връхлятя в стаята като хала, помитаща злочесто крайбрежно градче. Веднага застана с гръб към огъня и блокира всякаква топлина, на която бихме могли да се порадваме.

— Уиски! — гръмогласно нареди той, когато Адамс се появи за втори път. — Баркър?

— За мен не — отговори Баркър с подобие на усмивка.

— А, искате да запазите чувствителността на вкусовите си рецептори, нали?

Баркър не отговори. Преди да започнем обяд, научихме, че имението е голямо седем хиляди акра и е едно от най-добрите ловни

имения извън Шотландия. Резиденцията се състоеше от сто и дванайсет стаи, в една-две от които Хамилтън не беше стъпвал от дете. Само покривът, увери ни накрая той, бил един акър и половина — статистика, която дълго ще остане в паметта ми, тъй като градината ми беше със същия размер.

Часовниковият шкаф в ъгъла на стаята удари един.

— Време е състезанието да започне — обяви Хамилтън и измарширува от стаята като генерал, който знае, че войската ще го последва безпрекословно. Така и направихме, като изминахме трийсетметровия коридор до трапезарията. Четиридесета се настанихме около масата от седемнайсети век, около която спокойно можеха да седнат двайсет души.

Средата на масата красяха две джорджиански гарафи и две бутилки без етикет. Първата бутилка беше пълна с прозрачно бяло вино, първата гарафа — с червено, втората бутилка — с по-наситено по цвят бяло вино, а втората гарафа — с ръждивочервена течност. Пред четирите вина имаше четири бели картички. До всяка беше поставена тънка пачка от банкноти по петдесет паунда.

Хамилтън зае мястото си на голям стол начело на масата, с Баркър седнахме един срещу друг по средата с лице към виното, а за Хенри остана мястото в другия край.

Икономът застана на крачка зад стола на господаря си. Той кимна и се появиха четирима прислужници, които носеха първото ястие. Пред всеки от нас беше поставена чиния с риба и пастет от скариди. Адамс изчака сигнал от господаря си, преди да вземе първата бутилка и да напълни чашата на Баркър. Баркър го изчака да обиколи масата и да напълни останалите три чаши, преди да започне ритуала си.

Първо завъртя течността в чашата, като в същото време я изучаваше изпитателно. После я помириса. Поколеба се и на лицето му се изписа изненадано изражение. После отпи.

— Хм — произнесе накрая. — Признавам, че е предизвикателство. — Той помириса отново само за да се увери. После вдигна очи и се усмихна доволно. Хамилтън го гледаше втренчено с леко отворена уста, въпреки че остана необичайно съмълчан.

Баркър отпи още веднъж.

— „Монтани Тет де Кюве“, 1985 — обяви той с увереността на експерт, — бутилирано от Луи Латур. — Всички погляднахме

Хамилтън, който, точно обратното, се бе намръщил недоволен.

— Прав сте — призна Хамилтън. — Бутилирано е от Латур. Ала това е все едно да ни кажете, че в бутилките на „Хайнц“ има доматен сос. Тъй като баща ми почина през 1984 година, бъдете сигурен, сър, че грешите. — Той се обърна назад към иконома си, за да потвърди думите му. Изражението на Адамс остана непроницаемо.

Баркър обърна картичката. На нея пишеше: „Шевалие Монтраше ле Деморсел 1983“. Той зяпна картичката, като очевидно не вярваше на очите си.

— Приключихме с първото, остават още три — обяви Хамилтън, без да се интересува от реакцията на Баркър.

Прислужниците влязоха отново и отнесоха чиниите от рибата, за да ги заменят с крехко патешко месо. Докато сервираха гарнитурата, Баркър не продума. Втренчен в останалите три гарафи, той дори не чу как домакинът уведоми Хенри кои ще бъдат гостите му за първия лов за сезона през следващата седмица. Спомням си, че имената горе-долу съответстваха на онези, които Хамилтън беше предложил за своя идеал за кабинет.

Баркър опита от патешкото, докато чакаше Адамс да му напълни чашата от първата гарафа. Не беше довършил пастета от скариди след първия провал и само отпиваше от чашата с вода.

— Тъй като с Адамс прекарахме голяма част от сутринта в избор на вина за този малък дуел, да се надяваме, че този път ще се справите по-добре — каза Хамилтън с видимо задоволство.

Баркър отново завъртя виното в чашата. Този път се забави повече, помириса го няколко пъти, преди да допре чашата до устните си и накрая да отпие.

На лицето му се изписа усмивка, щом разпозна виното, и той не се поколеба:

— „Шато ла Лувиер“, 1978.

— Този път уцелихте годината, но обидихте виното.

Баркър мигновено обърна картичката и прочете с недоверие:

— „Шато Лафит“, 1978.

Дори аз знаех, че това може би най-доброто бордо, което можеш да опиташи някога. Баркър потъна в дълбоко мълчание и продължи да си взема по малко от храната. Хамилтън явно се

наслаждаваше колкото на виното, толкова и на резултата от първото полуувреме.

— Сто паунда за мен, нищо за президента на Винарското общество — напомни ни той.

Смутени, с Хенри се опитахме да поддържаме разговора до сервирането на третото ястие — лимонено суфле, което не можеше да се сравнява с вида и финеса на което и да е от кулинарните произведения на Сюзан.

— Ще преминем ли към третото предизвикателство? — попита рязко Хамилтън.

Адамс отново взе гарафата и започна да налива виното. С учудване забелязах как разля малко, докато пълнеше чашата на Баркър.

— Несръчен простак — изляя Хамилтън.

— Много се извинявам, сър — каза Адамс. Той попи капката от дъбовата маса със салфетка. През това време гледаше Баркър с отчаян поглед, който, сигурен бях, нямаше нищо общо с разлятото вино. Ала не изрече и дума и продължи обиколката си около масата.

Баркър отново извърши ритуала със завъртането, помирисането и дегустацията. Този път се забави повече. Хамилтън изгуби търпение и започна да барабани по масата с дундестите си пръсти.

— Това е сотерн — започна Баркър.

— Всеки бавноразвиващ се може да ти го каже — прекъсна го Хамилтън. — Искам да знам годината и реколтата.

— „Шато Жиро“, 1976 — категорично отсече Баркър.

— Поне сте последователен. Винаги бъркате.

Баркър обръна картичката.

— „Шато д’Икем“ 1980 — изрече невярващо.

Тази реколта бях виждал само в края на листа с вината в скъплите ресторани и никога не бях имал привилегията да го опитам. Недоумявах как Баркър можеше да събърка Джокондата на вината.

Той бързо се обръна към Хамилтън, за да възрази, но сигурно видя Адамс, застанал зад господаря си — мъж, висок метър и деветдесет — да трепери, както и аз в същия този момент. Щеше ми се Хамилтън да излезе от стаята, за да попитам Адамс от какво го е страх, но собственикът на Сефтън Хол бе разгърнал атаката си.

Междуд временено Баркър бе забелязал състоянието на иконома и сведе поглед, без да вземе участие в разговора, докато портвайнът не

беше сервиран двайсетина минути по-късно.

— Последна възможност да избегнете пълното унижение — рече Хамилтън.

Плато сирена обиколи масата и всеки от гостите си избра каквото желае — аз се спрях на чедър и можех да кажа на Хамилтън, че сиренето не беше направено в Съмърсет. През това време икономът, вече блед като платно, разля портвайна по чашите. Вече се чудех дали няма да припадне, но той никак си успя да напълни и четирите, преди да застане отново зад стола на господаря си. Хамилтън не забеляза нищо.

Баркър отпи от портвайна, без да си прави труда с ритуала от предишните дегустации.

— „Тейлърс“ — започна той.

— Съгласен съм — отвърна Хамилтън. — Ала тъй като в света има само сносни доставчици на портвайн, от значение най-вече е годината — както вие, на вашето високопоставено място, сигурно много добре знаете, господин Баркър.

Фреди кимна в съгласие.

— Хиляда деветстотин седемдесет и пета — изрече твърдо, после бързо обърна картичката.

— „Тейлърс“, 1927 — прочетох наопаки.

Още веднъж Баркър се обърна рязко към домакина, който се тресеше от смях. Икономът се беше вторачил в госта с измъчен поглед. Баркър се поколеба само за миг, преди да извади чековата книжка от вътрешния си джоб. Написа името „Сефтьн Хамилтън“ и цифрата 200 паунда. Подписа чека и безмълвно го подаде през масата на домакина.

— Това е само половината от сделката — изрече тържествуващият Хамилтън.

Баркър се изправи, замълча, а после каза:

— Аз съм шарлатанин.

— Наистина сте такъв, сър — съгласи се Хамилтън.

След трите най-неприятни часа в моя живот успях да се измъкна с Хенри и Фреди Баркър малко след четири часа следобед. Никой от нас не продума, докато се отдалечавахме от Сефтьн Хол. Може би чувствахме, че Баркър пръв трябваше да каже нещо.

— Боя се, господа — започна той най-накрая, — че няма да съм добра компания през следващите няколко часа, затова с ваше

разрешение ще повървя и ще се присъединя към вас за вечеря в „Хамилтън Армс“ около седем и половина. Резервирал съм маса за осем часа. — Без да каже нищо повече, Баркър даде знак на Хенри да спре, слезе и проследихме как се отправи надолу по пътя. Хенри не потегли, преди приятелят му да се е скрил от погледите ни.

Симпатиите ми бяха изцяло на страната на Баркър, макар че недоумявах от цялата тази работа. Как можеше президентът на Винарското общество да допусне такива елементарни грешки? Аз, например, можех да прочета страница от Дикенс и да позная, че не е Греъм Грийн.

Също като доктор Уотсън исках да получа пълно обяснение.

Баркър ни завари да седим около огъня в частния бар на „Хамилтън Армс“ малко след седем и половина същата вечер. Изглеждаше в по-добро разположение на духа след разходката на чист въздух. Побъбри на незначителни теми и нито веднъж не спомена за станалото на обяд.

Трябва да е било няколко минути по-късно, като се обърнах да погледна часовника над вратата, когато забелязах на бара иконома на Хамилтън, погълнат от разговор със съдържателя на гостилиницата. Нищо нямаше да си помисля, ако не бях забелязал същия изплашен поглед от по-рано, когато той посочи към нас. Съдържателят също придоби разтревожен вид, сякаш беше хванат да сервира алкохол без акцизи.

Той взе няколко менюта и дойде при нашата маса.

— Нямаме нужда от тях — каза Баркър. — Репутацията ви е добре известна. Оставяме се в ръцете ви. С радост ще вземем каквото ни предложите.

— Благодаря ви, сър — отвърна той и подаде на домакина ни листа с вината.

Баркър разгледа съдържанието в кожената подвързия, след което на лицето му се разля широка усмивка.

— Мисля, че е по-добре вие да изберете вината, тъй като имам чувството, че знам какво бих могъл да очаквам.

— Разбира се, сър — отвърна съдържателят и взе листа с вината от Фреди, което ме озадачи силно, тъй като помнех, че това е първото

посещение на Баркър в гостилницата.

Съдържателят влезе в кухненските помещения и не се показа в следващите петнайсет минути, докато ние бърхме оживено.

— Господа, масата ви е готова. — Последвахме го в съседното помещение. Имаше не повече от шест маси, но тъй като само нашата беше все още празна, нямаше никакво съмнение относно популярността на заведението.

Съдържателят беше изbral лека вечеря, състояща се от бульон консоме от говеждо месо, последван от тънки резени патешко филе, все едно знаеше, че нямаше да можем да понесем още едно обилно хранене след обяда ни в Хол.

С изненада открих също, че всички подбрани от него вина бяха в гарафи, и приех, че той навярно се беше спрял на наливни вина от заведението. Признавам, че след като опитах от всичките, на моето необучено небце те се сториха далеч по-превъзходящи вината, които пихме на обяд в Сефтьн Хол. Баркър задържаше в устата си всяка гълътка и веднъж каза одобрително:

— Това е истински „Маккой“.

В края на вечерта, когато разчистиха масата, ние се облегнахме и с наслада запалихме пури към портвайна.

Чак тогава Хенри спомена Хамилтън за първи път.

— Няма ли да ни осветлиш какво точно се случи днес на обяд? — попита той.

— Аз самият още не съм сигурен — дойде отговорът на Баркър, — но в едно съм убеден: бащата на господин Хамилтън е познавал вината си, за разлика от своя син.

Щях да го притисна да продължи по темата, ако не беше дошъл съдържателят.

— Отлична храна — заяви Баркър, — а що се отнася до виното — изключително.

— Много любезно от ваша страна, сър — отвърна съдържателят и му подаде сметката.

Любопитството ми надделя, признавам си, и погледнах най-долу на продълговатото листче. Не можех да повярвам на очите си — сметката възлизаше на двеста паунда.

За моя изненада Баркър само каза:

— Много приемливо, като се има предвид всичко. — Той написа чек и го подаде на съдържателя. — Едва днес по-рано опитах „Шато д'Икем“, 1980. — После добави: — А „Тейлърс“, 1927, досега не бях пробвал.

Съдържателят се усмихна.

— Надявам се, че и двете са ви харесали, сър. Убеден съм, че не бихте искали достойнствата им да бъдат похабени от някой шарлатанин.

Баркър кимна в съгласие.

Проследих как съдържателят на гостилницата излезе от помещението и се върна на мястото си зад бара.

Той подаде чека на иконома Адамс, който го разгледа за миг, усмихна се и после го накъса на малки парченца.

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на **Моята библиотека** и нейните всеотдайни помощници.



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.