

**Provning 4 – 2021**

# **KAMIKAZE**

**Whisky to die for?**



**Provningsledare: Matilda & Micke**

## Intro

Japansk whisky har genom åren blivit väldigt populär bland finsmakare. Detta mycket på grund av att många kända konnässörer prisar denna typ av whisky för sin unika smak. Den har även en intressant historia som tog sin början för ungefär 100 år sedan.

De japanska whiskybolagen är effektiva och har stora visioner om internationella varumärken. Suntory köpte tidigt in sig hos Bowmore och Nikka förvärvade Ben Nevis på 80-talet. Detta för att skapa en tillgång av kompetens och råvaror kombinerat med grundläggande kunskap om hur en god whisky ska tillverkas.

Köpet av de båda skotska destillerierna blev även ett sätt att ta klivet in i andra marknader utanför Japan. Nu för tiden röner dock Nikka och Suntory stora framgångar på egen hand.

## Historia

Även om vi vet att whisky har producerats i Japan sedan 1870 var det inte förrän början av 1920-talet man började använda mer professionella tillverkningstekniker.

Bakgrunden till dagens whiskyindustri i landet inleddes 1918 då en man vid namn Masataka Taketsuru reste till Skottland med stöd av sin familj för att avsluta sina universitetsstudier i Glasgow och lära sig allt om whiskytillverkning. Tanken var att efter det starta ett destilleri i Japan. I Skottland träffade han sin fru Rita Cowan, vilket båda familjerna motsatte sig och de blev förskjutna av sina familjer då de valde att gifta sig.

De flyttade då till Campbeltown och där jobbade Masataka en period på Hazelburn Distillery. Han ville dock bredda sin erfarenhet och sökte jobb på andra destillerier och till slut togs han emot som praktikant på Longmorn i Speyside. Där han spenderade en tid och lärde sig produktionen innan han återvände till Japan med sin hustru.

I Japan hade dock planerna på ett destilleri skrinlagts då han förskjutits av sin familj, som för övrigt livnärde sig på Sake. Han ville dock inte ge upp sin dröm utan sökte sig istället till en konkurrent, en vinhandlare som hette Shinjiro Torii (senare Suntory), som gav honom uppdraget att starta Japans första whiskydestilleri. Resultatet, Yamazaki, stod klart 1924 på en plats Masataka motsatte sig.

Relationen med Shinjiro var redan från början ansträngd, men det blev värre med tiden och 10 år senare lämnade Masataka företaget och flyttade norrut till Japans norra ö, Hokkaido. Anledningen till att det blev just Hokkaido var klimatet mer liknade det skotska. Med hjälp av ett flertal finansiärer och sin frus inkomst startade han där bolaget Dai Nihon Kaju Kabushiniki Kaisha och byggde sitt första destilleri, Yoichi, samma år 1934.

Dock hindrade den japanska hedern honom från att omedelbart börja destillera whisky så de första åren var det bl.a. cider som bryggdes för att få inkomster. Men att avsikten var att tillverka whisky rådde ingen tvekan och 1940 lanserades den första whiskyn från det egna destilleriet.

Timingen var dock inte lysande och krigsåren var tuffa, men när verksamheten till slut kom igång igen bytte bolaget namn till Nikka.

Nästa milstolpe var när han i mitten på 60-talet startade sitt andra destilleri Miyagikyo.

Masataka Taketsuru dog 1979 vid 85 års ålder och ligger begravnen intill Yoichi bredvid sin hustru. Trots att det gått över 40 år är det fortfarande spänt mellan Nikka och Suntory, företagen talar inte med varandra och samarbeten är uteslutna. Suntory har till och med strukit Masataka ur sin historia.

Av alla destillerier i Japan är Yoichi det som imponerar mest på experter och konnäsörer världen över och det som fått överlägset mest utmärkelser. Ett exempel från 2008 är att deras Yoichi 1987/07 utsågs till "The best single malt in the world".

### **Idag då?**

Idag hittar du många japanska whiskysorter på hyllorna, bland annat från Nikka och Suntory som dominerar den japanska whiskyindustrin och skördar stora framgångar, men även många andra.

Det som utmärker den japanska smaken är att den är både finstämd och relativt ofta rökig. Det finns en hel del likheter med den skotska whiskyn av naturliga skäl. Ingredienserna som används är ofta importerade från Skottland och det hör även till vanligheterna att bourbonfat från USA och Sherry fat från Europa används vid tillverkningen.

De allra flesta destillerier anses ha väldigt skilda smaker och det beror så klart till största delen på olikheter vid tillverkningen. Men många av destillerierna ligger ju också på olika runtom i landet med olika klimatförhållanden, något som också påverkar.

Drygt 10 destillerier bedriver idag sin verksamhet från Japan. Några nämnvärda exempel att kika vidare på och förkovra sig i är följande. Det kan vara intressant för att ge en tydligare överblick av de olika verksamheterna och deras tillverkningsmetoder.

- Yoichi
- Miyagikyo
- Yamazaki
- Hakaushu
- Chita
- White Oak
- Shinshu Mars
- Tsunuki Mars
- Chichibu
- Niwakami
- Akkeshi
- Fuji Gotemba

Det finns även ett antal som producerar både blended och single malt helt och delvis utomlands. Nikka köpte ju som tidigare nämnt upp Ben Nevis destilleri i Skottland över 30 år sedan och Suntory köpte Bowmore runt 10 år senare. Men det sker även mycket import pga bl.a. råvarubrist och dagligen sker importer från bl.a. Kanada som sedan säljs vidare som japansk whisky.

Anledningarna till detta fenomen finns och kan fortgå är att det än så länge finns väldigt få regler i Japan som ställer krav på geografiska områden vid whisky tillverkning. Detta "problem" har förvärrats rejält det senaste decenniet då efterfrågan på japansk whisky ökat markant.

### **Hur vet man då om whiskyn verkligen kommer från Japan?**

Det gör man i dagsläget egentligen inte. Inte med säkerhet i alla fall. Vill man försäkra sig om det, får man helt enkelt göra lite egen research. Det finns dock hopp och Japan Spirits & Liqueurs Makers Association meddelade 2021 att nya strängare japanska whiskybestämmelser införs från 2024. Det betyder med stor sannolikhet att några av de japanska whiskys vi kan hitta på systembolaget idag inte längre kommer att klassas som "japansk whisky" efter det.

Den avgörande delen i de nya reglerna är att "saccharification (processen som sker under mäsning för förvandla stärkelse till socker), jäsning och destillation måste utföras vid ett destilleri i Japan" för att märkas som Japansk Whisky. Vidare får destillatet inte vara starkare än 95% ABV och måste åldras i minst tre år i träfat som inte är större än 700 liter. Slutligen ska det buteljeras på flaska på minst 40% alkoholhalt.

Det blir alltså ett slut på att plastbehållare fulla av whisky exporteras från Skottland och Kanada till Japan där det blandas med japansk Single Malt och sedan exporteras tillbaka som japansk blended malt whisky.

Tidsfristen för att följa reglerna är 31 mars 2024, så man kan än så länge alltså inte vara säker på att Japansk Whisky verkligen är Japansk bara genom att titta på etiketten. Som enda företag har dock Nikka uppdaterat sin webbplats för att göra det klart vilka av deras whisky som verkligen är Japansk.

Just nu innebär det grovt att de som möter kriterierna är Yoichi, Miyagikyo och Taketsuru samt Nikka Coffey Grain. Om inget ändras kommer exempelvis blended whiskyn Nikka from the Barrel inte att få märkas Japansk whisky då den även innehåller destillatet från bl.a. Skottland.

### **Så dags att prova!**

Fem sorter, fem filosofier och förhoppningsvis fem fantastiska, eller åtminstone väldigt intressanta, whiskysorter.

SLÄINTE MHATH

## Whisky # 1

**Namn:** Amahagan World Malt Yamazakura Wood Finish

**Ålder:** NAS

**Typ:** Blended Malt

**Fat:** Flera olika typer, finish på Yamazakura (fat av japanskt körsbärsträ)

**Buteljerare:** Officiell buteljering, Roman Beer.

**Destilleri:** Nagahama Distillery

**Japansk Whisky:** Nej, innehåller enligt utsago maltwhisky från hela världen.

**Region:** Japan, Honshu - Shiga

**Styrka:** 47%

**Pris:** 1089 kr

**Nummer på systemet:** 52863

## Kuriosa

Ett litet destilleri startat 2016, med de minsta destillationspannorna i japan. Mäskpannan är på 1000 liter och spritpannan 500 liter.

Detta är den 4e whiskyn producerad av Nahagama Distillery och den sista i serien World Malts. Finish i fat av japanskt körsbärsträ anses framhäva influenser från faten som använts under mognadsprocessen och lägga till toner av körsbärsblommor och grönt te.

Namnet Amahagan är destilleriets namn baklänges. Destilleriet ägs av Roman Beer Brewery som även huserar destilleriet. Det är beläget i staden som delar namn med destilleriet i prefekturatet Shiga, nordost om Kyoto. Staden ligger vackert vid japans största sjö Biwa-ko

Ej kylfiltrerad eller färgad. Ej torvrökt.

## Smaknoter

**Doft:** Söt och mild. Maltsötma från Nagahama new make. Man känner också doft av körsbärsblommor, plommon och te, aromer som påminner om Japan.

**Smak:** Brunt socker, apelsinskal inledningsvis. Efter en stund sprider sig en underbar och elegant sötma i munnen.

**Avslutning:** Lång både uppfriskande och trevligt kärv, lite som te.



## Whisky # 2

**Namn:** The Koshi-No Shinobu Pure Malt

**Ålder:** NAS

**Typ:** Blended Malt

**Fat:** 3-4 år på Sherry och Bourbon fat finish 3 månader på Mizunara-ek

**Buteljerare:** Officiell buteljering

**Destilleri:** Shinobu Distillery Co. Ltd

**Japansk Whisky:** Nej, innehåller malt whisky från Irland utöver whisky från det egna destilleriet.

**Region:** Japan, Chubu - Niigata

**Styrka:** 43%

**Pris:** 679 kr

**Nummer på systemet:** 80710

Kuriosa

Shinobu betyder uthållighet på japanska och symboliserar en samurajs själ, men också tålamod och uthållighet, egenskaper som krävs för att göra whisky. Staden Niigata är känd för "De Tre Vita Skatterna" - snö, ris och sake, och har en naturlig miljö för rent filtrerat bergsvatten vilket ger perfekta förutsättningar för både sakebrygging och whiskydestillation. Whiskyn är varsamt utvald av Mr. Ken Usami som förutom att blanda whisky även har ett ölbryggeri, Niigata beer. Destilleriet fick sitt tillstånd så sent som 2017.

Mizunara ek, är en av de mest ovanliga och dyraste typerna av ek i världen. Den anses tillföra toner av sandelträ, kokosnöt, kryddighet och japansk rökelse.

Ej kylfiltrerad eller färgad.

### Smaknoter

**Doft:** Kanderade apelsinskal, kola, söt rök, plommon och hasselnötter som förstärks av toner av kryddor och mintte.

**Smak:** Förvånansvärt mjuk, frukt, vanilj, citronskal, kolad ek och chaikryddor.

**Avslutning:** Rostad ek, lätt omogen röd frukt.



### Whisky # 3

**Namn:** Kaiyo Cask Strength

**Ålder:** NAS

**Typ:** Blended Malt

**Fat:** Mizunara Ek

**Buteljerare:** Officiell buteljering

**Destilleri:** Kaiyo Trg Ltd

**Japansk Whisky:** Ja, allt utom buteljering är gjort i Japan

**Region:** Japan

**Styrka:** 53%

**Pris:** 949 kr

**Nummer på systemet:** 84974

#### Kuriosa

Kaiyo (betyder Hav) är en Blended Malt whisky även den är lagrad på Mizunara ek, men inte bara en finish utan hela lagringstiden. Faten tillverkas i Japan av Ariake Cooperage.

Efter lagring på traditionellt vis i Japan så lastas faten ombord på en båt för att slutlagras under en resa till Storbritannien som tar upp till 3 månader. Det som påstås hända under resan är att faten utsätts för mer rörelse, stora temperaturförändringar och variationer i väder och lufttryck och därför en snabbare mognad av whiskyn och en mer intressant finish. Faten fylls bara till 80% för att ge utrymme för vätskan att röra sig i faten.

Whiskyn kommer från tre icke namngivna japanska destillerier men det anses allmänt att Nikka är iblandat....och Nikkas postadress kommer snart att stå på baksidesetiketten.

Whiskyn påstås vara 4-8 år gammal.

Medgrundare och Master blender är amerikanen Jeffrey Karlovith med förflutet på bl.a. Bunnahabhain och japanska Chichibu. Han är även Master blender hos Kelt Cognac.

Ej kylfiltrerad eller färgad.

#### Smaknoter

**Doft:** kryddig ek, honung, färskt citrongräs och apelsinolja.

**Smak:** Pepprig inledningsvis, men det går snabbt över och toner av smördeg, kryddnejlika, muskot och espresso tar över.

**Avslutning:** En kvardröjande behaglig pepprighet som samsas med toner av kummin.



## Whisky # 4

**Namn:** Nikka Miyagikyo

**Ålder:** NAS

**Typ:** Single Malt

**Fat:** Huvudsakligen Sherry men även en liten andel Bourbon

**Buteljerare:** Officiell buteljering

**Destilleri:** Miyagikyo Distillery

**Japansk Whisky:** Ja

**Region:** Japan, Honshu - Sendai

**Styrka:** 45%

**Pris:** 849 kr

**Nummer på systemet:** 40976

### Kuriosa

Miyagikyo (hette från början Sendai) är Masataka Taketsurus andra destilleri grundat 1969. Han hade under många år sökt efter en optimal plats att bygga sitt andra destilleri på och hittade den utanför Sendai på Japans östkust.

Destilleriets är Nikkas största och är utrustat med åtta stora pannor, långhalsade med "reflux balls" och uppåtlutande line arms för ett elegant och fruktigt destillat. Whiskyn som produceras är örökt alternativt lättörökt.

Vatten tas från floden Nikkawa.

Det finns även två gammaldags coffey-stills för produktion av bolagets grainwhisky.

Ej kylfiltrerad eller färgad.

### Smaknoter

**Doft:** Livlig och kraftfull med blommiga toner, mälat korn, exotiska frukter, lakrits och toner avrostad ek och kolade fat. Där finns också stråk av honung, bivax och bakad banan.

**Smak:** Mycket elegant och livfull, mälat korn, örter, lakrits, ingefära, kanel och tydliga chokladtoner tobaksblad, kokos och örter.

**Avslutning:** Lång, blommig och mjuk. Eleganta tanniner, tobaksblad, kardemumma, rostade hasselnötter och bakade äpplen, men även grapefrukt och exotisk citrus.





## Whisky # 5

**Namn:** Mars Tsunuki Peated

**Ålder:** 3-4 år

**Typ:** Single Malt

**Fat:** 1st och 2nd fill Bourbon barrels, Virgin Oak (American White Oak), Sherry Puncheon, Sherry Hogshead

**Buteljerare:** Officiell buteljering

**Destilleri:** Mars Tsunuki

**Japansk Whisky:** Ja

**Region:** Japan, Kagoshima - Minamisatsuma

**Styrka:** 50%

**Pris:** 1925 kr

**Nummer på systemet:** 40964

Kuriosa

Mars är ett whisky märke som skapats av företagsgruppen Hombo Shuzo, ett gigantiskt företag inom mat och dryckesindustrin. Mars Tsunuki som startade 2016 är deras andra aktiva destilleri, men faktiskt det fjärde i företagets historia. Det andra Mars destilleriet Shinshu startade 1985 men låg i malpåse mellan 1992 och 2011 innan det återstartades. Shinshu är beläget i byn Miyada regionen Nagano.

Varumärket Mars är i dag ett av den japansk whiskys mest omtalade. Whiskyn produceras på traditionellt vis och man arbetar aktivt med att dra nytta av fördelarna som följer med lagringsmöjligheter vid höghöjdsdestilleriet Shinshu samt i de tropiska klimatet vid destilleriet i Kagoshima och lagerhusen i Yakushima

Mars Tsunuki Peated är den andra helt torvrökta utgåvan från Mars. Vid Tsunuki Distillery pågår mycket utveckling och många experiment, inte minst när det gäller olika jäststammar och jäsningsmetoder.

Ej kylfiltrerad eller färgad.

### Smaknoter

**Doft:** Mjuk, torvig, honung, malt och äpple.

**Smak:** Söt, toner av äpple, päron och kvitten i en "krämig" känsla innan rökig torv tar över.

**Avslutning:** Torvrök, maltsötma och rumsvarmt smör.

