

# Prov 1 – 2026 i samband med årsmöte Samurai Sips

En provning med Kopparpannans Whiskyklubb



# Samurajer – vilka var dom?

Samurajer var Japans krigarklass, men de var mycket mer än bara svärds kämpar. De var en social elit, militärer, administratörer och makthavare som dominerade Japan i nästan 700 år.

De hade hög status, men olika rang sinsemellan. De av lägre rang fick ofta lön i ris, inte pengar

De flesta tjänade en herre, kallad daimyō (feodalherre).

Ordet samurai kommer från ett verb som betyder "att tjäna".

De bar svärden Katana och Wakisashi, vilket var hög status, men det var inte deras enda vapen. De bar exempelvis även Yari (spjut) och Yumi (pilbåge).

De följde Bushido, men det var snarare ett ideal mer än lag. Bushido som betyder krigarens väg handlar om lojalitet, heder och självdisciplin.

Från och med början på 1600-talet rådde det mestadels fred i Japan och de flesta samurajertog andra yrken administratörer, poliser och lärare etc. En del blev dock Ronin, dvs en Samuraj utan herre.

År 1868 tog kejsaren tillbaka den politiska makten och Japan började snabbt moderniseras. Feodalsystemet avskaffades, Daimyōernas makt försvann och Samurajernas ärvda privilegier togs bort.

Sista upproret som dokumenterats var Satsumaupproret, 1877, lett av Saigo Takamori, det brukar kallas "Samurajernas sista strid". Efter den kan man säga att Samurajernas era var över.

# Presentation av provningen

Som inledningen säkert avslöjat tänker vi återigen besöka Japan vilket vi gjorde senast i oktober 2021.

Eftersom det är årsprovning har vi haft en något högre budget till vårt förfogande än förra gången, men det har också gått några år, så det har blivit lite dyrare att införskaffa japansk whisky, speciellt åldersbestämd.

Vi ska prova oss igenom fem whisky och vi hoppas de ska falla både er och oss själva i smaken.

Samurai Sips heter provningen och med det sagt så kör vi igång.

Sláinte!

# Whisky #1 – Amahagan Edition No.1

**Nr på systembolaget:** 5289101 (beställningsvara från leverantör)

**Ålder:** NAS

**Område:** Japan

**Alkoholhalt:** 47%

**Pris:** 1 048 SEK

**Voly:** 700 ml

**Typ:** Blended Malt

## Doft och smaknoter från Nagahama

**Doft:** Apelsin, choklad, vanilj och nötter samt toner av ek.

**Smak:** Rik fruktsmak som apelsin, äpple. Krispig maltsötma från Nagahamas "newmake".

**Eftersmak:** Varm fruktig avslutning.

## Kuriosa

Deras första release. Den består av en liten del egendestillerad malt whisky blandad med malt whisky från andra leverantörer runt om i världen. Även om det står Japan på flaskan är detta alltså inte en japansk whisky enligt "regelboken" som lanserades 2021 och infördes 2024.

Kommer ni inte ihåg vad som krävdes så kan ni kika i provmanus för Prov 4 2021 på [kopparpannan.se](https://www.kopparpannan.se).



# Lite om Nagahama Roman beer

- Destilleriet Nagahama är beläget i staden med samma namn i prefekturatet Shiga, nordost om Kyoto. Staden ligger trevligt till vid japans största sjö Biwa-ko.
- Ägare bakom destilleriet är butikskedjan Liquor Mountain som startade i Nagahama 1990. Bryggeriet Nagahama Roman beer öppnade 1996 och det är i bryggeriets lokaler man började destillera whisky 2016 under namnet Nagahama Distillery.
- Detta japans minsta destilleri rymms på 26 kvadratmeter(!) De två Alambic-pannorna på 1000 respektive 500 liter är importerade från Hoga stils i Portugal.
- Man köper än så länge malt från Europa och använder både orökt malt och malt rökt till 20 ppm. Planer finns på att börja använda japanskt malt i framtiden.
- Eftersom man fortfarande inte har så mycket lagrad whisky att sälja buteljerar man även "World Malt" under namnet Amahagan. Där blandar man maltwhisky importerad från olika länder med sin egen single malt.

# Whisky #2 – The Yamazaki 12 YO

Nr på systembolaget: 4206501 (beställningsvara från leverantör)

Ålder: 12 yo

Område: Japan

Alkoholhalt: 43%

Pris: 1 599 SEK

Volym: 700 ml

## Doft och smaknoter från Suntory

**Doft:** Persika, ananas, grapefrukt, kryddnejlika, kanderad apelsin, vanilj, Mizunara (japansk ek).

**Smak:** Kokos, tranbär och smör.

**Eftersmak:** En lång eftersmak med sötma, ingefära och kanel.

## Kuriosa

Yamazaki-whiskyn är Suntorys flaggskepp single malt-whisky och den tillverkas i Japans första och äldsta malt-distilleri. I utbudet hittar man utöver den 12-åriga, Yamazaki Distiller's Reserve, 18 och 25 år. Whiskyn lagrats i huvudsak på fat av amerikansk, spansk och japansk mizunara-ek.

Destilleriet grundades 1923 av Suntorys grundare Shinjiro Torii och ligger i en region, som tidigare kallades "Minaseno" och ligger i utkanten av Kyoto.

Yamazaki Single Malt uppfyller de standarder som fastställts av Japan Spirits & Liqueurs Makers Association för märkning av japansk whisky.

Yamazaki 12 belönades med en guldmedalj och Supreme Champion Spirit vid International Spirits Challenge, 2024. Något som Yamazaki belönades med även 2025, men då var det Yamazaki 18 som belönades.



# Whisky #3 – The Hakushu 12 YO

**Nr på systembolaget:** 8420701 (beställningsvara från leverantör)

**Ålder:** 12 yo

**Område:** Japan

**Alkoholhalt:** 43%

**Pris:** 1900 SEK

**Volym:** 700 ml

## Doft och smaknoter från Suntory

**Doft:** Basilika, tallbarr, grönt äpple.

**Smak:** Sött päron, mynta, kiwi.

**Eftersmak:** Grönt te och en subtil rökighet.

## Kuriosa

Hakushu tillverkas i Suntorys bergsskogsdestilleri. Det är beläget vid berget Kaikomagatake i de södra japanska alperna. Destilleriet startade ett halvt sekel efter Yamazaki, 1973. Whiskyn som tillverkas där sags vara krispig och mildt rökig med örtiga toner. Hakushu skapades av Keizo Saji, "den andra masterblendern", som drömde om en ny typ av whisky.

Whiskyn är framtagen på hög höjd med fyra distinkta årstider vilket antas bidra till den krispiga och livfulla känslan man får när man dricker den.

Denna whisky uppfyller de standarder som fastställts av Japan Spirits & Liqueurs Makers Association för att få kallas Japansk Whisky.



# Lite om Suntory

- 1899 startade Shinjiro Torii det som senare skulle bli Suntory, en lite grossistfirma som importerade spanska viner. Företaget gick dock i konkurs redan efter ett par år. Efter en rekonstruktion började Shinjiro att experimentera med att söta upp spanska viner och krängde dem som Akadama Port Wine fast de så klart inte hade ett dugg med portvin att göra.
- Shinjiro satsade hårt på marknadsföring och en affisch blev speciellt populär, den vann till och med första pris vid en affischtävling i Tyskland. Det var dessutom den första [affischen](#) som antydde en naken japanska i det softade fotot.
- Runt 1920 fick han för sig att han ville grunda ett japanskt whisky destilleri. Han försökte därför värva master blenders från Skottland men stötte under tiden på en viss Masataka Taketsuru som varit i Skottland och lärt sig göra whisky.
- 1923 startades bygget av Yamazaki destillery, japans första maltwhisky destilleri i byn Oh-Yamazaki, nära Kyoto och Osaka, trots protester från Taketsuru. 1924 gick produktionen igång. Den första whiskyn Suntory Shirofuda, en blended, lanserades 1929. Den blev ingen vidare framgång och ansågs alltför rökgig. Torii plockade bort Taketsuru som blender och lät honom istället ta hand om The Japan English Brewery som han köpt 1928. 1937 kom succén Kabubin (fyrkantig flaska). Den anses som den första "riktigt skotska" japanska whiskyn
- Shinjiros förstfödde son, Kichitaro Torii, som skulle tagit över företaget dog 1940 vid 33 års ålder och det blev istället den andre sonen Keizo Saji som fick ta över den rollen. 1945 började han in i företaget och tog över 1962 efter att Shinjiro avlidit 83 år gammal.
- 1973 etableras Hakushu Distillery i skogarna vid foten av berget Kaikomagatake i Japans södra bergstrakter.
- Under Keizo Sajis ledning blev man det första östasiatiska dryckesföretaget som marknadsförde sig med kändisar som Sammy Davis, Bill Murray och Sean Connery m.fl. i reklamfilmer regisserade av bland andra Francis Ford Coppola och Akira Kurosawa. [Film av Sofia Coppola med Keanu Reeves m.fl.](#)
- Suntory omsätter idag ca 11,3 miljarder US \$ och har i sin portfölj märken som Laphroaig, Bowmore, Maker's Mark etc. men portföljen innehåller även läsk, vin, öl och hälsoprodukter samt ett antal restaurangkedjor.
- Keizos son Nobutada Saji tog över företaget 1999 och sedan 2016 är det Nobutadas son Nobuhiro Torii alltså den 4e generationen som sitter i förarsätet.
- Under 2000 talet har man satsat mycket på naturvårdsområden i olika länder liksom utbildning av människor kring naturvård, vatten etc.

# Whisky #4 – Yoichi 10 YO

Nr på systembolaget: 4195501 (denna batch tyvärr slut)

Ålder: 10 yo

Område: Japan

Alkoholhalt: 45%

Pris: 1549 SEK

Volym: 700 ml

## Doft och smaknoter från Nikka

**Doft:** Generös och inbjudande med fruktiga toner av aprikos, lime och banan samt vanilj och smör som för tankarna till nybakade wienerbröd. Därtill diskreta torvtoner, cederträ och ett friskt inslag av gröna örter.

**Smak:** Välbalanserad och rund med fruktiga toner av banan, aprikos och citronzest som kompletteras av vanilj, mördegskakor, ek, cederträ, peppar och torvrök

**Eftersmak:** Lång och elegant finish med vanilj, ek, torv och peppar

## Kuriosa

Yoichi som etablerades 1934 av Masataka Taketsuru är ett historiskt destilleri och den japanska regeringen har klassat det som en anläggning av särskilt kulturellt värde. Flera av de ursprungliga byggnaderna från 1934, används än idag. Destilleriet ägs idag av Nikka och ligger på nordön Hokkaido, strax utanför Sapporo.

2015 försvann Yoichi 10 på grund av sinande lager. Den återkom under 2022 men i mycket begränsade och hårt allokerade volymer.

När de åldersbestämda buteljeringarna försvann från hyllorna, var besvikelsen stor i världen och man insåg att Yoichi 10 inte bara var eftertraktad – den var ikonisk. Nikka inledde därför ett långsiktigt arbete för att återuppbygga lagren. 2019 byggde man helt nya lagerhus för att möjliggöra lagring i den mängd som krävs för att whisky ska kunna återvända till hyllorna mer varaktigt i framtiden.

Denna whisky uppfyller de standarder som fastställts av Japan Spirits & Liqueurs Makers Association för att få kallas Japansk Whisky



# Lite om Nikka

- Dai Nippon Kaju Co. Ltd. (senare Nikka Whisky) grundades av Masataka Taketsuru i juli 1934 efter att denne lämnat Suntory i mars samma år. Kontraktet gick ut och Masatakas och Shinjiro Toriis vision om japansk whisky skilde sig så mycket åt att de inte kunde fortsätta tillsammans.
- Masataka följde sin vision om att skapa en mer autentisk skotsk whisky i Japan och i oktober 1934 färdigställde han Yoichi Distillery på Hokkaido, ca 5 mil väst om Sapporo. Den plats han ursprungligen ville att Yamazaki skulle ha byggts. 1936 startades produktionen av whisky och brandy. Man producerade även äppeljuice och äppelvin.
- Även om Shinjiro Torii grundade Japans första whiskydestilleri anses Masataka Taketsuru alltså vara "Den Japanska whiskyns fader".
- 1940 släpptes den första whiskyn som han döpte till Nikka Whisky, ett namn som kommer ifrån Ni och Ka från företagsnamnet.
- Företaget brottades med stora problem under efterkrigstiden och tvingades till slut att sälja "3rd grade whisky", som andra destillerier aktiva vid den tiden. En blended whisky som innehöll 0-5% malt whisky, resten grain. Nikka hade dock aldrig mindre än de 5% som var max för whiskytypen. Bara att behöva producera något sådant för att överleva gjorde Masataka mycket frustrerad.
- 1952 bytte man officiellt namn från Dai Nippon Kaju Co. Ltd till The Nikka Whisky Distilling Co. Ltd.
- Åren 1962-63 reste Masataka, med stöd av Asahi Breweries, till Skottland med sin adoptivson Takeshi för att skaffa en Coffey-destillationsapparat, som togs i bruk vid Nishinomiya-fabriken som byggts mha stöd från Asahi, i november 1964. I september 1965 lanserade han den första japanska whiskyn blandad med Coffey Grain. Denna flyttades senare till Miyagikyo Distillery 1999, men vid den här tidpunkten fanns ju inte det.
- I maj 1969, under Masatakas ledning, byggde hans team Miyagikyo Distillery i skogen i Miyagi-prefekturen. Detta destilleri producerade maltwhisky med en karaktär som skilde sig från Yoichi. Med Yoichis Highland-lik malt, Miyagikyos Lowland-lik malt och Coffey Grain kunde de skapa en unik whisky som ingen någonsin hade sett i Japan, vilket uppfyllde Masataka Taketsurus dröm.
- Under perioden 1952-1968 föddes whiskys som finns kvar än idag som Black Nikka, Super Nikka och Hi-Nikka, men efter färdigställandet av Miyagikyo föddes än fler moderna klassiker som Nikka From the barrel och Pure Malt i mitten på 80-talet.
- Idag har Nikka sju anläggningar i Japan och en i Skottland, Ben Nevis. Nikka ingår sedan 2001 i Asahi Breweries gruppen, men opererar som ett fristående företag inom gruppen. Man tillverkar förutom whisky shochu (en slags spritdryck som görs på sötpotatis, ris etc), cider, äppelvin, vodka och gin.

# Whisky #5 – Saburomaru High Priestess

Nr på systembolaget: 8553101 (beställningsvara från leverantör)

Ålder: NAS (3år)

Område: Japan

Alkoholhalt: 45%

Pris: 2198 SEK

Volym: 700 ml

## Doft och smaknoter från Wakatsuru Saburomaru

**Doft:** Torr torv, rostat bröd och passionsfrukt. Det finns även toner av träkol, eterisk apelsinolja, aprikos och en subtil mentollik fräschör.

**Smak:** Komplex och balanserad med en rund och mjuk textur. Rök blandas med harmoniska smaker av päron, torv och mältat spannmål. Där finns även en delikat ekig touch med inslag av vanilj.

**Eftersmak:** En lång avslutning som präglas av toner av blandad frukt, torv och aska, vilket ger en minnesvärd avslutning.

## Kuriosa

Detta är den första single malt whiskyn som destilleras helt i nya "ZEMON" pannor. Zemon är en innovativ japansk panna (alambic) för destillering, tillverkad i en legering av koppar och tenn med traditionella gjutmetoder.

Dessa moduluppbyggda pannor är kända för sin höga energieffektivitet, vilket kan öka destilleringsmängden med upp till 188 % jämfört med konventionella metoder. Zemon-pannor finns i storlekar om 2 200, 3 800 och 4 500 liter. De ska även ge whiskyn en anmärkningsvärd mjukhet och sofistikerad.

Till Saburomaru II "The High Priestess" har man använt hårt rökt mältat korn (50 ppm) och whiskyn har fått mogna på bourbonfat.

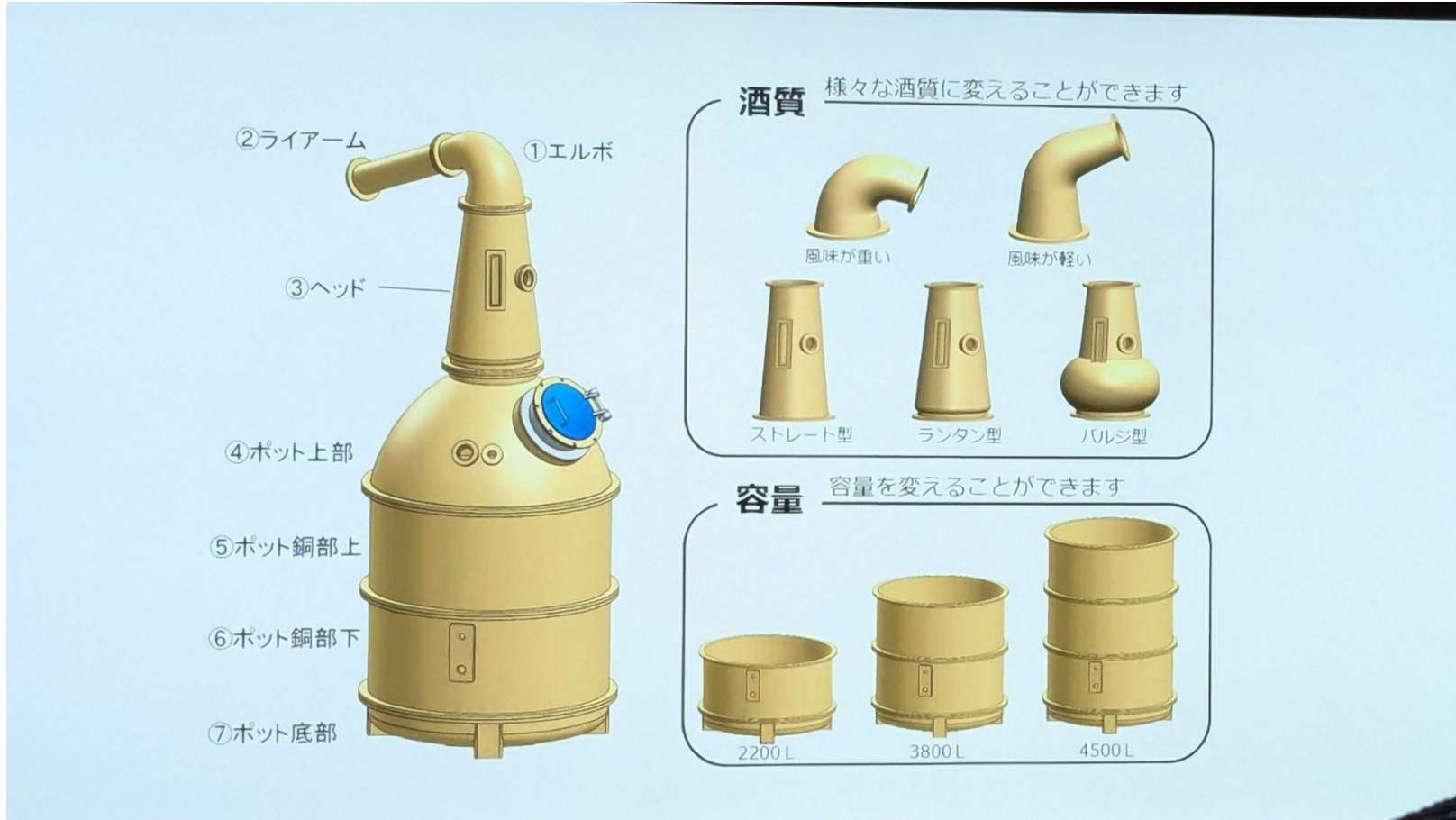
Detta är den 3e High Priestess, destillerad 2019 och buteljerad 2022. Den är varken färgad eller kylfiltrerad och denna batch består av 6000 flaskor.



# Lite om Wakatsuru Saburomaru Distillery

- Whiskyproduktionen uppstod genom att en sake-tillverkare vid namn Wakatsuru Shuzo, vars historia kan spåras tillbaka till 1862, började använda sommarens lågsäsong för att göra whisky från 1952 på grund av risbrist efter kriget.
- 1953 lanserade man whiskymärket "Sunshine Whisky" som fortfarande existerar. Nästan omedelbart efter det brann cirka 2100 kvadratmeter av destilleriet ner till grunden. Men med hjälp av lokalbefolkningen kunde man återuppbygga och utöka.
- 2016 drogs en crowdfunding kampanj igång av nuvarande VDn Takahiro Inagaki (barnbarnsbarn till den som startade whiskyproduktionen, född 1987) för att renovera destilleriet, han behövde 25 miljoner yen (ca 1 450 000 kr enl dagens kurs), men fick in 38 miljoner (ca 2 200 000 kr enl. dagens kurs), Renoveringen var klar 2017. Efter detta lanserades namnet Saburomaru Distillery.
- Takahiro Inagaki har också tillsammans med en Oiko Seisakusho, en klockgjutare, uppfunnit världens första gjutna destillationspanna, kallad Zemon. Den är dessutom inte enbart av koppar utan har en inblandning av ca 8-10% tenn, med andra ord Brons. Tillverkningsprocessen är mycket lik den för kyrkoklockor. Pannorna är modulära och behöver man öka volymen kan man helt enkelt addera en modul. De är av samma anledning även förhållandevis enkla att installera på nya ställen.
- Zemon pannan är tillverkad enligt en metod som kallas Takaoka copperware (Takaoka dōki). Det är en japansk metallhantverksteknik från Takaoka, grundad på 1600-talet. Den bygger på gjutning av koppar och kopparlegeringar (som brons) i formar, följt av handbearbetning som hamring, gravyr och patinering. Resultatet är föremål med hög detaljrikedom, hållbarhet och kontrollerad ytfinish, ofta använda till konst, teceremoni-redskap och hushållsföremål.
- Zemon pannan är också väldigt energieffektiv, den sägs vara 188% mer energieffektiv än en traditionell kopparpanna vilket tillåter väsentligt högre produktionstakt. Mycket av detta beror på den betydligt tjockare gjutna metallen.
- Takahiro filosofi är följande: Jag har ärvt whiskytraditionen och engagemanget för rökig whisky som min gammelfarfar hade. Jag har även satt upp mitt eget mål som är "the ultimate peat" samtidigt som jag strävar efter olika innovationer för att skapa nytt värde som gör det möjligt för japansk whisky att konkurrera på den globala scenen.
- Man använder uteslutande malt producerad i Storbritannien som röks till runt 50 ppm.
- Man använder både ale och whisky jäst för närvarande, men man är även med och forskar kring en ny jästtyp tillsammans med ett lokalt universitet.
- Faten man använder är oftast bourbon, men det förekommer sherry, rödvin och andra typer av fat för lagring.
- Årsproduktionen är låg, mellan 25-40 fat per år beroende på typ, ca 8000 liter.

# ZEMON pannans delar



Tack för denna gång!

Vi ses på provning 2 den 21/3-2026.

Provningsledare och tema är ej klart. Mer info kommer när det närmar sig på vår hemsida.



Ha en fortsatt trevlig eftermiddag/kväll!