

Japansk whisky 20 APRIL 2008

Telge Whiskysällskap (TWS) hade åter engagerat Mats Sköld (MS) att leda en whiskyprovning och den här gången var det japanska whiskysorter, som skulle provas. Många av TWS medlemmar hade aldrig tidigare provsmakat japansk whisky, vilket delvis kunde bero på att Systembolagets ordinarie sortiment endast innehåller tre olika japanska whiskies och ytterligare en sort på beställningssortimentet enligt katalogen från april 2008. Dessutom är ju japanska whiskies inte billiga!

Provningen var öppen, vilket innebar att alla kände till vilken whisky, som fanns i respektive glas. I och med att inte så många tidigare provsmakat japansk whisky kunde det eventuellt finnas en tendens till skepticism beträffande kvaliteten, men det hoppades MS skulle ändras efter tastingen. Generellt är japansk whisky underskattad enligt MS.

Det första glaset innehöll **Kuruizawa 12 år**, som innehåller 40 % abv. och kostar 434:- Visserligen anges whiskyn till 12 år, men det visar endast att den yngsta single malten är 12 år. Man har i detta fall blandat single malts från 12 t.o.m. 31 år.

Några ord om destilleriet Kuruizawa, som ligger intill berget Fuji. Det är vinproducenten Mercian, som ägt destilleriet i fyra decennier. Mercian är ett dotterbolag till Kirinbryggeriet. Det ursprungliga namnet Sanraku Ocean finns på en del lågprisprodukter, vilka marknadsförts av företaget. De äldsta byggnaderna på destilleriområdet var en del av en vingård, innan man började med destillering 1955. De första produkterna som producerades var blended whiskies. Man kan köpa flaskor buteljerade från vintagefat från 1970 till 1989 på Internet. Kuruizawa lanserades första gången 1976.

Destilleriet liknar Edradour. Man använder endast kornet Golden Promise importerat från UK. Nackdelen med den kornsorten är att spritutbytet per ton (yield) är litet. Mäsktunnan är av gjutjärn och jäskaren är tillverkad av Douglasgran. De fyra pannorna har alltid varit ånguppvärmda. Endast en panna används till maltwhiskydestillering. Den andra pannan används för att destillera vin för tillverkning av brandy.

Vattnet tas från berget Asama och innehåller kalciumkarbonat samt magnesium och är därför lite hårdare än övriga destilleriers vatten. Man anser att det hårdare vattnet gynnar jästjäsningsen

Lagringen sker till 90 % i sherryfat samt resten i bourbon- och vinfat med förvaring i moderna lagerhus. I ett av dessa lagerhus sker lagringen av faten automatiskt.

Utmärkande för whiskyn är en aning rökighet med fatkaraktär. Smaken är sötaktig med smak av frukter t.ex. aprikos, pomerans med lång eftersmak. Generellt för det japanska klimatet jämfört med det skotska är att det är större skillnad mellan vinter och sommar i Japan. Det i sin tur påverkar lagringen av whisky. Praktiskt innebär det att fatkaraktären är mer markant hos japansk whisky, dvs. det ger större extraktion från faten. Destilleriet ligger också på 850 m.ö.h., vilket är mer än dubbelt så högt, som det högst belägna destilleriet i Skottland. Förslag enligt MS var att försiktigt hålla i något vatten för att bättre känna doft och smak.

I glas nummer två fanns också en **Kuruizawa** men i detta fall med abv. **59.3 %** och destillerad **1988** samt lagrad **19 år** med priset 942:- Whiskyn var lagrad på sherryfat, vilket känns igen på en sötaktig doft och smak med lång eftersmak. Gillar man t.ex. whisky från The

Macallan är den här whiskyn perfekt. Det är en single cask whisky, som innebär att whiskyn är unik, eftersom den är just från ett speciellt fat. Whiskyns karaktär påverkas var någonstans den är lagrad i lagerhuset t.ex. längst upp mot taket eller närmast golvet. Det japanska klimatet kan i viss mån jämföras med det i Kentucky, men skillnaden är att i Kentucky är klimatet torrare och i Japan är det fuktigare.

I glas nummer tre fanns **Nikka Yoichi 10 år** med abv. 45 % och priset 549:- Whiskyn lanserades i Sverige den 1 april 2008 på Systembolaget. Med den whisky är ett speciellt namn förknippat, nämligen Masataka Taketsura.

Destilleriet ligger väster om Sapporo på den nordligaste av de japanska öarna, nämligen Hokkaido, som betyder nordsjövägen. Den öns area är ungefär lika stor som Skottlands area. Klimatet liknar också Skottlands och är blåsig, kallt och på vintern snöar det mycket. Hamnstaden Yoichi har cirka 30 000 invånare. Ett antal hus finns på destilleriområdet med röda, ornamentala pagodtak. Varje hus har sin speciella uppgift, nämligen stöpning, groning, kölning, malning, jäsning, destillering och mognad. I ett av dessa hus bodde Taketsura och hans skotska fru Rita under den tid Taketsura arbetade på destilleriet.

Det stora whiskynamnet i Japan är Masataka Taketsura, som i 25 årsålders efter studier i Japan for till Glasgow 1918 för att studera kemi vid universitetet. Därefter hospiterade han under en kortare tid vid destillerierna Hazelburn i Campbeltown och Longmorn i Speyside för att lära sig så mycket som möjligt om whiskytillverkning. Han bodde under sin tid i Skottland hos en änka i den lilla staden Kirkintilloch. Änkans dotter Rita som också var änka blev så småningom Taketsuras hustru 1920. De flyttade till Japan, men eftersom Rita inte talade japanska och också inte var medveten om den svåra situation som kvinnor i Japan hade i männens värld, var det svåra år för det äkta paret i Yoichi. Dessutom kom Japan i konflikt med de allierade under 2:a världskriget, vilket också försvårade hennes position i samhället. På grund av kriget var det spannmålsransonering. Allt detta påverkade Taketsuras ansträngningar att tillverka en autentisk japansk whisky.

Hans ursprungliga arbetsgivare hade skrinlagt planerna på att börja tillverka whisky, när Taketsura kom tillbaka till Japan, men han engagerades av vinhandlaren Shinjiro Tori - grundare av Suntory - som 1923 blev klar med destilleriet Yamazaki. När hans kontrakt löpte ut efter 10 år och Taketsura ville bygga ett destilleri längre norrut för att få ett liknande klimat som Skottland vägrade Tori, varvid Taketsura lämnade företaget. Med hjälp av finansärer byggde han destilleriet Yoichi, men de första åren tillverkades endast äppelcidern Kaju. Firmanamnet var DaiNipponKaju, som sedan förkortades till Nikka 1952. Destilleriet Yoichi ägs numera av bryggeriet Asahi. Rita dog 1961 och Taketsura 1979.

Tidigare använde man torv från Hokkaido men idag importeras torven från Skottland, vilket också gäller malten, som är rökt till cirka 17 ppm. Vid destilleriet finns en damm vars vatten används vid whiskytillverkningen. Mäsktunnan är av trä och fyra mäskpannor eldas med kol medan spritpannorna uppvärms med ånga. Lagerhusen innehåller bourbonfat och japansk ek. De senare faten är lätt brända.

Utmärkande för Nikka Yoichi 10 år är en gyllene färg. En viss rökig doft känns och smaken har fatkaraktär men är också komplex. Enligt en enkät 2000 och 2006 i tidskriften The Whisky Magazine utnämndes den här whisky till världens bästa whisky!

Slutligen i det sista glaset fanns **Ichiro's Single Malt** fat 9501 vintage **1988** med av. **55.6 %** och lagrad **19 år**. Den fanns inte i katalogen för april 2008, varför whiskyn så småningom hittades på Systembolaget i Örebro. Priset var 1.385:- och enligt MS skulle det vara intressant att se om TWS medlemmar verkligen uppskattade en sådan raritet. Några fakta om destilleriet.

Destilleriet Hanyu byggdes 1946 av Toa Shuzo som tillverkade saké och whiskytillverkningen började där 1983. Destilleriet såldes sedan och monterades ned 2004. Man planerade att kassera 400 fat, som fanns kvar i lager men Ichiro Akuto, som var sonson till grundaren Shuzo överförde faten till en sakétillverkare, vilken hade ett ledigt lagerhus.

Akuto började lansera Hanyu single cask 2005 under namnet Ichiros Malt. Vintage 1988 vann toppbetyg vid den japanska provningen, som publicerades i The Whisky Magazine nr. 56. Akuto håller för närvarande på att bygga ett destilleri.

Whiskyn är lagrad på bourbonfat och slutlagrad på japanska vattenekfat. Den japanska vatteneken – på japanska mizunara och på latin *Quercus mongolica*, subspec. *crispula* innehåller som det svenska namnet anger mycket vatten. Nackdelen med fat från vatteneken är att den typen av fat läcker lätt och dessutom ger en gummiliknande smak om den används som first fill fat. Dessutom är den svår att bränna på grund av dess hårdhet. Om vattenek används som second eller third fill fat får spriten som lagras i den en sandelträliknande arom. Karakteristiskt för Ichiro's Single Malt Karakteristiskt är stor doft och viss rökighet, som också känns igen i smaken. Speciellt om lite vatten sätts till. Whiskyn känns viskös och har en lång eftersmak.

MS lät sedan några glas gå runt för att deltagarna skulle få möjlighet att dofta på Nikka 12 och 15 år med av. 45 %. Dessa whiskies finns inte för närvarande i Sverige.

Vilken av sorterna tyckte deltagarna smakade bäst? Via handuppräkning blev det följande utslag för de olika glasen.

Glas 1	Glas 2	Glas 3	Glas 4
4 %	78 %	14 %	4 %

Således Kuruizawa vintage 1988 blev överlägset vinnare.

Skulle man ev. kunna likna resp. japansk whisky med några skotska motsvarigheter? Deltagarna kom fram till att *glas 1* liknar en Speyside, kanske Longmorn. *Glas 2* med dess söta doft och smak borde kunna jämföras med The Macallan. *Glas 3* var något rökig och då är ev. Bowmore en bra jämförelse. Slutligen i *glas 4* kanske kunde såväl Bowmore som Caol Ila vara motsvarigheter men den japanska whiskyn är emellertid fruktigare.

Efter provningen fortsatte diskussionerna i matsalen i samband med en måltid. Sammanfattningsvis hade deltagarna nog inte längre någon skepticism mot japanska whiskies utan kommer om tillfälle bjuds att köpa någon japansk whisky för ytterligare lära känna "livets vatten" från Japan.

Referent Ingemar Giös