



Avesta Whiskysällskaps provning nr 27 2007-11-24

Sammanfattning

Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg

Provningen fick hastigt byta lokal från då föreningens bokning av den angivna lokalen hade "kommit bort". Genom idogt telefonerande lyckades styrelsen få tag på de flesta under fredagskvällen och alla anmälda hamnade rätt till slut.

Provningsledare var föreningens sekreterare, Arne Hellberg. Detta var en fullsatt provning (73 st) där bara sex gäster av alla 20 anmälda fick en plats på provningen.

Generell information

Styrelsen hälsade deltagarna välkomna och informerade kort om kommande provning nummer 28. Den kommer att hållas andra lördagen i februari 2008 och kommer att vara en vertikalprovning med Glenfarclas. Före provningen håller vi årsmöte. Vi kommer att vara i samma lokal som denna provning.

Föredrag och Provning

P g a ombokningen så hamnade föreningen lite i tidsnöd, Lokalen ska vara tömd och ommöblerad till senast 18:00 då matgäster inför kvällens evenemang ska komma in då. Det gör att föredraget i sig kommer att kortas ner och att vi kommer att få mindre tid än vanligt för att äta vår mat.

[AWS notering: Eftersom vi hade kort om tid så blev presentationen kortare än beräknat. En del av informationen nedan togs aldrig upp under provningen. Den fick komma med i sammanfattningen istället]

Arne Hellberg förklarade upplägget för dagen, där vi först kort går igenom lite japansk historia, vad som kännetecknar japansk whisky, hur den tillverkas, för att därefter gå in på kvällens provning.

Detta kommer att vara en halvblind provning där Arnes presentation om de olika destillerierna inte har något direkt samband med vad vi provar i glasen.

Japansk Historia

Arne berättade kort att de japanska öarna har varit befolkade åtminstone i ca 12 500 år. Fynd visar på mänsklig närvaro för 200 000 år sedan, dock är inget säkert daterat förrän ca 30 000 år sedan. I alla fall kan man säga att Japan har varit befolkat bra länge.

Det första som finns bevarat skrivet är från Kina på 200-tal. Den första konstitutionen anses vara skapad år 605. 40 år senare genomfördes en statskupp och riket blev ett kejsardöme. De första japanska skrivna källorna är från 712. Vi två tillfällen 1274 och 1281 så förhindrades invasioner från mongoler tack vare kraftiga tyfoner. Man ansåg sig därmed vara beskyddade av gudarnas vind 'kamikaze'.

På 1460-talet startades ett inbördeskrig och politisk upplösning blev resultatet. Under 1540-talet fick man de första kontakterna med européer. År 1635 bestämde sig Japan för att isolera sig från omvärlden. Den isolationen fortsatte ända till 1853 då Amerika förhandlade fram (med krigsskepp) att Japan åter öppnade sig för omvärlden.

1874 påbörjas sedan en japansk expansion och efter krig med Kina 1894 fick man överhöghet över Taiwan samtidigt som Kina avsåg sig sina rättigheter i Korea. 1905 chokade man världen genom att vinna ett krig mot Ryssland. Koreahalvön annekterade man 1910 och på 30-talet fortsatte man expansionen i Kina och Manchuriet.

1941 införde USA ett handelembargo (metall, olja m m) mot Japan och frös deras tillgångar i väst. Japan stod då inför stora problem eftersom man var helt beroende av denna import. Man hade då valet att antingen ge efter för påtryckningarna eller att satsa vidare med expansionen. I slutet av 1941 går Japan in i andra världskriget (Pearl Harbour) för att på egen hand säkra tillgångarna på dessa viktiga råvaror. Japan anfölls 1945 med två atombomber och kapitulerade kort därefter. Åren 1945 – 1952 befann sig Japan under allierad ockupation. Med koppling till föredraget så skickade Arne nu runt en sedel från den allierade ockupationen. Den hade värdet 10 dollar och var utgiven av japans regering.

Japansk Whiskyhistoria

Japaner har länge varit intresserade av whisky. Man drack tidigare främst en spritdryck vid namn *shoshu*.

Det som är säkert är att whisky dök upp i Japan i samband med att Japan öppnades mot västerlandet. När kommandör Matthew Perry dök upp med sina krigsskepp 1854 för att förhandla fram ett avtal så hade han med sig ett fat och ytterligare 110 gallons av amerikansk whisky som en gåva till kejsaren (Nu kom dock fatet aldrig fram då det "omhändertogs" av shoguns vasaller).

I halvseket mellan 1870- och 1920-talet fann det ett antal japanska såväl som utländska försök att tillverka whisky, med den generösaste definitionen av whisky, d v s en flaska med ordert "whisky" angivet på etiketten.

Utländsk sprit är i Japan kända som 'yoshu'.

Det finns två personer som anses vara de som startade upp whiskytillverkningen i Japan. De är Masataka Taketsuro och Shinjiro Torii.

Masataka Taketsuro

Masataka Taketsuro tillhörde en familj som tillverkade saké (japanskt alkoholhaltig dryck bryggd av ris) och hade en god utbildning. Det finns uppgifter om att en av hans skolkamrater sedan blev premiärminister.

Under tiden han studerade i Osaka så fick han anställning av en man som hette Kihei Abe. Han hade byggt upp företaget Settsu Shuso som tillverkade sprit. Efter att ha varit anställd i tre år så skickade Abe iväg Taketsuro till Skottland för att lista ut hur man gör riktig skotsk whisky.

I december 1918 anlände han till Glasgow i Skottland och registrerade sig då på en kurs i kemi vid universitetet.

Han kontaktade först J.A Nettleton, som skrivit en "The Manufacture of Spirit as conducted in the Distilleries of the United Kingdom" på 450 sidor som Taketsuro hade börjat att mödosamt översätta till japanska. Nettleton kunde mycket väl sig utbilda honom men det visade sig att det skulle kosta mer än vad Taketsuro hade råd med.

Då studerade han istället en karta över Speyside och bestämde sig för att fråga vid varje destilleri. Det andra försöket var lyckat då han blev mottagen på Longmorn. Chefen för Longmorn, J.R. Grant, gick med på att ge honom fem dagars praktisk erfarenhet. Taketsuro skrev ner allt han fick veta. Efter den snabbkursen återvände han till Glasgow och påbörjade sin utbildning.

Sommaren 1919 arbetade han tre veckor på destilleriet Bo'ness i West Lothian där han lärde sig tillverka grainwhisky. På hösten tog han en kort tur till Frankrike och lärde sig om vinproduktion i Bordeaux.

Under studietiden lärde han känna Rita Cowan. De gifte sig med varandra åttonde januari 1920 utan att ha tillstånd från sina föräldrar. Båda var över 21 år så de var lagligt gifta, men både hennes mor och hans föräldrar var starkt emot detta. Taketsurus föräldrar fick hans arbetsgivare, Kihei Abe, att resa till skottland för att prata förstånd med honom. Detta hjälpte nu inte utan de förblev sedan gifta hela livet.

Tidigt år 1920 fick han sedan en fem månaders praktik på destilleriet Hazelburn i Campbeltown.

[AWS notering: Hazelburn-destilleriet finns ej längre kvar, men Springbank tillverkar en whisky under det namnet.]

Senare under det året reste Taketsuru till Amerika och tog sig till slut åter till Japan. Tyvärr hade Japan drabbats av en depression och hans arbetsgivare, Settsu Shusei Seizou, kunde inte starta något whiskydestilleri som han hade planerat. Istället för whiskytillverkning blev Taketsuru nu utan anställning och det unga paret levde snålt på Ritas inkomst som lärare i Engelska.

Shinjiro Torii

Shinjiro Torii som började som vinhandlare. Han tjänades stora summor på import och tillverkning av vin. Företaget som sedan blev Suntory grundade han 1899.

Under 1923 anställde han Masataka Taketsuru. I oktober 1923, en månad efter en stor jordbävning som drabbade Tokyo och Yokohama då ungefär 140 000 omkom, köpte Torii ett landområde mellan Osaka and Kyoto för att bygga ett destilleri under namnet "Kotobukiya".

Produktionen började 1924 med Masataka Taketsuru som destillerichef. Man introducerade sin whisky på marknaden 1929 och bytte samma år namn till Suntory.

Taketsuru hade rekommenderat honom att bygga distilleriet på ön Hokkaido eftersom miljön där mest liknade den skotska men Torii beslutade att det skulle byggas i Yamazaki, eftersom platsen låg nära den tänkta marknaden. Taketsuru arbetade för Torii i tio år innan han slutade och flyttade till Hokkaido för att bygga upp sitt eget företag, Nikka.

Nuläget

Arne förklarade att det idag finns, enligt vad han vet, ungefär åtta till tio destillerier beroende på hur man räknar. Några får räknas till jätteföretag medan andra mer än som småföretag med lite och oregelbunden produktion.

Marknaden för whisky expanderade kraftigt särskilt efter andra världskriget, mycket beroende på en hög skatt på importerad sprit. Efter förhandlingar 1997 gick Japan med på att sänka importskatten. Det har medfört att skottarna har kommit in mer på den marknaden samtidigt som japanerna har börjat sikta mot export.

Trots stora volymer är japansk whisky sällsynt utanför Japan, speciellt som Singel Malt. Den mesta produktionen används till blended whisky. De japanska tillverkarna byter inte whisky med varandra som man gör i Skottland. Istället försöker varje tillverkare producera en mängd olika typer och stilar på egen hand.

Den bästa japanska whiskyn kan mycket väl mäta sig med den bästa skotska.

Japansk Whisky - särart

Det som man kan säga skiljer japansk whisky från skotsk kan sammanfattas som

- Destilleras i pot stills, med i grunden skotsk teknik, med vissa inslag av japansk vidareutveckling.
- Tillverkas i huvudsak med hjälp av importerad malt, mestadels från Skottland, en del malt är också rökt.
- Använder förutom vanliga fattyper, även japansk ek (Mizunara).
- Whiskyn anses mognarsnabbare i ett varmare klimat med större temperatur-skillnader än i Skottland (ca dubbelt så stor). Whiskyn visar av samma anledning också mer påverkan av fatlagringen.
- Blended whiskyn kommer från samma företag (man byter inte mellan varandra) alternativt blandas med skotsk whisky. Det gör att varje destilleri måste tillverka olika varianter och har därmed en större variation i produkterna än de skotska.
- Generellt lite rökighet och mycket malt och sherrytoner
- Man provar olika metoder att kola fat, även okolade (Mizunara) och lägger stor vikt vid jästens påverkan vid tillverkningen.

I Japan finns speciella whiskybarer, ofta med specifik inriktning. Ulf Buxrud nämner exempelvis Caol Ila-baren med 150 varianter. Whisky som är mycket svår att få tag på i Skottland kan man ibland finna på dessa barer.

I Japan spär man också gärna ut sin whisky med mycket vatten.

Arne förklarade också att det kan stå "Pure Malt" på en flaska japansk whisky, vilket vi som är vana med skotsk whisky förknippar med en "Vatted Malt". I Japan avser det oftast att det inte är en "Blended" på flaskor som inte exporteras så ofta. Glenfiddich har tidigare haft beteckningen "Pure Malt" på sina etiketter avsedda för Japan.

Japanska tillverkare

Arne visade kort en lista över whiskeytillverkande företag.

- Eigashima 1 destilleri
- Hombo Shuzou 2 destillerier (vara 1 stängt)
- Kirin 2 destillerier
- Nikka 2 destillerier
- Suntory 2 destillerier
- Takara Shuzo 1 destilleri (stängt)
- Toa 1 destilleri (stängt)



(bilden lånad från Takeshi Mogi's webb-plats om japansk whisky, och sedan uppdaterad)

Arne körde därmed igång själva provningen. Han förklarade att vi framför oss hade fem japaner och en skotte. Tre av dem är 12 år, en 15 år och två är 18 år gamla. En av dem har dessutom fatstyrka. Han förklarade också att han kommer att prata om dessa destillerier samtidigt som vi provar, men att det inte finns något samband mellan de destillerier han talar om och ordningen på proverna.

SUNTORY

Suntory's namn består av delarna *Sun* och *torri*. *Sun* betyder sol medan *tory* kan ses som en förkortning av grundaren, Shinjori Torri's efternamn. *Torri* betyder också "vägen till ett altare" på japanska.

Suntory har två destillerier *Yamazaki* och *Hakushu*. Suntory är den största producenten av Whisky i Japan. Man var först med Single Malt i Japan med sin 12 åriga Yamazaki som lanserades 1984.

Yamazaki

Destilleriet ligger där floderna *Katsura*, *Uji* och *Kizu* flyter samman för att bilda floden *Yodo*.

Floderna vid destilleriet skapar en dimma i området vilket medför att lagerhusen håller en viss fuktighet trots att man inte ligger vid kusten. Man har sju lagerhus på platsen. De omgärdas av bambuskog vilken sägs skydda lagren mot extrema temperaturer såväl kallt som varmt.

Suntory är idag ett multinationellt företag med förgreningar i flertalet industrier och länder. 1994 förvärvade de dessutom whiskyföretaget *Morrison Bowmore*. Med det köpet blev de ägare till tre destillerier; *Bowmore*, *Glen Garioch* och *Auchentoshan*. Suntory marknadsför sig nu globalt. I samband med dem Oscarsnominerade *Lost in Translation* med *Bill Murray* fick de utomordentlig reklam.

Arne tyckte nu att det vardags att prova den första whiskyn.

Yamazaki 12 år



Då provningen var inriktad på de olika japanska destillerierna så talade Arne inget något speciellt om respektive whisky. Noteringarna här är från de korta kommentarer som Arne fick från deltagarna.

Provningskommentarer: Kokos, vanilj

Hakushu

Efter den första avsmakningen gick Arne vidare och berättade om destilleriet *Hakushu* som också ägs av Suntory.

Destilleriet byggdes 1973 och ligger på 700 meters höjd norr om berget *Fuji*, vid foten av de japanska alperna, nedanför berget *Kaikomagatake*. Där har man också en anläggning för buteljering av det lokal vattnet. Redan 1981 byggdes ett till destilleri, *Hakushu East*, och det är numera bara det destilleriet som är igång. Det ursprungliga destilleriet kallas numera *Hakushu West*.

Hakushu betyder troligtvis något i stil med *vit remsa av sand* vilket refererar till den vit sand som spolas ner från bergen.

Genom den höga höjden sker destilleringen genom en så kallad lågtrycksdestillation där destilleringen sker vid en lägre temperatur. Det blir då svårare för komponenter med hög kokpunkt att destilleras. Denna omständighet ger då ett lättare och mer "estrigt" resultat.

NIKKA

Företaget hette från början *Dainipponkaju Co Ltd* (vilket betyder Great Japan Juice Co Ltd) och döptes 1952 om till *Nikka*, vilket då är en förkortning av det tidigare namnet.

Nikka har två destillerier, *Yoichi* och *Miyagikyo*. Nikka är den näst största producenten av Whisky i Japan. 1989 köpte man *Ben Nevis Distillery* i Skottland.

Yoichi

Destilleriet byggdes 1934 i staden Yoichi på den nordligaste japanska ön *Hokkaido*. Destilleriet omges av berg i på tre sidor och den japanska sjön på den fjärde. Grundaren är Masataka Taketsuru som tidigare arbetade för *Suntory*

Det sägs att Taketsuru valde den här platsen för att bland annat årsmedeltemperaturen påminner om den skotska. Man har ca 7 grader kallare och 8 grader varmare än Skottland. Detta anses påverka lagringen så att mognaden påskyndas på sommaren och saktas ner på vintern.

Yoichi anses vara den som är mest torr och "torvig" bland japansk whisky och ses hålla sig mer till det skotska ursprunget än andra. Yoichi betingar ett högt pris och kan vara svår att hitta utanför Japan.

Nu att det vardags att prova den andra whiskyn.

Highland Park 18 år



Då provningen var inriktad på de olika japanska destillerierna så talade Arne inget något speciellt om respektive whisky. Noteringarna här är från de korta kommentarer som Arne fick från deltagarna.

Provningskommentarer: Bättre, mer tjära än nr 1.

Miyagikyo

Arne berättade vidare om destilleriet Miyagikyo. Destilleriet är även känt som *Sendai*, ligger i närheten av staden *Sendai* i norra delen av den japanska huvudön *Honshu*. Miyagikyo ligger i en dal omgiven av berg mellan floderna *Hirosegawa* och *Shingawa*. Det finns också källor som nämner floden *Nikkawa*.

Destilleriet har 24 lagerhus i närheten av floden, byggda av rött tegel och de flesta är av traditionell typ där de lagras på varandra upp till tre lager högt.

Miyagikyo kallas ibland för Nikkas låglandsmalt medan Yoichi kas som deras höglandsdito.

KIRIN

Därefter gick turen vidare till öl-koncernen Kirin som äger de två whiskydestillerierna *Fuji-Gotemba* och *Karuizawa*. Kirin Brewery Company, Ltd äger också den amerikanska Kentucky Bourbon producenten *Four Roses Distillery*.


Fuji Gotemba

Destilleriet grundades av Kirin Seagram 1973 och ligger vid foten av berget *Fuji* bredvid huvudvägen till staden Gotemba, och fick då följaktligen namnet *Gotemba Distillery*. Man byggde då en rejält stor anläggning vilken inkluderar ett maltdestilleri, ett graindestilleri, en blending- samt en buteljerings-anläggning.

Vattnet man använder är ursprungligen smält snö som kommer från toppen av berget *Fuji*. Vattnet tas upp från bergets bäckar och åar av destilleriet. Deras maltwhisky används mest för blended whisky. The destilleriet har buteljerat en begränsad del single malt men efter 2002 har man släppt fler och fler.

Sedan var det dags att prova en whisky till.

Hakushu 12 år

	<p>Då provningen var inriktad på de olika japanska destillerierna så talade Arne inget något speciellt om respektive whisky. Noteringarna här är från de korta kommentarer som Arne fick från deltagarna.</p> <p>Provningskommentarer: Ung, tunn, sherry, lite ekfat, mild</p>
--	--

Karuizawa


Arne fortsatte och berättade att Kirin nyligen tagit över Karuizawa. Destilleriet byggdes av *Mercian* 1955 i staden *Kuriosawa*. 1958 var man det första destilleriet i Japan som importerade malt från Skottland. Whiskyn Kuriosawa lanserades första gången 1976. Serien med Single Malt lanserades sedan 1987.

Man använder sig av en något unik jäsningsprocess genom att när man ska flytta vörten från mäsktunnan till jäskaren flyttas först bara ungefär 400 liter i en tank till vilken man sedan tillsätter ca 20 kg jäst. Jästen får sedan börja arbeta med vörten några timmar innan man flyttar den till jäskaret, fyller på med resten av vörten (ca 5600 liter till) samt tillsätter ytterligare 10 kg jäst. Processen påminner mycket om hur man brygger saké.

Whiskylagras i huvudsak i sherryfat i tunnor som ofta har byggts om till en volym om 400 liter för att bättre passa i lagerhusets hyllor. Man har därför egna tunnbindare.

Sedan var det dags att prova den fjärde whiskyn.

Karuizawa 12 år

	<p>Då provningen var inriktad på de olika japanska destillerierna så talade Arne inget något speciellt om respektive whisky. Noteringarna här är från de korta kommentarer som Arne fick från deltagarna.</p> <p>Provningskommentarer: Bra med vatten, diskvatten och blask</p> <p>[AWS notering: Ibland är det underbart att höra hur olika vi tycker och tänker om whisky och dess doft och smak. Vårt måtto är ju "Det finns inget facit", och den här kvällen stämde det verkligen.]</p>
---	---

TOA

Hanyu

Arne gick vidare och pratade om det numera nerlagda destilleriet *Hanyu*. Verksamheten grundades under 1600-talet av familjen *Akuto* som var saké-tillverkare från staden *Chichibu*. Hanyu-destilleriet byggdes 1941, i staden *Hanyu* vid floden *Tone* norväst om Tokyo. Familjen *Akuto* var då fortfarande i ledningen av företaget genom *Isouji Akuto*. Destilleriet fick officiell licens att destillera i April 1946.


Under 1980-talet började man seriöst att tillverka whisky enligt skotsk stil. Destilleriet stängdes år 2000 efter att företaget gått i konkurs. 2004 monterades destilleriet ner efter att lokalen bytte ägare.

Isouji Akutos barnbarn, *Ichiro Akuto*, arbetade som ung som Brand Manager för Suntory och återgick till familjeföretaget som försäljningschef. Han ledde företaget då det råkade in i svårigheter. Med hjälp av företaget *Sasanokawa Shuzou*, som tillverkar saké, kunde han rädda undan större del av lagrat från Hanyu, vilket de nya ägarna av lokalerna inte var intresserade av.

Han startade upp ett nytt företag, Venture Whisky Ltd, för att marknadsföra denna whisky under märket *Ichiro's Malt*. Han vill också starta upp ett nytt destilleri. Han har samlat på sig destilleri-utrustning och utsett en ny plats för destilleriet där bygget nu har startats igång.

Då var det dags för nästa whisky.

Miyagikyo 15 år

	<p>Då provningen var inriktad på de olika japanska destillerierna så talade Arne inget något speciellt om respektive whisky. Noteringarna här är från de korta kommentarer som Arne fick från deltagarna.</p> <p>Provningskommentarer: Den satt i länge, choklad.</p>
--	---

Föreläsningen fortsatte med de mindre destillerierna och företaget *Hombo Shuzou*

HOMBO SHUZOU

Hombo's specialitet har varit tillverkning av shochu-sprit.

Shinshu

Destilleriet är beläget 790 meter över havet vilket gör det till det högst belägna destilleriet i Japan. Det ligger vid byn *Miyata* vid foten av *Kiso*-bergen.

Destilleriet öppnades 1985. Innan dess hade man sin whiskytillverkning i *Kagoshima* på ön *Kyushu*, som dock lades ner i samband med att man öppnade Shinshu. Destilleriet har också en buteljeringsanläggning. Det finns sedan 1996 även ett bryggeri i anläggningen.

Whiskyn lagras i fat som tidigare innehållit bourbon, sherry och brandy. För tillfället ligger tillverkningen nere. Det sägs finnas ca 500 fat i lagret.

Kagoshima

Kagoshima har kallats österns Neapel eftersom staden och destilleriet ligger nedanför en stor vulkan, *Sakurijama*. Den har ett tusental mindre utbrott varje år och staden inväntar nästa större utbrott som "den stora smällen" 1914.

Staden Kagoshima är också känd för att ha blivit bombarderad av den brittiska flottan 1863, vilket var nio år innan företaget Hombo grundades.

Tillverkningen lades ner 1984. Nu tillverkas endast *shochu* sprit här.

TAKARA SHUZOU

Takara Shuzou är ett företag från mitten av 1800-talet som har varit inriktade på tillverkning av saké och shochu. Under 1950 och 60-talen hade man en hel del blended whisky och öl i sortimentet medan man nu har en inriktning på japanska *chi-hai* cocktail drinkar och saké.

Takara Shuzou äger det skotska destilleriet Tomatin och producerar även Blanton's bourbon.

Shirakawa

Arne har inte funnit några uppgifter om tillverkningen. Destilleriet användes en längre tid enbart som buteljeringsanläggning innan det stängdes.

Enligt uppgifter finns det begränsat med whisky från Shirakawa i lager, och det nu är mycket svårt att få tag på någon utgåva.

EIGASHIMA SHUZO

Företaget bildades 1919 och har tillverkat saké och shochu och andra spritbaserade drycker sedan starten. Destilleriet byggdes 1984 i *Akashi*, nära *Kobe*, och därmed startades också en fullskalig whiskyproduktion.

Eigashima

Detta är ett microdestilleri. Nuförtiden körs produktionen endast en gång om året.

Lagringstiden i medeltal är 4 år. Lagerhusen ligger vid havet och blir väldigt varma under sommaren. Förlusten i avdunstning (angels share) räknas till ca 7-8% per år.

All maltwhisky man producerar går till deras blended whisky "White Oak" som blandas med grainwhisky från USA eller deras egen shochu.

De har också en del rökig whisky som lagrats i flera sherryfat i över 10 år. Eventuellt kan de släppas som singel malt i framtiden.

Det var nu dags att smaka av den sista whiskyn för kvällen

Hanyu 18 år



Då provningen var inriktad på de olika japanska destillerierna så talade Arne inget något speciellt om respektive whisky. Noteringarna här är från de korta kommentarer som Arne fick från deltagarna.

Provningss kommentarer: cask, det där var whisky, lite Islay, mild rök.

[AWS notering: Vi provade flaska nr 118 och 120 av sammanlagt 408 flaskor ur den här väldigt speciella utgåvan av fat nummer 9204]

Arne avslutade därmed den något forcerade provningen och tackade för sig.

Japanska tecken för den som är intresserad:

Under föreläsningen kunde inte de japanska tecknen visas som Arne hade tänkt. De är istället sammanställd i tabellen nedan.

Japanska tecken	Betyder i översättning
ウイスキー	Whisky
シングルカスク	Single Malt
10年	10 år
白州	Hakushu
山崎	Yamasaki
余市	Yoichi
宮城峡	Miyagikyou
軽井沢	Karuizawa
富士御殿場	Fuji Gotemba
富士山麓	Fujisanroku
駒ヶ岳	Komagatake
薩摩	Satsuma
白河	Shirakawa

[AWS Notering: För att se eller läsa de japanska tecknen på sin datorskärm kan man behöva se till att man har teckensnittet 'MS Mincho' installerat.]

Omröstningsresultat:

Vi frågade som vanligt efter vilken whisky som deltagarna hade som favorit, och resultatet blev,

Prov 1	Yamazaki 12 år (Suntory)	6 röster
Prov 2	Highland Park 18 år	5 röster
Prov 3	Hakushu 12 år (Suntory)	3 röster
Prov 4	Karuizawa 12 år (Kirin)	1 röst
Prov 5	Miyagikyo 15 år (Nikka)	27 röster
Prov 6	Hanyu 18 år (Toa / Full proof)	24 röster

Det var ett klart och tydligt resultat där de första fyra proverna fick sammanlagt 15 röster medan de två sista tillsammans fick 51. Vi utser därmed Miyagikyo och Hanyu som provningens vinnare.

Innan det avslöjades vilken whisky som fann i respektive glas så ställdes frågan om vilket glas man trodde att den skotska Highland Park 18 år befann sig. Det resultatet såg ut såhär,

Prov 1	0 röster
Prov 2	8 röster
Prov 3	0 röster
Prov 4	0 röster
Prov 5	29 röster
Prov 6	23 röster

Vi kan här konstatera att det var ett fåtal som jublade högljutt när det avslöjades att den fanns i glas nummer två. De församlade trodde starkt på att skotten var i ett av de två bästa proverna för kvällen.

Styrelsens kommentarer till resultatet

Vid föreningens 13:e provning med tema "Världens Whisky" tävlade en Japan (Nikka, Miyagikyo 12 år) som vann mot amerikansk Bourbon, Kanadensisk, Irländsk, och Skotsk whisky genom att få hälften av rösterna. Vid Maltwhisky-VM 2005 fanns tre japaner bland de 11 finalisterna (platserna 4, 8 och 9). Årets Maltwhisky-VM har tre japaner bland de 10 främsta (platserna 2, 7 och 10) av 24 inför semifinalen. Finalen gick samtidigt som vår provning så det kan bli intressant att följa upp resultatet. Med detta som bakgrund visste vi att visade klart att bra japansk whisky mycket väl kan slå skotsk whisky på fingrarna.

Arne vill också passa på att rätta sig eftersom han under provningen påstod att vi under provning 13 provade en Nikka, Yoichi. Det var helt fel eftersom vi faktiskt provade en Nikka, Miyagikyo 12 år. Arne ber om ursäkt för faktamissen och meddelar att föreningen därmed har ytterligare ett spännande japansk destilleri att prova någon gång i framtiden.

Man kan också konstatera att vi troligtvis har fått med några av Japansk absolut bästa Singel Malt som går att få tag på. Highland Park 18 trodde vi skulle kunna hålla den skotska fanan skapligt högt men den räckte inte riktigt till i sällskapet.

Helt klart var det intressant att så många hade missat att finna på vår skotte för kvällen. Det är alltid nyttigt att få sina uppfattningar omskakade emellanåt, kanske speciellt genom god whisky.

Lotteri och avslutning

Priser vid lotteriet var denna gång bland annat tre whiskyböcker.

Det var 27 deltagare som stannade kvar och åt av den mycket goda helstekta kotlettraden med gräddsås.

Tyvärr kunde vi denna gång inte sitta kvar längre än nödvändigt. Efter ett lite hektiskt (och kanske smått kaotiskt) ätande, drickande, bortplockande och ommöblerande kunde vi återställa lokalen i "befintligt skick" så att personalen kunde duka upp för de gäster som skulle komma och äta inför den 80-talsafton som skulle gå av stapeln direkt efter vår provning. Att bandet samtidigt bar in sin utrustning och ställde upp den på scenen (som Arne snabbt hade lämnat direkt efter föreläsningen) gjorde tillställningen fulländad 😊

Styrelsen fick många positiva kommentarer efter provningen. Vi tackar så mycket för dem. Sådant ger oss lite extra energi inför vårt framtida arbete.

Källor och hänvisningar:

- "Malt Whisky Yearbook 2007" / "2008"
- "Stora boken om Whisky", Michael Jackson, 1987.
- "The enthusiast's course on enjoying malt whisky", Pär Caldenby 2006
- "Whisky från hela världen", Urban Laurin, andra utgåvan 2003
- Noteringar från föreläsning av Arne Hellberg 2005-11-26, AWS provning 13.
- Destilleriernas eller ägarföretagens hemsidor
- Artikel i Allt om Whisky nr 2, 2007
- www.nonjatta.blogspot.com
- www.ii.e-mansion.com/~takeshi/j_whisky

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

Yamasaki 12 år		Pris 499 SEK
Nr 420 - Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 43 %
Färg	Lejongul färg.	
Doft	Stor, tydligt maltig doft med viss rökighet, inslag av örter, honung, halm och torkad frukt.	
Smak	Smakrik, tydligt maltig whisky med viss rökighet, inslag av fat, örter, halm och torkad frukt.	

Highland Park 18 år		499 SEK
Nr 437 - Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 43 %
Färg	Ljust brungul färg.	
Doft	Stor, nyanserad doft med tydlig fatkaraktär och rökighet, inslag av paranöt.	
Smak	Välbalanserad, generös, lång smak med väl integrerad rökighet och fatkaraktär.	

Hakushu 12 år		Pris 790 SEK (föreningens inköpspris, september 2007)
Denna utgåva finns inte i sortimentet		Alkoholhalt 43,5 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

Karuizawa 12 år		434 SEK
Nr 490 - Ordinarie sortiment		Alkoholhalt 40 %
Färg	Bärnstensfärgad	
Doft	Nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av torkade aprikoser, halm, nougat, pomerans och nötter.	
Smak	Balanserad, harmonisk, aningen rökig smak med fatkaraktär, inslag av torkade aprikoser, pomerans, nötter och lakrits.	

Miyagikyo 15 år		799 SEK (föreningens inköpspris, mars 2006)
Denna utgåva finns inte i sortimentet		Alkoholhalt 45 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	

Hanyu 18 år (single cask no 9204)		1200 SEK (föreningens inköpspris, september 2006)
Denna utgåva finns inte i sortimentet		Alkoholhalt 56,3 %
Färg	notering saknas	
Doft	notering saknas	
Smak	notering saknas	