



## Avesta Whiskysällskaps provning nr 38 2009-04-23

### Sammanfattning

*Text: Arne Hellberg. Foto: Arne Hellberg*

Som sista provning på vårsäsongens bjöds det på något speciellt. Då SWF (Svenska Whiskyförbundet) arrangerade en föreläsningsturné med intressant innehåll hade AWS anmält intresse. I samarbete med SMAD i Borlänge fick vi också möjligheten att för första gången arrangera en provning med en japansk föreläsare. Det var Dr Koichi Inatomi, Senior Brand Ambassador, från företaget Suntory som gästade oss denna kväll.



*Flaskor som skulle provas*

Vi var sammanlagt 103 whiskyprovare på plats och medräknat de som inte kunde närvara utan valde småflaskor så var vi sammanlagt 109 deltagare. Detta var ett nytt deltagarrekorde för föreningen, vilket vi nådde med 38 glada gäster från SMAD i Borlänge.



Peter Andersson och Dr Koichi Inatomi

## Generell information

Innan föreläsningen började informerade styrelsen kort om

- Erbjudande om whiskyglas med AWS.-logotyp
- Höstens program

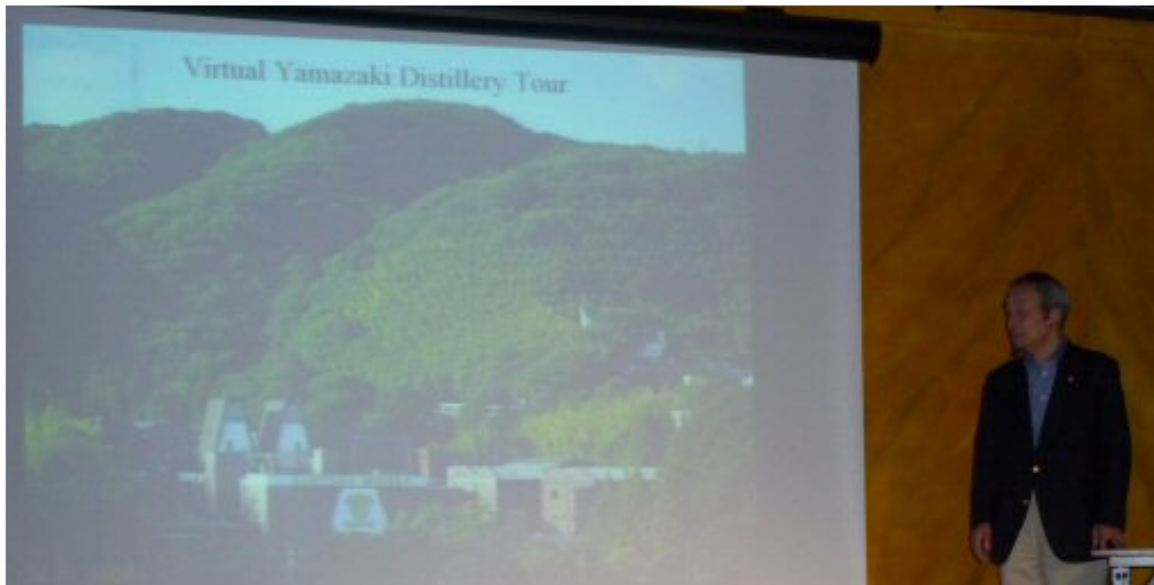
## Föredrag och Provning

Efter lite inledande ord från Arne och Peter Andersson från Philipson & Söderberg, agenten för Suntorys whisky i Sverige, lämnades order och scenen till kvällens föreläsare, Dr Koichi Inatomi, Suntory.

Han förklarade att han först skulle ha en liten introduktion till japans whisky, sedan berätta hur det hela startade, och slutligen se på hur det ser ut med destillerierna idag.

### Introduktion

Vår föreläsare gav oss en bild av hur whiskyvärlden ser ut från ett japanskt perspektiv.



### Marknadsandelar

Den japanska whiskykonsumtionen är till 78% av japansk whisky medan resterande 22% är importerad. Totalt är det en marknad på ca 80 miljoner lådor whisky.

Av den japanska andelen har sedan Suntory, som är störst, en andel på 65%, Nikka har 26% och Takara och Kirin ca 5% vardera.

95% av all whisky som säljs i Japan är blended whisky och endast 5% singel malt. I nuläget är det dock bara singel malt marknaden som växer i Japan.

Det största singel malt märket i Japan är Suntory's Yamazaki, 2:a är Nikka's Miyagikio. Suntory's Hakushu kommer på 7:e plats.

### Bakgrund

Vi fick berättat om hur Shinjori Torri startade företaget 1899 och hur man 1907 började sälja en produkt som hette "Akadama Port Wine". Husen i Japan hade ingen uppvärmning så de var kalla under vintern. Vinet såldes som ett sätt att "hålla värmen". 1923 startades sedan destilleriet Yamazaki. Historien om Masataka Taketsuro som reste till Skottland och lärde sig hur man tillverkade whisky blev dess första destillerichef.

Koichi Inatomi visade några äldre svartvita bilder från destilleriet. Han berättade hur man på den tiden eldade med kol. Vi fick också se annonsen för Suntorys "White Label" som var den första reklamen i Japan som hade en antydning till en naken kvinna. Whiskyn blev dock ingen succé utan floppade rejält. Troligtvis användes mycket torv och därmed var den också en mycket rökig, och som Koichi sade, troligtvis inte någon god whisky. Man fann att man skulle behöva skapa en marknad för whisky först.

Det var dock först efter andra världskriget och en bit in på 50- och 60-talet som japanerna började dricka whisky.

## Yamazaki Destilleriet idag

Vi fick reda på en del fakta och se bilder från destilleriet. Mellan sista veckan i Mars och första veckan i Maj så blommar körsbärsträden. Det fick vi se exempel på tillsammans med många andra vackra bilder från destilleriet och dess omgivning.



Det visades en del bilder på utrustningen och en bra förklaring av vilka fat de använder sig av.

Exempelvis används fattypen punchon av amerikansk ek, vilket är ett tätare träslag och där man också finner fler små små håligheter av levande vävnad i träet. Då får man en långsam mognad där whiskys ges influenser av söt vanilj, krämighet och cocos-smak.

Vi fick också se en sammanställning över vad som är karakteristiskt för just Yamazaki.


Dr Inatomi poängterade just avsaknaden av rökighet, den klara vörten med höga temperatur och lång tid, blandningen av pannor av olika typer, lagring i amerikansk, spansk och japans ek, sex månaders "marrying" där olika fat får "gifta ihop sig" innan buteljering, samt avslutningsvis en hel del mystik.

Avslutningsvis fick vi även se bilder på destilleriet Hakushu bland skogsklädda berg och kullar. Vad gäller uttalet av Hakushu på japanska så låter det mycket likt en nysning, "Hack-schu".

## Provning

Därmed gick vi över till provningen och testade av det första provningsglaset.


### Prov 1 – Yamazaki 12 år

	<p><u>Smaknoteringar (översatta från engelska):</u></p> <p><b>Färg:</b> Gyllene <b>Doft:</b> Mogna äpplen, kanderade apelsinskal, gyllene honung, väldoftande cederträ, kryddighet <b>Smak:</b> Apelsinmarmelad och honungssötma, ananas och kryddiga fattoner. <b>Eftersmak:</b> Behagligt kvardröjande, träfat</p>
---	--

Man kan fundera på när en viss whisky passar bäst att dricka, som aperitif, till maten, utspädd o s v. När det gäller Yamazaki 12 år så tycker han att den passar till det mesta. En "all round player" som han sade.


Han förklarade också att de flesta blenders ofta vattnar ner whiskyn till 20% alkoholhalt eftersom man kommit fram till att det är den bästa alkoholstyrkan för att känna av doften. Han poängterade att detta gällde bara för doftprov och inte för smakprov. När det gäller att dricka en whisky är det upp till var och en att finna den bästa nivån. Därmed gick vi vidare till nästa prov.

### Prov 2 – Yamazaki 18 år

	<p><u>Smaknoteringar (översatta från engelska):</u></p> <p><b>Färg:</b> Gyllene kopparfärg <b>Doft:</b> Arom av mogen mörk frukt, rikedom av sherry och russin, mörka maraschino körsbär och choklad med smak av kaffe. <b>Smak:</b> Rom och russin, toffee-sötma, mörk choklad samt bitterhet från kaffe. <b>Eftersmak:</b> Lång, rik och mörk</p>
---	---

Kiochi sade att en frågan som dyker upp emellanåt är när det passar bäst att dricka en viss whisky. Den här 18-åringen anser han passar mycket bra efter en måltid och att man mycket väl kan dricka den direkt som den är.

### Prov 3 – Hakushu 10 år

	<p><u>Smaknoteringar (översatta från engelska):</u></p> <p><b>Färg:</b> Skinande guld <b>Doft:</b> Sötaktig blommighet, färska gröna äpplen, vanilj, vaniljkräm, rostad ek. <b>Smak:</b> Lugn men bestämd, viss sötma, spår av oljighet och rökighet, komplex. <b>Eftersmak:</b> En långt kvardröjande smak med en aning rökig avslutning</p>
---	---

Hakushun har lagrats på amerikanska ekfat. Den är också torrare än Yamazakin.

#### Prov 4 – Hakushu 18 år



##### Smaknoteringar (översatta från engelska):

**Färg:** Gyllene

**Doft:** Bivax, Åldrat trä och antydning av gröna äpplen och söta päron allt paketerat i en distinkt rökighet.

**Smak:** Äpplen och päron och sedan kommer mörka och rikliga fikoner med en noterbar rökighet och angenäm oljighet.

**Eftersmak:** Lång och flagrant rökighet.

Efter lite samtal om denna gick vi vidare med nästa.

#### Prov 5 – Hibiki 17 år



##### Smaknoteringar (översatta från engelska):

**Färg:** Bärnstensfärgad

**Doft:** Mogna bananer, lätt doft av vaniljkräm och en mild klick av färsk citrus.

**Smak:** Skumbananer, smörkräm och vanilj..

**Eftersmak:** Söt och silkeslen med en tydlig citruston

Vi fick reda på att det är ca 50% malt i denna blend. Den här kan drickas som fördrink med vatten. Den fungerar mycket väl med sushi.

#### Prov 6 – The Cask of Yamazaki 1993 (Heavily Peated Malt)



##### Smaknoteringar (översatta från engelska):

**Färg:** Gyllene korn (sädesslaget)

**Doft:** Rökt ekflagor, torv, honung, bivax och citron.

**Smak:** Honungsblomma, sötma, röt av torr ek

**Eftersmak:** Ren, fräsch, uppfriskande, lång, med avslutande torvighet

Vi provade bland annat flaska nr 333 av 473 totalt från fat nr 70047 (american oak puncheon)

Den här buteljeringen har en fenolhalt på 35 ppm. Den är buteljerad 2008 och är därmed ungefär 15 år.

När det sista provet hade avsmakats så förklarade Herr Inatomi att föredraget var över och att det nu fanns möjlighet att ställa frågor. Efter frågestunden avtackades han med en mycket lång och varm applåd.

## **Omröstning:**

Vid omröstningen efter provningen fick vi följande resultat.

<b>Prov</b>	<b>Whisky</b>	<b>Antal röster</b>
Prov 1	Yamazaki 12 år	3
Prov 2	Yamazaki 18 år	27
Prov 3	Hakushu 12 år	1
Prov 4	Hakushu 18 år	16
Prov 5	Hibiki 17 år	7
Prov 6	Cask of Yamazaki 1993. Heavily Peated	36

Här gavs klara besked. Vinnare var den rökiga Yamazaki, med de båda 18 åringarna på tydliga pallplaceringar.

## **Lotteri och avslutning**



Lotteriet efter provningen innehöll bland annat 5 tjocka böcker på svenska om japansk whisky, författade och signerade av Henrik Aflodal.

## **Källor och hänvisningar:**

- Föreläsningen
- [www.suntory.com](http://www.suntory.com)

## Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

<b>Hakushu 10 år</b>	399 SEK (70 cl)
Finns för närvarande inte att köpa på SB	Alkoholhalt 43,0 %
<i>Färg</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Doft</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Smak</i>	<i>Notering saknas</i>

<b>Hakushu 18 år</b>	879 SEK (70 cl)
Finns för närvarande inte att köpa på SB	Alkoholhalt 43,0 %
<i>Färg</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Doft</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Smak</i>	<i>Notering saknas</i>

<b>Hibiki 17 år (Blended)</b>	899 SEK (70 cl)
Beställningssortimentet (nr 80536)	Alkoholhalt 43 %
<i>Färg</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Doft</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Smak</i>	<i>Notering saknas</i>

<b>Yamazaki Single malt 12 år</b>	519 SEK (70 cl)
Ordinarie sortiment (nr 519)	Alkoholhalt 43 %
<i>Färg</i>	Mörk, gyllengul färg.
<i>Doft</i>	Stor, tydligt maltig doft med fatkaraktär, inslag av halm, honung, mörk choklad och apelsinmarmelad.
<i>Smak</i>	Smakrik, tydligt maltig whisky med fatkaraktär, inslag av halm, honung, mörk choklad, vanilj och apelsinskal.

<b>Yamazaki 18 år</b>	789 SEK (70 cl)
Beställningssortimentet (nr 86837)	Alkoholhalt 43 %
<i>Färg</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Doft</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Smak</i>	<i>Notering saknas</i>

<b>Yamazaki Sherry Cask 1993</b>	Finns att köpa i England för ca 1000 SEK
Finns ej i sortimentet	Alkoholhalt 62 %
<i>Färg</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Doft</i>	<i>Notering saknas</i>
<i>Smak</i>	<i>Notering saknas</i>