



Avesta Whiskysällskaps provning nr 82 2015-05-09

Text: Arne Hellberg, Foto: Arne Hellberg

Årets tredje provning genomfördes den 9 maj. Dagens tema var **Japan Special** med Mikael Nilsson, Akkurat och Jolly Good Brands, som Provningsledare.

Provningen samlade 96 deltagare, varav 10 medlemmar som valde småflaskor. Inga gäster fick plats på den här provningen.

Generell information

Innan provningen drog igång informerade styrelsen kortfattat deltagarna om

- Om kommande provning nr 83
- Om SWF 21 leveranser

Föredrag och Provning

Micke presenterade sig själv. Det var första gången han var i Avesta. Han arbetar på ett ställe som heter *Akkurat*. Där har man ungefär 400 sorters whisky varav ca 40 är japanska. Han har också en importfirma som heter *Jolly Good Brand* som importerar en del av det vi ska prova ikväll. Han anordnar också whiskyresor till bland annat Skottland. 2005 åkte han själv första gången på en whiskyresa till Japan. Nu har han gjort 7 resor med gäster till Japan och det kan vara det som gjorde att någon har fått för sig att han skulle kunna vara hyfsat lämpad att hålla i den här provningen med japansk whisky.

Vi fick beskrivet att det här med japansk whisky är relativt nytt i vår del av världen. 2001 vann en whisky som heter *Yoichi* tidningen *Whisky Magazines* pris "Best of the Best". Det gick då en chockvåg genom den skotska whiskyindustrin, de hade nu varit utan konkurrens innan. Därefter har japansk whisky vunnit en mängd olika priser.



Micke håller provningen igång

Micke berättade om den japanska whiskyhistorien som man kan säga började 1919. En central gestalt är ju **Masataka Taketsuru**. Under kvällen så notte sedan Micke in det namnet så att vi skulle kunna komma ihåg det en stund framöver. Masataka åker då till Skottland för att lära sig göra whisky.

Japanerna gjorde tidigare västerländsk typ av sprit genom att nyttja vad de hade, så även whisky. Sprit visste man hur man gjorde, kryddor hade man hemma och färg var lätt att få tag på.

När Masataka kom hem till Japan igen så tog det ett tag innan han fick jobb att bygga ett destilleri åt en herre som hette **Shinjiro Torri**. Det blev **Yamazaki** som är det första destilleriet som 1924 började producera "riktig" whisky.

På 1980-talet vände det neråt för den japanska whiskyindustrin. 2007 nådde man botten och producerade endast en femtedel av vad man hade producerat 1983. Nu har det sakta vänt uppåt igen.



*En trevlig samling glas med härlig whiskyfärg väntade deltagarna
Ibland vågar sig AWS på något nytt, som exempelvis att ha gula bullformar på glaset*

Så var det dags att prova den första whiskyn. Micke ville att deltagarna hade smakat på den innan han berättade mer om den. Han förklarade att han brukar dofta och försiktigt smaka på den, för att sedan sätta den i handen och värma den en stund. Vi ombads göra så en stund.




Första whiskyn som vi provade var en whisky som heter **Togouchi**. Den är 18 år, och den är en blended whisky. Den här whiskyn är väldig, väldigt, väldigt speciell sa Micke. Det är en av de whisky som han importerar, och när han började importera den så visste han ingenting om den, och det har varit väldigt väldigt svårt att ta reda på några fakta. Han tror att han fått fram lite information om den till slut. Företaget **Chugoku Jozo** är beläget strax utanför **Hiroshima**. De startade 1918 med att tillverka **Sake** och sedan **Shochu** (japansk brännvin) för att 1990 börja med whisky. Man har dock inga whiskypannor så de låter helt enkelt någon annan tillverka spriten åt dem.

Förmodligen - med största sannolikhet – är det skotsk maltwhisky och kanadensisk grainwhisky som lagrats på fat i Japan och sedan blandas ihop till den här whiskyn. I Japan är detta en japansk whisky, för det finns ingen lag i Japan som säger att man måste tillverka spriten i Japan. Det har aldrig varit så strikt i Japan som det är i Europa. I Japan har man inte heller någon lag som säger att man ska lagra den i tre år.

Whiskyn vi provar har lagrats i en nerlagd järnvägstunnel utanför Hiroshima, som är 360 meter lång, som grävdes 1970 och aldrig användes. Micke menade att sådan här förekommer även i Sverige. Har någon av er hört talas om Hallandsåsen? ☺ I tunneln är det 14 grader varm året om och jättehög luftfuktighet vilket gör att den är mycket bra att lagra whisky i.

Prov 1 – Togouchi 18 år


| | |
|---|--|
|  | <p><u>Togouchi 18 år, 43 %</u></p> <p>Tillverkare: Chugoku Jozo</p> <p>Flaskans etikett saknar information om det mesta men innehåller istället en dikt vilken också översatts till franska.</p> <p>Micke läste disken på franska för oss.</p> |
|---|--|

Nu förklarade Micke varför han bad oss hålla i glaset medan han pratade, Han ville ändra temperaturen på whiskyn. Genom att värma upp whiskyn så ökar man avdunstningen vilket ger en tydligare och större doft. Doften är mycket viktig för att avgöra hur vi tycker att en whisky smakar.

Många upplevde att det gjorde skillnad att värma den. Många valde, efter Mickes exempel, att värma sin whisky under resten av provningen

Nästa whisky att provas var **Nikka from the Barrel**. Detta är något så ovanligt som en cask strength blended förklarade Micke.

Prov 2 – Nikka from the barrel

| | |
|---|--|
|  | <p><u>Nikka from the barrel, NAS, 51,4%</u></p> <p>Tillverkare: Nikka (Ägare)</p> <p>En blended whisky som består av ca 40% malt- och 60% grainwhisky</p> <p>Whiskyn sägs vara mellan 10 och 12 år gammal.</p> <p>En batch består av ca 120 fat mestadels first fill barrels och lite sherry butts och refill hogsheads.</p> |
|---|--|

Glas nummer tre var en **Hakushu** som buteljerats för Svenska Whiskyförbundet (SWF). Hakushu betyder ungefär "den vita sandbanken" på japanska.

Det är Suntorys andra destilleri som byggdes 1973 med 24 pannor, vilket då gjorde det till världens största whiskydestilleri. I västvärlden var det inte en käft som kände till att det existerade menar Micke. Då användes destilleriet bara till att göra blended whisky.


THE
HAKUSHU
SINGLE MALT
WHISKY

白州

1981 byggde man ett till destilleri bredvid det första med sex pannor. Det döptes till *Higashi Hakushu*, vilket betyder östra Hakushu. Sedan kom nedgången för whiskyindustrin i början av 1980-talet. Då stängde man det gamla destilleriet, och har inte tillverkat någon whisky sedan dess.

Här buteljerar man också Suntorys mineralvatten som säljs över hela Japan. Destilleriet ligger 700 meter över havet, med ganska svalt klimat.

Prov 3 – Hakushu 1992


| | |
|--|--|
|  | <p><u>Hakushu 1992, 59 %</u></p> <p>Buteljerare: SWF Destilleri: Hakushu Ägare: Suntory Destillerad: 1992 Fattyp: Hogshead Fat nr: 2F 41532 Antal flaskor: 178</p> <p>En specialbuteljering för SWF år 2010.</p> |
|--|--|

Som sista whisky innan paus så provade vi **Miyagikyo**. Här tyckte Micke att det fanns lite mer tyngd i doften.

宮城峡

Nikka startades av Masataka Taketsuru, efter att han gjort något som man i stort sett aldrig gjorde i Japan på den här tiden – han sade upp sig, och startade eget. Han startade sitt destilleri 1934 i en fiskeby som heter *Yoichi*, nordväst om Sapporo. Miyagikyo är det andra destilleriet i företaget, vilket startades 1969 utanför en stad som heter Sendai. Där hade vi en världskänd jordbävning för att några år sedan, där kärnkraftverket Fukushima kom mycket i fokus. Destilleriet som ligger i bergen i ovanför Sendai hade klarat sig bra. En vattencistern och några glasrutor gick sönder.

Prov 4 – Miyagikyo 1988 – 23 år

| | |
|---|--|
|  | <p><u>Miyagikyo 1988, 23 år, 57 %</u></p> <p>Buteljerare: Nikka (Ägare) Destilleri: Miyagikyo Destillerad: 1988-02-01 Buteljerad: 2011-08-25 Fat nr: 92414</p> |
|---|--|

Nikka har vid destilleriet i Sendai också ett graindestilleri. I Japan, precis som i Skottland, säljer man mest blended whisky. Pannorna till graindestilleriet köpte man 1963 från Skottland och placerades först på en annan plats men flyttades 1999 till destilleriet i Sendai. Vid Miyagikyo skulle man alltså kunna göra en single blended whisky. Single avser ju att whiskyn kommer från samma destilleri och blended betyder ju att man blandat malt- och grainwhisky. Det är en mycket ovanligt kategori av whisky.

Pris och tillgänglighet

Micke fick frågan om priset och vi sa att vi tar det efter omröstningen. Micke förklarade att flera av de whisky som vi provar idag kommer ni aldrig att ha chansen att köpa. Flera är ju single cask buteljeringar som är slutsålda för länge sedan. En single cask räcker ju till 2–300 flaskor. Sedan är den borta. Tre av de vi smakar idag kan man nog få tag på genom normala kanaler.

Varför värma whiskyn

En annan fråga gällde att värma whiskyn. Man har ju som vana att man ska värma konjak. En konjaksкупа inbjuder hu till att värma upp drycken, men det gör ju inte normalt ett whiskyglas. Micke sa att värma konjak det har vi gjort jättelänge i Sverige, och det flesta har gjort det för att "det är ju så man gör" utan att reflektera varför. När man värmen konjak så sker avdunstning och aromerna kommer upp och då behöver man ett glas som är format så att man känner doften bäst. De klassiska whiskyglasen som vi har i Sverige, eller hela västvärlden egentligen, med tjock botten, höga och raka kanter, är ju gjorda för att rymma isbitar. De glasen är tillverkade för att man ska dricka whisky on the rocks i dem och är utformade på den tiden då ingen drack single malt utan alla drack blended whisky.

Om man vet hur man tillverkar konjak, så inser man att konjak och maltwhisky är väldigt nära släkt. Konjak och maltwhisky görs på exakt samma vis, enda skillnaden egentligen är råvaran. Kojak använder vin som man sedan destillerar i kopparpannor i två omgångar till ca 70% och sedan lagrar man den på ekfat. De är alltså rätt lika som produkter och det är ju inte jättekonstigt om man dricker dem på ungefär samma sätt. Man skulle ju kunna ha isbitar i konjaken i ett stort tumblerglas och testa det ☺

Här tog vi en paus innan provningen fortsatte med de återstående fyra glasen.

Vår provningsledare är en engagerad föreläsare som också säger om sig själv att han är lite "old school", eftersom han inte gärna vill använda sig av powerpoint och stå och mässa efter texter och bilder. Istället pratade han rätt fritt och skickade runt en del bilder från destillerierna, som då fick vandra runt bland deltagarna. På så sätt fick var och en tid att titta på bilderna i egen takt. Han använde också en röd tyg-karta för att visa var destillerierna är placerade i Japan.

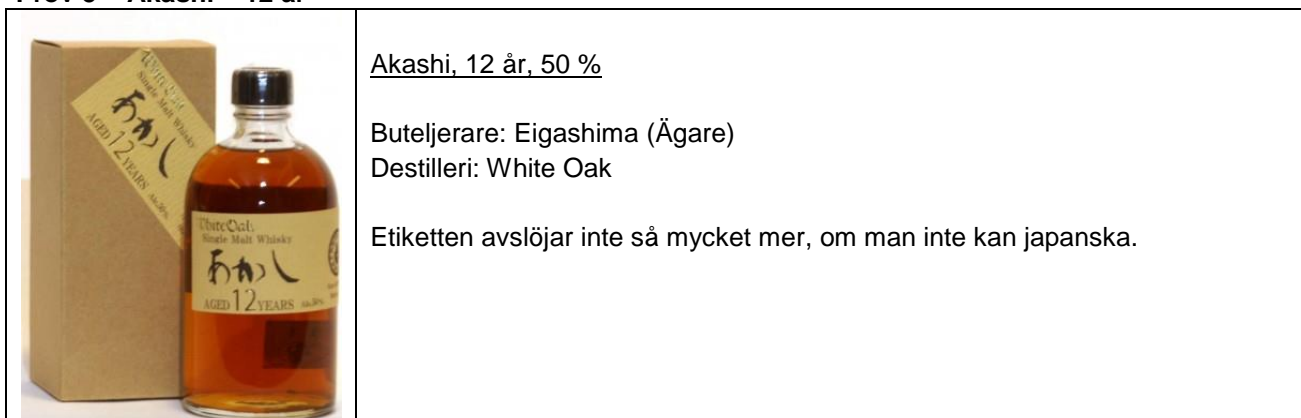


Tygkartan och en del av bilderna som skickades runt

Micke förklarade att Japan är en himmel för whiskyälskare, det kryllar av whiskybarer med bra whisky, och priserna är mycket lägre än i Sverige.

Den första whiskyn vi provade efter pausen var en **Akashi**. Destilleriet ligger strax utanför staden Kobe, i en förort som heter just Akashi.

Prov 5 – Akashi – 12 år



Företaget *Eigashima* startade 1888 och tillverkade sake och shochu. 1919 fick man licens för att göra whisky. Det betyder bara att de fick sälja whisky. Var den kom ifrån det vet dom inte själva idag. De hade ingen kopparpanna (pot still) så de kan inte ha gjort maltwhisky på egen hand. Antingen köpte man av någon annan eller så gjorde de sprit och kryddade och färgade den så den påminde om whisky. 1981 bestämde man sig för att göra riktig whisky och byggde ett destilleri och döpte det till *White Oak*. Man gjorde då whisky blended och man lanserade också en blended whisky under namnet *White Oak*. 2007 lanserade man den första single malt whiskyn.



Destilleriet är litet, har två pannor små pannor, och man gör bara whisky under två månader på sommaren, eftersom det under sommaren blir för varmt för att göra sake och då har man tid över att göra whisky istället. Så den här whiskyn kommer det aldrig att finnas några större mängder av. Micke förklarade att det här destilleriet känner de flesta japaner inte ens till.

Tyvärr är den här 12 åriga slutsåld på systembolaget, men det finns en 5-åring som Micke faktiskt tycker är bättre än 12 åringen, enligt hans personliga smak. För Akashi så får man räkna med en *angels share* på ca 8% som en följd av hög luftfuktighet och temperatur, vilket gör att man kan säga att whisky mognar lite snabbare här än vanligt.

Skillnad om blended whisky i Skottland och Japan

Micke förklarade nu att majoriteten av all god maltwhisky som görs i Skottland går till blended whisky. För att göra en blend har man ett ganska komplext recept. Om man tar Famous Grouse som exempel, så äger företaget som tillverkar den också ett antal destillerier såsom Macallan, Highland Park, Glenturret och Glenrothes. Dessa är då huvudmalterna i en Famous Grouse, men det räcker ju inte med bara dem. Troligtvis består Famous Grouse av ett trettiotal, kanske fler, olika malter. Så då byter ägarna whisky med sina konkurrenter och pusslar ihop sina blends med detta.

Så har man aldrig gjort i Japan! Efter att *Masataka Taketsuru* sade upp sig från Suntory och startade det konkurrerande Nikka så har de två företagen aldrig samarbetat eller bytt fat med varandra.

De japanska bolagen har istället varit tvungna att själva tillverka olika varianter av whisky och därför har man många olika pannor. Suntory hävdar att man med sina pannor, olika grader av rök, olika typer av jäst och olika typer av fat, kan göra ungefär 100 olika sorters whisky.


Nästa whisky kommer från det nerlagda destilleriet **Hanyu**.

Familjen som grundade *Hanyu* hette *Akuto* och hade tillverkat sake, i en liten stad nordväst om Tokyo som heter *Chichibu*, sedan mitten av 1600-talet. På 1940-talet köpte man destillationsapparater och började producera japanskt brännvin (shochu) och på 1980-talet började man tillverka whisky, vilken inledningsvis såldes som blended och 1990 lanserades den som en single malt. Den såldes under namnen *Chichibu* och *Golden Horse*, men 2000 fick man lägga ner destilleriet. 2004 rivs destilleriet, och då fanns det ca 400 fat kvar i lagret.

Lagret höll på att köpas upp av ett företag som tänkte destillera om den till ren sprit. Sonen i familjen, *Ichiro Akuto*, lyckades köpa laget med hjälp av finansärer. Sedan har han sakta buteljerat faten i den här serien som bygger på etiketter efter spelkort och då kallar man det *Hanyu distillery*. Många av faten har han slutlagrat på andra fat. För några år sedan byggde han ett eget destilleri som heter just **Chichibu**, som dock ligger ganska långt utanför själva orten Chichibu. Han har byggt eget tunnbinderi och håller på att fixa egen golvmältning.

Micke säger att han gör en lysande sprit, och han har en otrolig koll på produktionen och destilleriet är väl värt ett besök uppe i bergen om man är i Japan.

Prov 6 – Hanyu 1988 – 18 år

| | |
|--|---|
|  | <p><u>Hanyu 1988, 18 år, 56 % (Ruter Kung)</u></p> <p>Buteljerare: Ichiro's Malt Destilleri: Hanyu Destillerad: 1988 Buteljerad: 2006 Fattyp: Sherry cask, och sedan slutlagrad 16 mån på amerikansk ek Fat nr: 9003 Antal flaskor: 555</p> |
|--|---|

Som näst sista whisky för dagen var det dags för en **Karuizawa**. Som Micke sa, då kommer vi till nästa nerlagda historia. Den här whiskyn tillverkas inte heller längre.

輕井沢

Det här är något väldigt ovanligt, för här står det på etiketten att den lagrats på en "ex-Glenlivet sherry butt". Det är inte så ofta som man får veta vad fatet har använts till innan. Buteljeraren *Full proof* lyckades få tag på några fat innan den här whiskyn rusade iväg i pris.


Bolaget *Daikoku Ocean* började med whisky på 1950-talet då man byggde ett destilleri i en by som heter Shiojiri. Man hade en apparat att göra whisky med så man fick då destillera två gånger i samma panna. Efter flera års problem med vattnet så flyttad man destilleriet till en liten bit utanför orten *Karuizawa*.

Här hade man fyra pannor och man tillverkade då en whisky som Micke tror var inspirerad av *Macallan*. 1976 började man sälja single malt under namnet *Karuizawa*. 1962 gick man ihop med ett företag som hette *Sanraku* och sedan bytte man namn på 90-talet till *Mercian*. Man lade sedan ner tillverkningen 2001.

När han besökte destilleriet 2005 så hade dom öppet så att man kunde gå en tur och titta på destilleriet, och en butik med massvis med whisky. Micke ångrar sig att han inte köpte med sig flaskor från butiken. 2007 köpte ett företag som heter *Kirin*, som bland annat gör öl, destilleriet och lade ner det.

Ett företag som heter *Number One drinks* var vakna och köpte upp lagret och började buteljera whiskyn. De har gjort en bra affär för den whisky som finns kvar är nu värd rätt stora slantar.

Prov 7 – Karuizawa 1994 - 12 år

| | |
|---|---|
|  | <p><u>Karuizawa, 1994, 12 år, 61,4 %</u></p> <p>Buteljerare: Full proof (Holland) Destilleri: Karuizawa Destillerad: 1994 Buteljerad: 2006 Fattyp: ex-Glenlivet sherry butt Fat nr: 2221 Antal flaskor: 204</p> |
|---|---|

Det sista glaset innehöll en **Yoichi**.


Destilleriet grundades 1934 av *Masataka Taketsuro* och ligger nordväst om *Sapporo*. Han byggde ett jättefint destilleri i sten men hade bara råd att köpa en panna, så även här destillerade man två gånger i samma panna. Eftersom det tar lite tid att göra whisky så behöver man få in pengar på annat sätt medan man väntar på att den ska bli klar att säljas. Man började göra juice och döpte företaget till *Dainipponkaju kabushikigaisha*. Micke översatte det för oss till att det förenklat betyder Dai=stor, nippon=japan, kaju=juice, kabushikigaisha =företagsform, ungefär som aktiebolag. På svenska skulle det då bli *Det stora japanska juiceföretaget*.

Man buteljerade juice och sålde den till det var klart att börja buteljera whisky som började säljas ungefär 1939 eller 1940. Då förkortade man också företagsnamnet till **Nikka**.



Om man besöker destilleriet så står där sju pannor, 3 mäskepannor och 3 spritpannor, och längst in står den ursprungliga pannan från 1934 kvar som en påminnelse. Det här är också det sista koleldade destilleriet i världen. För några år sedan så K-märktes destilleriets byggnader. Det är jättevackert säger Micke.

Prov 8 – Yoichi 1991 – 20 år

| | |
|---|--|
|  | <p><u>Yoichi, 1991 20 år, 63% %</u></p> <p>Buteljerare: Nikka (Ägare) Destilleri: Yoichi Destillerad: 1991-02-25 Buteljerad: 2011-08-24 Fat nr: 129651</p> |
|---|--|

Omröstningsresultat:

Kvällens bästa whisky röstades fram genom handuppräckning. Man röstar på vilket glas som deltagarna anser kommer på 1:a, 2:a och 3:e plats. Rösterna viktas sedan så att en röst för första platsen ger 3 poäng, en andra plats ger 2 poäng och tredje ger 1 poäng. Vinnare är den whisky som får flest poäng totalt.

| Prov | Whisky | Antal 1:a | Antal 2:a | Antal 3:a | Total poäng |
|--------|------------------------|-----------|-----------|-----------|-------------|
| Prov 1 | Togouchi 18 år | 0 | 2 | 6 | 10 |
| Prov 2 | Nikka from the barrel | 0 | 4 | 7 | 15 |
| Prov 3 | Hakushu 1992 (SWF) | 5 | 4 | 8 | 31 |
| Prov 4 | Miyagikyo 1988 – 23 år | 15 | 27 | 14 | 113 |
| Prov 5 | Akashi – 12 år | 2 | 3 | 4 | 16 |
| Prov 6 | Hanyu 1988 – 18 år | 8 | 14 | 21 | 73 |
| Prov 7 | Karuizawa 1994 - 12 år | 1 | 11 | 9 | 34 |
| Prov 8 | Yoichi 1991 – 20 år | 48 | 17 | 9 | 187 |

En tydlig vinnare var **Yoichi 1991** med **Miyagikyo 1988** som klar två och på en god tredjeplats **Hanyu 1988**.

Under provningen så förklarade Micke att priserna har rusat iväg för en del av de här flaskorna. På auktion så har föreningen noterat priser för Hanyu Ruter Kung på 25 000 SEK och för Full Proofs Karuizawa på 23 000 SEK. Så att det var en provning som inte kommer tillbaka var nog rätt tydligt för deltagarna.

Lotteri och avslutning

Föreningen genomförde ett sedvanligt lotteri.

Som vanligt var det många som stannade kvar och åt efter provningen. Den här gången fick vi smaka Fläskfilégyta med potatisgratäng och grönsaker samt kaffe och kaka.

Källor och hänvisningar:

- Föredraget
- Symposion - <http://www.symposionhot.com>
- Jolly Good Brand - <http://www.jollygoodbrands.se>
- Nonjatta <http://www.nonjatta.com/>

Sammanställning över provad whisky:

Uppgifterna kommer från Systembolaget om inget annat anges.

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Akashi Single Malt 12 år | 1280 SEK (50 cl) Inköpspris 2011 |
| Slutsåld på Systembolaget | Alkoholhalt 50,0 % |
| Färg | <i>Notering saknas</i> |
| Doft | <i>Notering saknas</i> |
| Smak | <i>Notering saknas</i> |

| | |
|--|----------------------------------|
| Hakushu 1992 Cask 41532 (för SWF) | 1295 SEK (70 cl) Inköpspris 2010 |
| Slutsåld på Systembolaget | Alkoholhalt 62,0 % |
| Färg | <i>Notering saknas</i> |
| Doft | <i>Notering saknas</i> |
| Smak | <i>Notering saknas</i> |

| | |
|---|----------------------------------|
| Hanuyo 1988 / 18 år Ichiro's malt Ruter kung | 1295 SEK (70 cl) Inköpspris 2013 |
| Slutsåld på Systembolaget | Alkoholhalt 56,0 % |
| Färg | <i>Notering saknas</i> |
| Doft | <i>Notering saknas</i> |
| Smak | <i>Notering saknas</i> |

| | |
|--|----------------------------------|
| Karuizawa 1994 / 12 år, cask 2221 | 1000 SEK (70 cl) Inköpspris 2007 |
| Finns ej på Systembolaget | Alkoholhalt 61,4 % |
| Färg | <i>Notering saknas</i> |
| Doft | <i>Notering saknas</i> |
| Smak | <i>Notering saknas</i> |

| | |
|------------------------------|---|
| Nikka from the Barrel | 379 SEK (50 cl) |
| Nr 551 Ordinarie sortiment | Alkoholhalt 51,4 % |
| Färg | Brungul färg. |
| Doft | Komplex, maltig doft med fatkaraktär, inslag av torkade aprikoser, apelsinblommor, honung, marsipan och ton av rök. |
| Smak | Komplex, maltig smak med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, apelsinblommor, honung, marsipan, salmiak och ton av rök. |

| | |
|---|---|
| Nikka Miyagikyo 1988 / 23 år, cask 92414 | 1361 SEK (70 cl) Inköpspris 2012 på Viking Cinderella |
| Finns ej på Systembolaget | Alkoholhalt 57,0 % |
| Färg | <i>Notering saknas</i> |
| Doft | <i>Notering saknas</i> |
| Smak | <i>Notering saknas</i> |

| | |
|--|---|
| Nikka Yoichi 1991/ 20 år, cask 129651 | 1681 SEK (70 cl) Inköpspris 2012 på Viking Cinderella |
| Finns ej på Systembolaget | Alkoholhalt 63,0 % |
| Färg | <i>Notering saknas</i> |
| Doft | <i>Notering saknas</i> |
| Smak | <i>Notering saknas</i> |

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Togouchi 18 år | 1251 SEK (70 cl) |
| Nr 87918 Beställnings Sortimentet | Alkoholhalt 43 % |
| Färg | <i>Notering saknas</i> |
| Doft | <i>Notering saknas</i> |
| Smak | <i>Notering saknas</i> |