

SOMMARIO

/ コンテンツ •

PREFAZIONE DI MIKE MIYAMOTO

08

INTRODUZIONE

12

- 022 UNO / 一**
LA STORIA DEL WHISKY GIAPPONESE
- 034 DUE / 二**
PRODURRE WHISKY GIAPPONESE
- 060 TRE / 三**
LE DISTILLERIE DI WHISKY IN GIAPPONE
- 112 QUATTRO / 四**
NOTE DI DEGUSTAZIONE
- 138 CINQUE / 五**
L'ASCESA DEL WHISKY GIAPPONESE
- 156 SEI / 六**
WHISKY BAR GIAPPONESI
- 182 SETTE / 七**
BAR INTORNO AL MONDO
- 234 OTTO / 八**
COCKTAIL CON WHISKY E ABBINAMENTI AL CIBO
- 246 NOVE / 九**
IL FUTURO DEL WHISKY GIAPPONESE

UNA GUIDA TURISTICA DEL GIAPPONE

262

ELENCO DEI WHISKY, GLOSSARIO, INDICE ANALITICO, RINGRAZIAMENTI, CREDITI FOTOGRAFICI, L'AUTORE

276

PREFAZIONE

MIKE MIYAMOTO



GLOBAL BRAND AMBASSADOR
PER SUNTORY WHISKY

Se potessi scegliere una persona a cui chiedere che cosa pensa dello stato attuale del whisky giapponese nel mercato globale, questi sarebbe Shinjiro Torii, uno dei fondatori e dei pionieri che ne avviarono la produzione. Egli voleva creare un whisky che avrebbe attirato e impressionato anche i palati più delicati, e che fosse accessibile a tutti.

Nonostante ora sia un successo globale, solo dieci anni fa il whisky dall'Estremo Oriente era visto come un'imitazione. Quando ero il direttore della distilleria Yamazaki (2004-10), il consumo nazionale di whisky era nel mezzo di una crisi che durava da venticinque anni. La produzione venne ridotta, e io fui colto dal terrore che l'esistenza stessa del whisky giapponese fosse in pericolo.

Non ci arrendemmo tuttavia e, dopo innumerevoli sforzi ed esperimenti, i nostri abili blender crearono due varietà di malt whisky che da allora sono diventati lo Yamazaki Single Malt e l'Hibiki Blended Whisky. Forti di questi prodotti, ci avventurammo negli Stati Uniti nel 2006 per presentare i sogni di Shinjiro. Avendo vinto il Gold Award con il nostro Yamazaki 12 anni all'International Spirits Challenge (ISC) nel 2003, ero abbastanza sicuro del nostro successo.

Superando i commenti iniziali del tipo "Whisky giapponese? È fatto di riso?", esortammo gli increduli ad assaggiarlo. Non dimenticherò mai gli sguardi sorpresi sui loro

volti. Suppongo che l'espressione "provare per credere" riassume quel momento.

Da allora, abbiamo avuto un meraviglioso supporto da tutto il mondo. In ogni luogo che visito, sia esso l'Europa, gli Stati Uniti d'America o l'Asia, vedo uomini e donne che si gustano i nostri whisky. Le nostre scelte hanno portato buoni frutti e mi piacerebbe sfruttare questa opportunità per ringraziare tutti quelli che hanno sostenuto Suntory e l'industria del whisky giapponese.

Credo che il carattere morbido, ben bilanciato ma complesso, del whisky giapponese sia quello che cattura i cuori di molti consumatori in tutto il mondo – soprattutto coloro che non avevano mai amato il whisky prima.

Tuttavia, non c'è molta letteratura che abbia scavato nell'arte, nell'industria e nel fenomeno del whisky giapponese, quindi sono sicuro che questo nuovo libro illuminerà coloro che vorrebbero sapere qualcosa in più sulle sue caratteristiche, sul profilo organolettico e sulle tecniche produttive, nonché i novizi del whisky in generale. Dominic Roskrow ha scritto questo libro nel momento giusto. La sua lunga carriera da stimato critico di whisky, il suo intuito e la sua intelligenza guideranno gli interessati al whisky giapponese e convertiranno gli insicuri. Spero sinceramente che apprezzerete il nostro whisky assieme a questo libro.



WHISKY SUNTORY_Hakushu 12 anni, Yamazaki 12 anni e Hibiki 17 anni hanno tutti vinto premi internazionali.

PAGINA SEGUENTE_Botti di whisky in maturazione alla distilleria Yamazaki di Osaka.



WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3059
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3060
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3022
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3022
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3042
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3041
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3049
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

WHISKY DISTILLERY
NO. BA JY 3048
POT STILL
PURE MALT WHISKY
2010
YAMAZAKI

INTRODUZIONE

Parlate di whisky giapponese a persone con un'infarinatura dell'industria degli alcolici e provocherete diverse reazioni. La maggior parte saprà che il Giappone produce whisky; un buon numero saprà che il prodotto è molto apprezzato, ma pochi lo avranno provato, saranno in grado di nominare un marchio giapponese qualsiasi o sapranno che cosa provoca l'eccitazione che lo circonda. Come lo stesso Giappone, il whisky giapponese può essere una fonte di misteri esotica e intrigante.

L'industria del whisky giapponese, come molto altro in quel meraviglioso e bellissimo paese, è complessa, stimolante, dinamica e attualmente in mutamento. Anche se il whisky giapponese ha una lunga storia, è ancora considerato da molte persone in tutto il mondo come qualcosa di nuovo e alcuni commentatori hanno cercato di spiegarlo in modo troppo semplicistico.

Quando degli estranei si confrontano con una cultura complessa e ricca di sfumature come quella del Giappone, resa più distante da una lingua che usa un alfabeto completamente diverso e include parole per le quali non vi sono equivalenti – non tanto perché si perdono nella traduzione, quanto perché non vi è proprio una traduzione accurata – è facile ricorrere a generalizzazioni semplicistiche. Di conseguenza, l'Occidente si è reso colpevole dell'adozione di una semplificazione culturale largamente priva di senso, piena di pigri stereotipi. Nel frattempo, l'enorme miracolo economico avvenuto in Giappone ha portato a una vera e propria "aggressione" agli usi e ai costumi tradizionali delle aree rurali della nazione.

Nelle pause che mi prendevo durante la scrittura di questo libro, ho visto il documentario televisivo *Off the Rails: A Journey Through Japan*, in cui il corrispondente e

autore Ramsey Zarifeh ha confrontato il declino della rete ferroviaria regionale del Giappone con i treni ad alta velocità sempre più sofisticati del Paese. Durante i suoi viaggi sul vecchio sistema ferroviario, ha presentato agli spettatori musicisti eccentrici che personificano i treni: per esempio "Train Idol", una donna che vive vestita da capotreno e circondata da cimeli ferroviari, e un gatto che ha salvato una stazione dalla chiusura diventando un'attrazione turistica. Zarifeh ha anche mostrato l'ultimo treno a levitazione magnetica che viaggia su un cuscino d'aria ed è capace di una velocità massima di 600 km/h.

Il vecchio e il nuovo lato delle ferrovie erano contrapposti l'uno accanto all'altro, e Zarifeh si chiedeva se il Giappone avrebbe perso qualcosa con il declino delle linee regionali che hanno tenuto insieme le comunità locali, facendole sostituire da treni sempre più veloci che collegano le megalopoli in tempi record.

Il che ci porta al whisky. Le modifiche alle ferrovie – l'equilibrio inquieto tra il vecchio e il nuovo – si riflettono nell'industria del whisky giapponese. Il più grande produttore del paese, Suntory, ora si trova molto distante dalle sue radici e dai tempi in cui i suoi fondatori cercavano l'ispirazione in Scozia. Un tempo Suntory era un'azienda giapponese che serviva il mercato interno, ma è cresciuta e ha fatto acquisizioni all'estero che l'hanno trasformata in una delle più grandi aziende di bevande al mondo.

Suntory possiede due distillerie in Giappone, ma sotto la sua ala ci sono anche i due enormi impianti Jim Beam e Maker's Mark, negli Stati Uniti, e Laphroaig, Ardmore, Glen Garioch, Bowmore, Auchentoshan e il blended whisky Teacher's in Scozia. Gli interessi di Suntory in questi tempi si estendono ben oltre la sua terra d'origine.

Non esiste un modo giusto o corretto per leggere un'etichetta di whisky. Al di fuori della Scozia, i produttori usano liberamente termini e descrittori, e il Giappone non fa eccezione. Per esempio, non è possibile utilizzare la parola "pure" in Scozia, ma questa è usata regolarmente in Giappone. Per questo motivo l'etichetta del whisky può essere fonte di confusione e può suggerire che un'azienda produca un particolare whisky, quando in realtà non è così. Questo libro ha tentato il più possibile di mantenere coerenti i nomi dei whisky per il lettore, e i principali whisky citati sono riepilogati nell'Elenco dei whisky alle pagg. 276-79.



YAMAZAKI 12 ANNI_ Questo classico whisky giapponese è stato immesso sul mercato nel 1984 e continua a essere famoso.

Non c'è nulla di nuovo nel whisky giapponese. Il Giappone lo produce dagli anni '20 e il suo interesse per il distillato risale al decennio del 1850, quando una flotta statunitense arrivò per negoziare un trattato che avrebbe costretto il Giappone a porre fine al lungo periodo di isolamento e ad aprirsi al commercio con altre nazioni.

Il comandante di quella flotta aveva portato con sé un barile di whisky americano e altri 416 litri di alcolici da presentare all'Imperatore. Fu allora che il dado venne lanciato, e l'ossessione del Giappone crebbe da quel piccolo e modesto inizio.

Il Giappone ha una relazione lunga e costante con l'alcol. Il sakè, il suo vino di riso sempre più rispettato, e i distillati shōchū e awamori sono prodotti e perfezionati da centinaia di anni. Quindi forse dovrebbe essere una sorpresa il fatto che il paese abbia adottato un distillato fatto di malto d'orzo, un cereale non facilmente reperibile in Giappone. Sebbene il Giappone produca birra da circa 400 anni, per la maggior parte di questo periodo la bevanda aveva un costo proibitivo oppure veniva chiamata birra, ma in realtà era qualcosa di completamente diverso, un prodotto quasi certamente privo di orzo maltato. Per la maggior parte del ventesimo secolo, la birra approvata dal governo giapponese era una lager noiosa e frizzante.

La ricerca del whisky iniziò sessanta o settanta anni prima che il leggendario pioniere del whisky giapponese Masataka Taketsuru si recasse in Scozia nel 1918 per imparare come distillare "vero" single malt whisky, e prima che il fondatore di Suntory Shinjiro Torii costruisse la prima distilleria del paese nel 1923.

Ci sono prove che, nella seconda metà del diciannovesimo secolo, moltissimi intrugli venissero spacciati per "whisky", spesso etichettati "Scotch whisky", quindi era solo una questione di tempo prima che qualcuno decidesse di produrlo correttamente. Tuttavia, per gran parte del ventesimo secolo, il whisky giapponese serviva solo il mercato interno, e quando l'interesse per la bevanda crebbe tra i giovani giapponesi alla moda, essi guardavano alla Scozia, non ai prodotti locali.

Il whisky giapponese ha dovuto superare numerosi ostacoli per raggiungere lo status elevatissimo di cui gode

oggi. Nonostante tutte le prove del contrario, ci sono ancora decine di persone che si rifiutano di accettare il fatto che un whisky qualsiasi, per non parlare di quello giapponese, possa mai eguagliare ciò che produce la Scozia. I whisky del Giappone hanno un ulteriore problema che l'Irlanda e gli Stati Uniti non hanno: sono whisky fatti allo stesso modo di quelli scozzesi, il che rende il confronto diretto inevitabile.

Affrontiamo subito la questione dell'imitazione. È vero che il Giappone è stato notevolmente ispirato dalla Scozia e ha adottato l'ortografia scozzese "whisky" rispetto a quella irlandese e americana "whiskey". Sarebbe sbagliato fingere che l'industria del whisky giapponese non sia stata ampiamente influenzata dai whisky della Scozia. L'intera storia della "nascita" del whisky giapponese si basa su una formazione al whisky in Scozia, e i siti per le distillerie del Giappone sono stati scelti perché riflettevano molte delle condizioni che si trovano in Scozia. Inoltre, mentre altri Paesi, in particolare gli Stati Uniti, hanno industrie di whisky diverse, che producono whisky con un'ampia gamma di cereali e in un'ampia gamma di stili diversi, il Giappone è rimasto vicino al modello dei whisky scozzesi – single malt, vatted malt, blended whisky e occasionalmente grain whisky.

Vi sono altri motivi per cui i confronti tra i whisky dei due Paesi sono comprensibili. Anche se il Giappone ha un po' d'orzo – il mugicha è un famoso tè fatto con orzo tostato – esso importa orzo scozzese per la produzione del whisky e utilizza principalmente botti di rovere tradizionali che in precedenza contenevano bourbon o sherry. Poi c'è il blended whisky giapponese. Per creare un blended whisky di alta qualità è necessario disporre di molti malti diversi, per fornire un assortimento complesso di sapori. In Scozia esiste un accordo tra i produttori di whisky per scambiarsi i distillati, in modo che ogni blender disponga della scelta più ampia possibile. Questo non accade affatto in Giappone. È la natura degli affari in questo Paese che porta a non condividere nulla con i rivali. Ma anche se così non fosse, Suntory e Nikka possiedono ciascuno solo due distillerie. Ci sono solo due modi per superare questo problema: o si attrezzano le distillerie con alambicchi di forme e dimensioni diverse, e anche di tipi diversi, si usano diversi lieviti e si maturano i vari distillati in diversi stili di botti; oppure si può importa-



TONKOTSU, LONDRA_Questo bar ha una selezione di più di sessanta whisky giapponesi, che i clienti possono abbinare ai piatti di ramen.



re il distillato dall'estero. In Giappone sono state adottate entrambe le soluzioni. Le distillerie di proprietà di Suntory e Nikka sono incredibilmente complesse e sono in grado di produrre decine di malti diversi. È il secondo modo per migliorare la propria gamma che ha fatto sollevare qualche sopracciglio.

Il Giappone non è il solo a importare malt whisky dalla Scozia e a usarlo in ciò che chiama blended whisky: l'India ne fa largo uso; il Canada consente alle sue distillerie di aggiungere altri liquidi alle loro creazioni e alcune – di proprietà delle aziende di distillazione del Kentucky – aggiungono bourbon. Destilerias y Crianza, la distilleria di Suntory Beam in Spagna, aggiunge Laphroaig e Ardmore ai suoi blend nazionali. Tuttavia, poiché l'enorme successo dei whisky giapponesi nelle competizioni internazionali li ha posti davvero sotto i riflettori, alcuni commentatori hanno suggerito che la pratica sia sbagliata e che dovrebbe essere abbandonata.

È troppo semplicistico liquidare i whisky giapponesi come poco più di un'imitazione dello Scotch. Coloro che lavorano nelle distillerie giapponesi analizzano e migliorano fino alla perfezione e la Scozia è chiaramente stata la loro influenza principale. Tuttavia, fin dall'inizio, il fondatore di Suntory Shinjiro Torii mirava a creare un whisky adatto al palato giapponese, e più si assaggia il whisky giapponese, più ci si rende conto di quanto sia diverso e variato, di quanto siano complessi molti distillati, e di quanti degli aromi e dei sapori non si trovino da nessun'altra parte. Se il whisky può variare in modo così significativo all'interno della Scozia, o tra la Svezia e l'Australia, allora è quasi inevitabile che il whisky giapponese sia qualcosa di diverso.

Generalmente parlando, ci sono due modi fondamentali per fare il whisky: o allo stesso modo degli scozzesi – nel qual caso bisogna essere molto bravi, perché loro lo fanno da molto tempo – o facendo qualcosa di diverso, come accade con il bourbon e alcuni dei grain whiskey sperimentali che escono dagli Stati Uniti.

DISTILLERIA LAPHROAIG

Questa distilleria di Islay, in Scozia, è una delle molte distillerie al mondo di proprietà di Suntory Beam.



SOPRA: POT STILL_Vengono usati nel metodo tradizionale di produzione del single malt whisky sia in Scozia sia in Giappone.
SOTTO, A SIN.: ORZO_Molte distillerie giapponesi utilizzano cereali importati. **SOTTO, A DX.:** BLENDING_Campioni per il blending di whisky.



TORBA_Usata per produrre whisky affumicato giapponese. **LEGNO**_In Giappone si usa legno da botti che contenevano bourbon e sherry.

Entriamo più nello specifico. Tutti gli stili di whisky sono fatti con cereale, lievito e acqua. Il whisky può essere fatto in due modi: con un pot still o con un alambicco a colonna o continuo. Il Giappone usa entrambi i metodi e così anche la Scozia. Esistono cinque tipologie principali di whisky: single malt, vatted malt, blended malt, single grain e multigrain. Il Giappone li fa tutti e, di nuovo, anche la Scozia. Gli altri due principali contributori all'aroma di un whisky sono la torba utilizzata per essiccare l'orzo e il legno in cui il distillato di malto viene maturato. Anche qui, sia il Giappone sia la Scozia seguono praticamente la stessa strada.

Sono tempi critici per il whisky giapponese. Nel 2015, le scorte di whisky si sono talmente assottigliate che Nikka ha annunciato che avrebbe interrotto la produzione di whisky con indicazione di età, per produrre espressioni senza età dichiarata sull'etichetta, il che consente ai produttori di imbottigliare whisky più giovane per soddisfare la domanda in crescita. Questo è successo molte volte nel mondo del whisky.

In linea di principio non c'è nulla di sbagliato nel farlo, e finora i rilasci non invecchiati di Suntory e Nikka hanno mantenuto gli elevati standard che ci si aspettava. La nuova distilleria Chichibu ha prodotto whisky maturati solo per tre o quattro anni, sempre di livello elevato.

I limiti di scelta imposti da Nikka ai consumatori con la rimozione di diversi elementi della sua gamma non sono positivi, ma segnalano anche un problema molto più serio per l'azienda. Nikka ha detto di aver apportato queste modifiche per evitare di rimanere senza whisky e dover chiudere del tutto.

Anche Suntory ha affrontato grossi problemi di scorte. La finestra temporale tra il 2001 e il 2016 – il periodo che questo libro vuole documentare – potrebbe essere considerata il periodo d'oro, nel quale i migliori whisky giapponesi erano facilmente reperibili. Quella finestra è ora chiusa, e potrebbero volerci anni prima che si riapra – e anche allora, forse solo in parte.

Quindi, dove si posizionerà il whisky giapponese in futuro? Con l'eccezione di un piccolo numero di scrittori di whisky e una manciata di altri esperti, molti dei quali presentati in questo libro, non ci sono stati molti tentativi di andare oltre un'infarinatura superficiale e di comprendere le sofisticate qualità degli eccellenti single malt, vatted malt e blended whisky giapponesi.

Il whisky giapponese ha iniziato solo relativamente di recente a emergere dalla nebbia dell'ignoranza, ma rimane un enigma e una curiosità.

Perché? In parte perché, sebbene abbia una storia che risale a più di un secolo, il consumatore medio non giapponese lo considera ancora “nuovo”. In parte perché, mentre molte persone hanno sentito parlare di whisky giapponese, poche lo hanno effettivamente visto, e ancora meno lo hanno assaggiato. In parte perché l’industria del whisky giapponese non si è venduta bene.

Ho molti cari ricordi dei miei incontri con il Giappone e i suoi whisky, ma uno dei più belli è stato un evento di degustazione di whisky con il global brand ambassador di Suntory Mike Miyamoto, quando ascoltai le sue incredibili idee. In un pomeriggio, mentre degustavamo ogni espressione di Yamazaki e Hakushu, mi ha portato in un viaggio nel cuore del whisky giapponese. Ha spiegato le ragioni della sua complessità e diversità, e ha fornito una visione affascinante dell’enorme studio che i produttori di whisky giapponesi fanno al fine di perfezionare i loro malti e blend.

Eppure non mi sono fatto delle illusioni su ciò che stavo affrontando con questo libro e su quali sarebbero stati i miei limiti. Quando finalmente iniziai a scrivere, nel settembre 2015, contattai diverse persone con molte più conoscenze di quante io ne avrò mai. All’inizio ricevetti un’email da Stefan Van Eycken, redattore capo dell’eccellente ed essenziale sito web di whisky giapponese Nonjatta. Descrisse l’idea come “ambiziosa,” e disse che ero un uomo coraggioso per averla intrapresa. Sospetto che pensi che io sia un po’ matto.

Se avessi cercato di scrivere la guida definitiva alla produzione del whisky, e di fornire una visione da addetto ai lavori delle complesse distillerie in Giappone, avrebbe avuto ragione: rendere giustizia al lato tecnico dell’industria del whisky giapponese è l’equivalente letterario della scalata dell’Everest. Ci sono stati molti tentativi di farlo in passato, e non tutti sono andati a buon fine. Senza dubbio ci saranno tentativi ambiziosi di provare a farlo anche in futuro. Stefan ha passato oltre due anni su un progetto del genere che ha portato al suo libro *Whisky Rising*. C’era un chiaro bisogno di un accurato libro “tecnico” sul whisky giapponese.

Comunque, questo libro non lo è. *Whisky giapponese* è un’opera di giornalismo investigativo. Si propone di capire da dove proviene il whisky giapponese e come è arrivato dove è ora. È la storia di un sogno realizzato, un tentativo di spiegare come una nazione produttrice di whisky sia passata dall’essere quasi sconosciuta al di fuori dei suoi confini a essere onorata ed esaltata come il produttore più esotico ed eccitante del mondo.

Lungo la strada ho esplorato le distillerie del Paese, scovato i migliori bar e ristoranti di whisky giapponese in Giappone e all’estero, e parlato con molte delle persone che hanno reso possibile la rivoluzione del whisky giapponese. Ho anche fornito delle note di degustazione per una selezione dei migliori malti che sono riusciti ad avere successo nel mondo esterno.

Tuttavia, durante le mie ricerche per questo libro, mi sono imbattuto anche in numerosi whisky prodotti a intermittenza, e spesso solo in piccole quantità. Sono deviazioni occasionali fatte da produttori di sakè e shōchū. Questi prodotti, noti come “ji-whisky”, sono definiti dal blog di Dekantā, il principale rivenditore di Tokyo, come “whisky prodotti da piccoli distillatori locali che di solito non sono venduti a livello nazionale, ma solo nell’area locale in cui vengono prodotti. In giapponese, il termine è scritto come ‘地ウイスキー’, in cui ‘地’ indica ‘locale’ o ‘area’. In altre parole, è la parola giapponese per indicare ciò che comunemente viene chiamato *local whisky* in inglese (o whisky locale in italiano)”.

Il Ji-whisky è spesso prodotto con la stessa attrezzatura usata per il sakè e lo shōchū e per lo più ha un sapore decisamente diverso dai whisky dei grandi produttori. Ci sono alcuni ottimi whisky in questa categoria, ma chiunque li provi deve farlo con la mente aperta.

La natura di questi imbottigliamenti, che sembrerebbe dire “tieni gli occhi bene aperti o te li perdi”, così come il gran numero di whisky prodotti esclusivamente per il mercato interno, suggerisce che sarebbe quasi impossibile compilare un elenco completo che li includa tutti, ed è merito di Dekantā se il suo sito web è così esaustivo, ma questi whisky non sono stati inclusi in questo libro.

Spero di aver dato un’idea della raffinatezza, varietà e qualità del whisky giapponese e di aver creato un punto di partenza per molti che ne hanno sentito parlare ma che devono ancora esserne sedotti. Questo libro non fornisce alcuna risposta tecnica e non svela i segreti degli sfaccettati whisky di questo Paese unico, ma spero che almeno sollevi molte domande.

Quindi, che cosa distingue il Giappone e rende i suoi whisky diversi? Come vedremo, ci sono una serie di fattori, a partire dalla posizione geografica del Giappone, dalla sua esposizione agli elementi, dal modo in cui operano le sue distillerie e dal modo in cui il distillato viene fatto maturare. Prima di tutto, però, diamo un’occhiata a come i giapponesi iniziarono a bere whisky.

Kanpai!



DIRETTAMENTE DAL BARILE_ Whisky maturo pronto per essere degustato, e poi imbottigliato, alla distilleria Yamazaki.

1

/

—

•

CAPITOLO UNO

•

LA STORIA DEL WHISKY GIAPPONESE

日本のウイスキー史

Provate a dire a qualcuno che il Giappone è una delle cinque tradizionali nazioni produttrici di whisky e vedrete qualche sopracciglio alzato. Eppure, tra gli intenditori, questo Paese è riconosciuto come tale e i distillatori giapponesi sono orgogliosi del loro posto tra le più note star del whisky.

Da molti, il whisky giapponese è considerato nuovo per tutta una serie di motivi, non ultimo la sua relativa scarsità. Lontano dagli occhi non significa solo lontano dal cuore; significa anche che, per molti di noi, il whisky giapponese si sta ancora diffondendo e non ha ancora pienamente raggiunto il suo posto sulle nostre mensole.

È vero che la sua storia in Occidente è relativamente nuova, risale solo all'inizio dell'attuale millennio. Tuttavia, il whisky in Giappone ha un passato lungo e pittoresco che risale a ben più di 100 anni fa, ma è rimasto per lo più all'interno dei confini nazionali.

Le informazioni che si trovano a riguardo provengono principalmente dai due più importanti produttori del paese, Suntory e Nikka, ed entrambi sono stati selettivi nel ripercorrere gli anni di formazione della nazione per quanto riguarda il whisky. Essi indicano gli anni '20 del 1900 come data di nascita ma, come vedremo, c'è molto altro, molto di più. Per ragioni politiche, vi sono periodi in cui il filo del whisky diventa pressoché invisibile, e bisogna scavare molto in profondità. Ma è sempre lì, e racconta la storia unica della flessibilità, lungimiranza, passione e abilità di generazioni di produttori di whisky che hanno sviluppato un'industria al servizio dei gusti di una nazione che ama bere, e che ha infine suscitato interesse anche negli appassionati di tutto il mondo.

Ecco quindi il racconto di come il whisky giapponese abbia preso qualche scintilla dall'industria del whisky scozzese per dare fuoco al mondo.

SHINJIRO TORII E MASATAKA TAKETSURU

L'importanza di Shinjiro Torii e Masataka Taketsuru nella nascita dell'autentico whisky giapponese è ben documentata e gran parte dei dettagli sono indiscutibili. Con il passare del tempo, tuttavia, la loro storia è diventata piuttosto bidimensionale. I personaggi centrali sembrano comparire, come per magia, all'inizio del ventesimo secolo, apparentemente con una passione, sviluppatasi nel corso di una notte, per la produzione di whisky "alla maniera" scozzese. Oltre a ciò, l'interpretazione degli eventi da parte delle società principali coinvolte nella storia, Suntory e Nikka, è estremamente selettiva; e "selettiva" potrebbe essere un eufemismo. Ecco la versione di Suntory degli eventi: Shinjiro Torii era a capo di una società chiamata Kotobukiya, che lanciò Akadama, un vino fortificato; il prodotto ebbe molto successo. Secondo il sito web di Suntory:

"Con i soldi guadagnati dal successo, Shinjiro era determinato a creare un whisky che soddisfacesse il delicato palato giapponese. Nonostante tale sfida fosse considerata impossibile, egli voleva creare un autentico whisky giapponese."

Quegli sforzi iniziali non andarono a buon fine; gran parte degli investimenti di tempo e soldi andò a finire nel miglioramento e nel perfezionamento del processo di blending e di distillazione, prima che un prodotto di cui l'azienda fosse soddisfatta fosse pronto per essere lanciato sul mercato, nel 1929. Il Suntory Whisky Shirofuda venne descritto come il primo whisky autentico mai prodotto in Giappone. La Suntory ne era così soddisfatta che annunciò di aver prodotto un whisky pari al vero Scotch, un risultato che venne pubblicizzato su tutti i quotidiani, dichiarando che non sarebbero più state necessarie importazioni. Le vendite non andarono bene, ma questo fallimento stimolò l'uscita del whisky Kakubin, nel 1937, che ebbe molto più successo.



SUNTORY AGLI INIZI_L'azienda lavorò duramente per migliorare il suo processo di blending dopo il fallimento iniziale del Suntory Whisky Shirofuda.



SHINJIRO TORII_Il fondatore di Suntory, che decise di produrre whisky per il palato dei giapponesi.



SOPRA_LA FAMIGLIA TORII

La loro modesta impresa familiare è ora diventata una delle principali aziende produttrici di bevande al mondo.

SOPRA_A DESTRA_MASATAKA TAKETSURU E RITA COWAN

Taketsuru si recò in Scozia per studiare la distillazione; qui incontrò e sposò Jessie Rita Cowan, che tornò con lui in Giappone, dove visse per quarant'anni.



Nikka racconta la storia in maniera un po' diversa. La sua versione vede protagonista Masataka Taketsuru, un giovane uomo che, intenzionato a portare avanti l'impresa di sakè della famiglia, studiò da chimico e poi colse l'opportunità di andare in Scozia. Là Taketsuru restò affascinato dallo Scotch whisky e, mentre lo studiava, decise che la produzione di whisky sarebbe stata la sua professione. Si iscrisse alla University of Glasgow e divenne il primo giapponese a studiare l'arte della produzione del whisky. Frequentò lezioni di chimica in università e lavorò come apprendista nelle distillerie, dove imparò direttamente dagli artigiani. Masataka sarebbe in seguito diventato un master blender.

Il fatto che la Scozia avrebbe avuto un'influenza così importante sull'industria giapponese del whisky è per lo più una conseguenza degli sforzi di Jessie Roberta Cowan, conosciuta come Rita, che sposò Masataka Taketsuru in Scozia, tornò in Giappone con lui e poi passò circa quarant'anni al suo fianco, sostenendolo mentre egli costruiva la sua azienda e guadagnandosi il titolo di "madre del whisky giapponese". In *Masan*, una serie per la TV sulla coppia, Rita ha avuto grande seguito in Giappone, e senza dubbio la donna è stata un sostegno fondamentale nel corso di molti anni turbolenti, inclusi quelli della Seconda guerra mondiale, quando scoppiò una reazione nazionale contro qualsiasi cosa o persona provenisse dall'Occidente. Erano tempi difficili per gli occidentali in Giappone, ma Rita restò sempre salda al fianco di suo marito.

RADICI ANTICHE E INFLUENZA OCCIDENTALE

Leggendo attentamente le due storie precedenti, troverete in entrambe omissioni e mezze verità. Quindi, com'è andata veramente? Per prima cosa, il whisky giapponese non fu esattamente la storia di una notte. Il Giappone ha una lunga relazione con l'alcol, che risale a diversi secoli fa, e la cultura giapponese del bere è complessa. Sakè, vino e birra sono consumati in grandi quantità; distillati nobili, come shōchū e awamori, hanno storie complesse e dalle molte sfaccettature.

Tuttavia, la sete del Giappone per i liquori non si estingue con i soli prodotti nazionali e, nella sua autorevole guida *Drinking Japan*, Chris Bunting sostiene in modo avvincente il fatto che il Giappone sarebbe il miglior luogo al mondo per bere alcol, poiché i suoi ottimi bar offrono grandi selezioni delle bevande più pregiate da tutto il globo, incluso il single malt whisky, oltre a svariate bevande prodotte a livello nazionale. Non esiste altro luogo, egli sostiene, che unisce così tanti alcolici meglio di quanto faccia il Giappone. L'interesse e la passione per i prodotti alcolici occidentali non sono nuovi.

IN BASSO A SINISTRA_AWAMORI

Una bevanda alcolica distillata giapponese proveniente da Okinawa.

IN BASSO_BIRRA GIAPPONESE IN STILE OCCIDENTALE

Il Giappone ha una lunga storia di bevande alcoliche, e nessun altro paese offre maggiore varietà ai suoi visitatori.



Il racconto di Nikka comprende la frase: "Lo Scotch whisky catturò l'immaginazione principalmente dei giovani, così come l'interesse dei giapponesi intraprendenti del tempo". Il Giappone era ben cosciente di quello che stava accadendo altrove e della qualità dello Scotch whisky. Anche quando il Giappone era "chiuso" al commercio occidentale, le notizie riguardanti il whisky riuscivano a circolare.

"I giapponesi tenevano d'occhio i prodotti stranieri attraverso i loro esperti di rangaku e attraverso i commercianti olandesi ai quali erano stati concessi limitati diritti di commercio" racconta il blog giapponese Nonjatta. "Ciò che è certo è che il whisky, o piuttosto il whiskey, arrivò contemporaneamente all'apertura del Giappone nei confronti dell'Occidente. Quando il commodoro Matthew Perry arrivò sulle sue navi nere per negoziare un trattato con il Giappone nel 1854, portò con sé un barile e altri 110 galloni (416 litri) di whiskey americano come regalo per l'Imperatore e i suoi sudditi."

Ci sarebbero voluti altri sessant'anni prima che un giapponese si recasse in Scozia per imparare ufficialmente a distillare ma, durante quel periodo, l'interesse per il whiskey del Nord America si era spostato al whisky della Scozia. Forse l'interesse fu alimentato dal numero crescente di missioni commerciali nella seconda metà del diciannovesimo secolo, anche se l'effettivo livello di interazione tra i marinai in visita e la popolazione locale è discutibile. In *Life of a Sailor*, l'Ammiraglio della Flotta Sir William May interrompe la sua narrazione per descrivere cupamente la sua visita a Tokyo:

"In quei giorni i giapponesi avevano un intenso disgusto per tutti gli stranieri, anche a Yokohama bisognava stare attenti a non offendere nessun giapponese. Quando visitammo Tokyo, la capitale (allora chiamata Yeddo), dovemmo essere scortati dalla cavalleria."

Nel suo completo *The World Atlas of Whisky*, Dave Broom identifica l'anno e persino la marca che potrebbe aver aperto la porta non solo allo Scotch whisky, ma ai distillati occidentali in generale: l'arrivo nel 1872 di una cassa di Old Parr con la Missione Iwakura.

IN ALTO_COMMODORO MATTHEW PERRY

Arrivò in Giappone nel 1854, portando whiskey dagli Stati Uniti.

SOPRA_L'APERTURA DEL GIAPPONE

Un dipinto riproduce la storica apertura del Giappone, quando Perry si incontrò con i Commissari imperiali a Yokohama e, il 31 marzo 1854, venne firmata la Convenzione di Kanagawa.

A DESTRA_DISTILLERIA LONGMORN

Questa distilleria nello Speyside è il primo posto in cui Masataka Taketsuru lavorò in Scozia.

IN BASSO A DESTRA_STAFF SUNTORY

Gli operai della Suntory posano per una fotografia presso la prima distilleria della società.



Certamente, da questo periodo vi sono prove che alcune società giapponesi stavano sperimentando in laboratorio per produrre distillati in stile occidentale. Si trovavano bottiglie di whisky che contenevano distillati di cereali miscelati con succo di frutta, spezie e profumo. Circolavano bottiglie che riportavano le parole “Old Scotch” o “Scottish liqueur.” Sia Torii sia Taketsuru lavorarono per aziende coinvolte nella produzione di liquori in stile occidentale.

Broom sostiene correttamente che è “fondamentalmente sbagliato” considerare questi distillati prodotti di laboratorio e concludere che il Giappone abbia semplicemente copiato quello che faceva la Scozia; che il whisky giapponese sia stato concepito principalmente attraverso la scienza e non l’ambiente.

Ciò che successe in seguito lo dimostra perfettamente. Dato che le divisioni dovute a lingua e cultura esistono ancora oggi, pensate a quanto fosse sorprendente il fatto che Masataka Taketsuru si prese la briga di viaggiare verso Glasgow per diventare il primo giapponese a studiare la distillazione, per poi bussare alle porte delle distillerie fino a quando non fosse stato assunto per fare pratica, prima a Longmorn e poi ad Hazelburn, e infine trascorrere alcuni mesi a studiare l’arte del blending a Bo’ness.

C’è dell’altro. Mentre scrivevo questo libro, ricevetti una fotografia dalla famiglia fondatrice della distilleria La Alazana in Argentina. Ritratto insieme ai proprietari della distilleria, c’è il leggendario distillatore scozzese Jim McEwan. Forse non sottolineiamo mai abbastanza l’ospitalità e la generosità degli scozzesi che si occupano di whisky, la loro disponibilità ad aiutare e condividere. È un tratto che risale a 100 anni fa, e vale anche oggi.

Taketsuru trovò alloggio presso la famiglia Cowan in Scozia, e in un paio d’anni sposò Rita, che andò in Giappone con lui nel 1920. Rita avrebbe giocato un ruolo essenziale nello sviluppo dell’attività di Taketsuru negli anni a venire.

Inizialmente, Taketsuru lavorò per la società di Torii, Koto-bukiya, che aveva fatto molti soldi con i vini rinforzati e dolci. Torii era, fin dall’inizio, determinato a trovare un whisky che soddisfacesse i palati giapponesi, e identificò un luogo sull’isola di Honshu che era perfetto per la produzione di whisky: aveva una fonte di acqua purissima e il clima era umido.

Taketsuru, tuttavia, aveva altre idee. Voleva creare una distilleria con una geografia e un clima molto vicini a quelli della Scozia.

Entrambe le visioni erano legate al luogo e all’ambiente, e nonostante Taketsuru avesse aiutato Torii ad aprire la prima distilleria di whisky in Giappone, Yamazaki, e a lanciare il primo whisky nazionale propriamente detto, la collaborazione era destinata a non durare. Nel 1934, Taketsuru se ne andò per creare la sua nuova società Dainippokaju, in seguito rinominata Nikka, e per fondare la distilleria Yoichi sull’isola settentrionale di Hokkaido.

DISTILLERIA YAMAZAKI

Una vecchia fotografia della distilleria Yamazaki, che aprì nel 1923, nella Valle di Yamazaki.

MILITARI E IMPIEGATI

Tutto ciò avvenne all'inizio di un periodo imprevedibile e potenzialmente fatale per il Giappone e le sue industrie. Nel 1937 scoppiò la guerra aperta tra Cina e Giappone, e nel 1941 quest'ultimo entrò nella Seconda guerra mondiale, con conseguenze disastrose. Stranamente, tuttavia, mentre i giapponesi vivevano in povertà e soffrivano la fame, alle distillerie di whisky giapponesi venne conferito lo status di protezione militare. Durante gli anni '30 e '40 del 1900 la Marina Imperiale, in particolare, scelse il whisky come sua bevanda preferita, e Yoichi divenne persino una base navale.

In termini puramente economici, ciò fu una fortuna, perché Nikka aveva perso molti soldi all'inizio degli anni '30. Taketsuru e Rita lavorarono duramente per mantenere aperta l'attività, e con l'aumentare dell'antipatia nei confronti dell'Occidente, la vita divenne difficile poiché Rita fu vittima di abusi e sospetti da parte delle persone tra le quali viveva.

La povertà estrema continuò anche dopo la Seconda guerra mondiale, ma ancora una volta furono i militari a salvare il whisky giapponese, questa volta sotto forma delle forze di occupazione statunitensi. Quando l'economia riacquistò un po' di vigore, la gioventù giapponese annegò i ricordi nel whisky, all'interno dei bar in rapida espansione. A metà degli anni '50, Suntory aveva fondato 1500 "Torys bar" per approfittare dell'abitudine dei dipendenti delle aziende, conosciuti come "salaryman", o impiegati, di bere whisky dopo il lavoro, una pratica che da allora si è radicata nella cultura giapponese.

Tutte le cose belle devono finire; il periodo di boom non durò. I turisti e gli uomini d'affari giapponesi iniziarono a viaggiare sempre più all'estero, e sempre più donne entrarono nel mondo del lavoro, così come nelle discoteche e nei bar. I bevitori più giovani voltarono le spalle al deciso sapore del whisky giapponese e lo sostituirono con cocktail e drink a base di frutta. Di conseguenza, il whisky giapponese ne risentì molto. Una nuova generazione di giovani bevitori lo respingeva come drink da vecchi oppure, quando cercava whisky, voleva single malt scozzese.

Tuttavia, il blog Nonjatta sostiene fermamente che le basi per l'ascesa del whisky giapponese erano già state gettate ben prima che Shinjiro Torii e Masataka Taketsuru "scrivessero" i primi capitoli della storia del whisky giapponese. Sicuramente è vero che il whisky giapponese non ebbe bisogno del coinvolgimento degli occidentali per avere successo.



SOPRA_UN_TORYS_BAR

Suntory fondò dei bar per servire i suoi whisky agli impiegati assetati.

A DESTRA_TRUPPE_STATUNITENSI

La sete delle forze di occupazione americane in Giappone salvò la vacillante industria del whisky giapponese dopo la Seconda guerra mondiale.



GAI-ATSU

Nonostante i produttori di whisky giapponesi si siano dimostrati esperti nel creare e vendere il loro prodotto, uno dei maggiori commercianti utilizza il termine giapponese "gai-atsu" per descrivere l'industria. Esso si riferisce al fatto che, per avere successo, il Giappone ha bisogno di pressione dagli stranieri. Ciò deriva dalla credenza che i leader politici giapponesi non prenderebbero decisioni dure a meno che non siano spinti a farlo da influenze provenienti da oltreoceano, per una incontrollabile paura dell'onta del fallimento.

Si tratta di un termine che si potrebbe applicare alla "diplomazia delle cannoniere" che portò il Giappone ad aprire le sue frontiere al commercio negli anni '20 del 1800, e che contemporaneamente presentò il primo assaggio di whiskey americano ai giapponesi. Ciò è probabilmente di eguale importanza per il whisky giapponese nei primi anni dell'attuale millennio. Il Giappone ha creato il suo whisky, tutto da solo. Ha imparato velocemente provando e sbagliando, tutto da solo. I due principali produttori avevano portato con successo il whisky giapponese sul mercato nazionale, e avevano correttamente previsto le tendenze verso il premium whisky, il single malt e il blended malt whisky, tutto da soli.

Il gai-atsu fu necessario per creare la storia di successo del whisky giapponese di oggi. Nelle pagine seguenti, svariati occidentali occuperanno la narrazione, ma questo perché nel periodo in cui il whisky giapponese passò dall'essere sconosciuto all'essere il drink più osannato del suo genere al mondo, furono necessari molti occidentali per spianare la strada. In nessun modo ciò svaluta le incredibili abilità produttive di whisky di operai delle distillerie, magazzinieri, distillatori e blender del Giappone, ma si tratta di un riconoscimento (e un cenno di gratitudine) del fatto che, per tutto il periodo d'oro dal 2001 al 2016, un numero relativamente ridotto di persone abbia attinto al ricco pozzo del whisky di qualità, e con il loro amore e la loro passione siano state in grado di superare le barriere poste in essere dalla cultura e dalla lingua giapponese. Esse hanno anche esposto in modo neutrale e obiettivo il motivo per cui vale la pena cercare i bar e i ristoranti che promuovono e vendono whisky giapponese, pagare un po' di più per gustare alcune delle delizie del whisky orientale e forse anche imparare di più riguardo al paese e visitarne le distillerie.

3

/

||
||
||

●

CAPITOLO TRE

LE DISTILLERIE DI WHISKY IN GIAPPONE

日本のウィスキーの蒸留所

Sono tempi entusiasmanti per il whisky in tutto il mondo, non solo in Giappone, ma anche in molte altre nazioni, incluse alcune – come Argentina, Taiwan, Israele e Italia – che potreste non associare al whisky. Molte delle nuove distillerie hanno un inizio in sordina, ma una delle caratteristiche dell'industria del whisky è che, quando si placa la pubblicità seguita all'annuncio di una nuova distilleria, alla sua costruzione e alla messa in funzione, gli affari sono tranquilli per anni, mentre i produttori intraprendono la lunga attesa della maturazione del nuovo distillato in whisky affinato. È possibile che, in ogni nazione, l'industria del whisky agisca come un sottomarino, lavorando lontano dai riflettori, e un giorno emerga in superficie. È successo in Australia e sta accadendo in Svezia. Deve ancora succedere in Giappone, nonostante ci sia del movimento. Finora, solo Chichibu ha preso posizione. Anche se si parla di un sottomarino sotto l'acqua, gli avvistamenti sono stati intermittenti e non confermati.

Perché è così? Forse a causa degli ostacoli che tutte le distillerie devono affrontare, e che in Giappone sono amplificati. Le botti di legno per la maturazione sono rare ovunque e rarissime nell'Est. La maggior parte dell'orzo deve essere importata. La somma di denaro necessaria ad acquistare della terra, anche se si trova un luogo adatto, è immensa. Nonostante Chichibu sia andata in controtendenza, l'asticezza è già abbastanza alta in Giappone, dove ci si aspetta whisky invecchiati e robusti. Ichiro Akuto è stato in grado di portare la giovane Chichibu sul mercato, ma aveva creato un culto e una fama di qualità da Hanyu.

C'è anche il mercato e le difficoltà derivate dal volersi ritagliare una nicchia quando due giganti, Nikka e Suntory, dominano il panorama del whisky. Tuttavia, a passo lento ma sicuro, stanno apparendo nuove distillerie e, entro la metà degli anni '20 del 2000, i whisky giapponesi potrebbero essere entrati in una nuova fase.

DISTILLERIA CHICHIBU

POSIZIONE

CITTÀ DI CHICHIBU, PREFETTURA SAITAMA, HONSHU

PROPRIETARIO

VENTURE WHISKY

FONDAZIONE

2004

CAPACITÀ

80.000 LITRI

GAMMA

THE FLOOR MALTED 3 ANNI, CHICHIBU PORT PIPE,
CHICHIBU PEATED

STRUTTURE PER VISITATORI

VISITE GUIDATE SU APPUNTAMENTO

Se il whisky giapponese fosse una soap opera, la storia di Chichibu e del suo fondatore, Ichiro Akuto, sarebbero una trama secondaria sensazionale che appassiona un pubblico sempre più numeroso, che muore dalla voglia di conoscere la svolta successiva. Akuto ha introdotto innovazione e una sana freschezza che sono in netto contrasto con il monolite Suntory-Nikka, che ha dominato l'industria giapponese del whisky negli ultimi 100 anni.

Chichibu è piccola, ma in breve tempo ha scosso l'industria del whisky locale, superando notevoli ostacoli per immettere nuovi pensieri e idee nel whisky giapponese. Di conseguenza, tutto ciò che porta la firma di Ichiro Akuto – che è responsabile di svariati progetti – è diventato molto ricercato ed è altamente collezionabile.

Akuto proviene da una famiglia con una lunga storia di produzione di alcolici, che risale a circa 500 anni fa. Per la maggior parte producevano sakè e shōchū, e iniziarono a distillare whisky ad Hanyu negli anni '80 del 1900, ma la distilleria durò meno di vent'anni, perché il mercato del whisky crollò. Akuto riuscì a recuperare 400 botti di Hanyu, e dall'inizio del nuovo millennio ci sono stati lanci regolari, come la ricercata serie Card, in cui ogni nuova uscita aveva sull'etichetta una carta da gioco, dove numeri più alti indicavano botti più vecchie.

Il vero desiderio di Akuto, tuttavia, era ritornare a distillare, e nel 2008 il distillato di malto iniziò a scorrere alla Chichibu.



CHICHIBU THE FIRST

È il primo whisky di Chichibu, maturato tre anni e fatto uscire nel 2011. È descritto anche nel Capitolo Quattro (vedere pag. 114).



BOTTI DI CHICHIBU _ La distilleria usa botti di rovere che precedentemente hanno contenuto molti diversi distillati come Cognac e rum.

"SONO ENTUSIASTA DELLA POSITIVA ACCOGLIENZA INTERNAZIONALE DEL MIO WHISKY. CONTINUERÒ A PRODURRE IL SINGLE MALT MIGLIORE POSSIBILE. FINCHÉ LE PERSONE AMERANNO QUELLO CHE FACCIO, SONO OTTIMISTA." — ICHIRO AKUTO

Chichibu ha acquisito una reputazione invidiabile con il suo whisky di qualità. Dal 2011, c'è stata una serie di prodotti di vari stili. Imbottigliati con il nome collettivo "Ichiro's Malt", ci sono stati whisky pesantemente torbati e leggermente fruttati. Ichiro ha anche lanciato un whisky malt and grain. Tutti i whisky che sono stati lanciati hanno ottenuto un grande plauso dalla critica, e la distilleria ha avuto così tanto successo che, nel 2015, si era già espansa. Il lavoro di distillazione qui è più intenso e manuale rispetto a molte altre distillerie. Akuto e il suo piccolo gruppo di giovani volenterosi sono coinvolti in ogni fase e non si affidano alla tecnologia. Il mash viene mescolato manualmente. Il distillato viene gustato da ogni lotto prima di essere destinato alla maturazione.

Nonostante le sue dimensioni modeste, Chichibu si sta dimostrando esperta nel realizzare un'ampia gamma di stili di whisky differenti. La distilleria produce diversi stili di distillato che poi viene fatto maturare anche in botti che hanno precedentemente contenuto Cognac, rum e Madeira, così come nelle più convenzionali botti di bourbon.

CAPITOLO QUATTRO



NOTE DI DEGUSTAZIONE

風味について

4 / 四

•

Ogni whisky descritto in questo capitolo è accompagnato da una ruota dei sapori e degli aromi che riassume le caratteristiche principali di ognuno. Il grafico è molto semplificato, e serve solo a dare un quadro generale, senza la pretesa di comprendere tutte le sottigliezze e le sfumature di un whisky pregiato. La sezione “frutta,” per esempio, comprende tutti i frutti a polpa rossa, arancione, verde e gialla; non ci sono sezioni per i sentori, come il gusto di malto o di frutta secca. Queste categorie non dovrebbero essere prese alla lettera: una sezione di torba nella ruota non indica necessariamente che il whisky in questione contiene orzo torbato; si fa semplicemente riferimento a un gusto sottostante che ricorda la torba, che potrebbe essere stato prodotto dallo zolfo all’interno di una botte di sherry.

Le distillerie giapponesi sono state considerevolmente più flessibili di molte altre per quanto riguarda gli imbottigliamenti single cask per specifici eventi o mercati,

e decine di prodotti si trovano solo in un paio di whisky bar in Giappone senza mai essersi avventurati oltremare. Di conseguenza, quella che segue è solamente una selezione: sarebbe impossibile compilare un elenco completo.

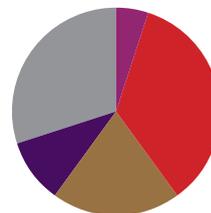
L’elenco comprende bottiglie che sono state immesse in almeno alcuni mercati internazionali dopo l’inizio del millennio e, a eccezione forse di alcuni Karuizawa, sono reperibili senza troppa difficoltà anche all’estero. La scelta è anche limitata a whisky buoni, che vale la pena di degustare. La selezione include molte bottiglie la cui commercializzazione è stata sospesa. Tuttavia, ovviamente, “sospesa” non significa introvabile: molti whisky che non sono più in produzione potrebbero trovarsi in alcune collezioni e probabilmente un giorno saranno venduti all’asta. È molto probabile che alcune di queste bottiglie stiano prendendo polvere da qualche parte su uno scaffale, in attesa di essere riscoperte.



ICHIRO'S MALT SERIE CARD, CINQUE DI PICCHE

L'uso che Ichiro Akuto ha fatto della serie Card ha reso facile per i consumatori individuare gli imbottigliamenti senza dover ricordare date, età e così via. Il Cinque di Picche fu distillato nell'ultimo anno prima che Hanyu interrompesse la produzione e la distilleria fosse demolita. Poche bottiglie lasciarono le coste del Giappone, quindi se vi capita l'opportunità di provarlo, fatelo senza esitazione. Questo è ricco di zuppa inglese, e ci sono note di flan alla fragola e crema alla vaniglia con noci, rovere e pepe. Notevole.

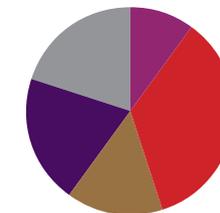
60,5% vol.



KARUIZAWA 1967 SINGLE CASK #6426

Questo whisky ha quarantun anni. Se lo volete, dovrete prima trovarlo e poi pagare un extra. Una bottiglia è stata venduta all'asta nel 2015 a € 13.000, e da allora i prezzi sono saliti fino a € 30.000. È raro trovare un single malt whisky tanto vecchio, e un equivalente scozzese potrebbe avere un titolo alcolometrico di poco più del 40%. Prevedibilmente, questo ha un sacco di legno all'inizio, poi frutti puliti, quasi aciduli, tra cui il pompelmo. Ci sono anche cenni di caffè, liquirizia e prugne secche.

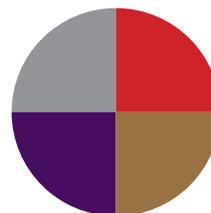
58,4% vol.



KARUIZAWA 17 ANNI

Questa è la distilleria che ha introdotto il Giappone nella serie A dei whisky da collezione. A mano a mano che i Karuizawa diventavano rari, il loro prezzo è salito alle stelle. Gran parte delle giacenze rimaste nella distilleria è stata acquistata dalla partnership tra Ichiro Akuto e Number One Drinks Company, ma questo imbottigliamento non fa parte dell'accordo. Questo è un prodotto intenso e fruttato, prima con note di sorbetto e poi di cordiale, equilibrate in modo eccellente da rovere e spezie.

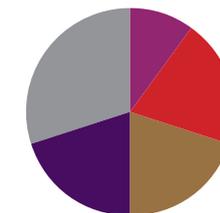
59,5% vol.



KARUIZAWA 1971 SINGLE CASK #6878

Questo è stato descritto come uno dei whisky più ricchi e complessi al mondo, ed è così. Tuttavia, è anche una corsa forte e ad alta velocità, e ci vuole un po' per affrontarlo. Ciò è dovuto a una combinazione tra lenta maturazione – trentasette anni – e la forza alcolica piena, ricca e concentrata. Si tratta di un vivace mix di frutta e noci, frutta candita ricca, e da qualche parte ci sono anche liquirizia, rovere, vernice e cioccolato fondente.

64,1% vol.



8 / 八

CAPITOLO OTTO

•

COCKTAIL CON WHISKY E ABBINAMENTI AL CIBO

ウィスキーベースのカクテルとおつまみ

Come cambiano i tempi. Se foste entrati in uno “style bar” alla moda a Londra nel 2005 e aveste chiesto un cocktail fatto con single malt whisky, probabilmente sareste stati guardati come dei pazzi. I puristi del whisky consideravano l’idea un insulto a un distillato così nobile; le aziende di whisky avevano un’impostazione predefinita per cui accettavano a malapena l’aggiunta di ghiaccio a un single malt, per non parlare dell’aggiunta a una bevanda alla frutta. I bar manager non potevano permettersi di sprecare distillati costosi in tali follie, e i barman, ai quali mancavano pratica e desiderio, non avevano idea di cosa farne del malt whisky.

Whisky Magazine organizzò un concorso di cocktail, e gli sparuti coraggiosi che osarono lanciare il loro incantesimo di mixologia erano divisi tra chi cercava di far risaltare i sapori del whisky e chi pensava di avere a che fare con la vodka e copriva interamente il gusto del whisky. Ora quelle aziende di whisky chiedono a quegli stessi mixologist di inventarsi

long drink sexy, gli style bar degni di questo nome hanno una gamma di cocktail a base di whisky, e i locali più alla moda offrono miscugli eccitanti come cocktail con Laphroaig nascosti in nuvole di fumo serviti sotto cupole di vetro. Questo non è preparare un drink, ma è la combinazione tra arte e teatro. E poche nazioni li combinano meglio, con più colori e vivacità, del Giappone. I giapponesi non hanno manie storiche o disagi culturali nel miscelare whisky con sciroppi, succhi di frutta, amari ed estratti vegetali. I loro cocktail con whisky sono tutti divertimento e gioia di vivere.

I bar e i ristoranti giapponesi si sono anche dimostrati altamente innovativi quando si è trattato di abbinare whisky e cibo. Non tutti i cibi sono adatti al whisky, e nessuno dice che ogni portata dovrebbe essere abbinata a un whisky diverso, ma i frutti di mare si prestano sorprendentemente bene al malto, e anche quello con il wasabi piccante è un buon abbinamento.



A SINISTRA_TESTA DI PESCE BRASATA

Un classico piatto giapponese a base di pesce, che è tanto saporito quanto colorato.

A DESTRA_RAMEN MISO E MAIALE

Questo piatto contiene porchetta, uovo in salamoia, olio di peperoncini di Marash, aglio fritto, alga hijiki e porri.

SOTTO_SALMONE AFFUMICATO

Un sandwich aperto come questo andrebbe bene con un whisky leggero e delicato.

PAGINA SUCCESSIVA_

RAMEN CON POLPETTA DI GALLO

Un whisky ricco potrebbe accompagnare questo piatto piccante a base di pollo.



Anche se è naturale cercare di abbinare il whisky giapponese con il cibo orientale, esso funziona altrettanto bene con i piatti fusion, e nelle principali città del pianeta hanno aperto numerosi ristoranti dove gli alimenti provenienti da diverse zone dell'Oriente sono abbinati l'uno con l'altro, compresi costolette agrodolci, pollo al curry e carne di manzo al peperoncino, o fusi con stili alimentari francesi, americani ed europei.

Il whisky giapponese si presta bene anche ad alcuni dei classici abbinamenti che originariamente erano stati ideati per i single malt whisky scozzesi. Di seguito una selezione.

ABBINAMENTI CLASSICI CON IL WHISKY

WHISKY PIÙ LEGGERI E DELICATI

come Yamazaki 10 anni, Hakushu 10 anni, Hibiki 12 anni:

- salmone affumicato; formaggi morbidi, cremosi.

WHISKY CON CORPO MEDIO

leggermente influenzati dalla torba, come Nikka Pure Malt 17 anni, Nikka Pure Malt Red, e Yamazaki Mizunara Oak Cask:

- sgombro leggermente affumicato o frutti di mare, pâté d'anatra, bacon affumicato, selvaggina.

WHISKY RICCHI, CON CORPO INTENSO

invecchiati in botti di sherry o quercia europea, come Yamazaki 1984, Yamazaki 18 anni, o Miyagikyo 15 anni:

- bistecca ai ferri, cervo, torte alla frutta, Christmas pudding, cioccolato fondente con zenzero e ciliegie, cheddar forte.

WHISKY FORTI, TORBATI

come qualsiasi Yoichi, Nikka Pure Malt Black, e Chichibu The Peated:

- creme spalmabili o salse a base di acciughe, cheddar forte, formaggi erborinati forti, specialmente Roquefort.