

BarTales



ANNO XII | N. 10 | GIUGNO 2025

LIQUID STORY
IL DRINK DI VALENCIA

BAR STORY
L'ARTE DELLA PERFEZIONE

REPORT
L'ANOMALIA DEL FATTORE Z

HOT SPIRIT

**IL MANIFESTO
DANESE**



I JAPAN WHISKY DI MERE GALLI SPIRITS

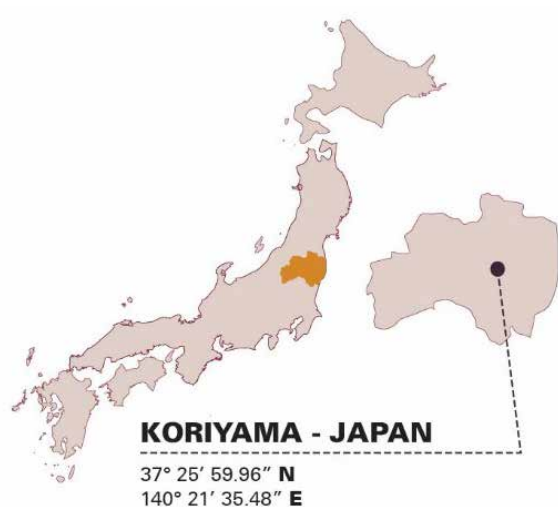
Sono serviti poco più di 100 anni perché il Giappone si affermasse come uno dei primi cinque paesi produttori di Whisky al mondo. Da allora l'immagine e la percezione di qualità del Whisky giapponese si sono evolute sino a raggiungere livelli mai immaginati, conquistando estimatori in tutto il mondo.

Il 1984 segna la nascita dell'era del Single Malt giapponese. Fino ad allora, i Single Malt prodotti in Giappone si contavano sulle dita di una mano: edizioni eccezionali, molto limitate e commercializzate con grande discrezione. È da quel momento che i Whisky giapponesi cominciano a

conquistare premi e riconoscimenti, in Occidente i Whisky lover accendono i riflettori su quel distillato figlio di una vicina tradizione ma che arriva da molto lontano.

Un dato importante può illustrare l'attuale boom della produzione di Whisky in Giappone: nel 2007 nel paese erano attive in totale sette distillerie, oggi se ne contano più di cento. Gli analisti di settore stimano che in pochi anni il Giappone potrebbe contare più distillerie della Scozia. Tradotto: nei prossimi decenni gli appassionati di Whisky giapponese avranno l'imbarazzo della scelta.

Quella che segue è una significativa



rassegna di straordinarie produzioni, piccole, artigianali, alcune molto rare, per veri intenditori.

Pianura di Asaka, Prefettura di Fukushima. Questa terra, attraversata dal canale di Asaka, ospita la distilleria **Asaka**, produttrice dell'unico Whisky locale nella regione di Tohoku. Fu fondata nel 1946 quando la Yamazakura Shuzo ottenne la licenza per la produzione di Whisky. Tuttavia la sua storia come distilleria di Sakè risale a oltre 300 anni addietro, alla sua fondazione sulla sponda meridionale del lago Inawashiro nel 1710. Nel 1765 la distilleria fu trasferita a Koriyama e continuò a produrre il suo famoso Sakè, immersa nel vento che soffiava dal monte Bandai. Dopo la guerra la carenza di riso costrinse la distilleria a vivere tempi duri, passati



i quali il paese, anche per soddisfare la richiesta delle truppe americane presenti, entrò nell'era del Whisky. In quel periodo, anche altre distillerie locali affrontarono molte difficoltà.



Nel 2003 la distilleria Toa chiuse i battenti e, attraverso molte peripezie, le botti di Whisky non miscelato di Toa nella città di Hanyu finirono nella distilleria Sasanokawa. Nel 2014, il Whisky che aveva riposato nella fabbrica di Sakè di Sasanokawa fu risvegliato dal suo sonno tranquillo per essere immesso sul mercato con il nome di Yamazakura, termine ispirato dai nomi di due simboli giapponesi, “Yama” che significa montagna e “Sakura” fiore di ciliegio. Oggi Asaka Distillery è uno dei simboli antichi e nuovi del Giappone.

Tra i Whisky della linea Yamazakura troviamo **Yamazakura Peated Blended Whisky** (46°), invecchiato almeno 3 anni in botti ex-Bourbon ed ex-Sherry, composto da una miscela di single grain e single malt. Dal colore ambrato, con olfatto che

presenta delicate note di fumo e vaniglia, si presenta al palato elegante, con richiami alla torba e agli agrumi.

Da Asaka Distillery arriva anche **Koriyama Whisky** (40°), omonimo nome della città dove sorge la distilleria, in una zona remota nota per l'allevamento di carpe dove un tempo era scarsa anche l'acqua. Per



ovviare al problema, dopo la creazione di un canale che collegava la città con il lago Inawashiro, vennero create delle vasche convertite in aree per l'allevamento delle carpe. Questo Whisky rende omaggio alla sua terra e ha come simbolo proprio la carpa Koi, figura iconica della cultura giapponese. Koriyama Whisky matura in botti nuove di quercia americana e in botti ex-Bourbon di primo riempimento provenienti dalla Buffalo Trace Distillery. Blend di Whisky di cereali (mais) e Whi-

sky di malto, questo spirito è prodotto con doppia distillazione in alambicchi giapponesi Miyake. Colore ambrato, al naso si presenta con note morbide di vaniglia e mandorla. Al palato è gustoso, con frutta gialla, albicocche e caramello in evidenza.

La distilleria **White Oak** venne fondata nel 1888, ma produce Whisky in modo tradizionale e in piccole quantità solo dal 1919. L'effettivo processo di distillazione ha inizio invece nel 1984, anno in cui fu costruito un nuovo sito produttivo. Prima

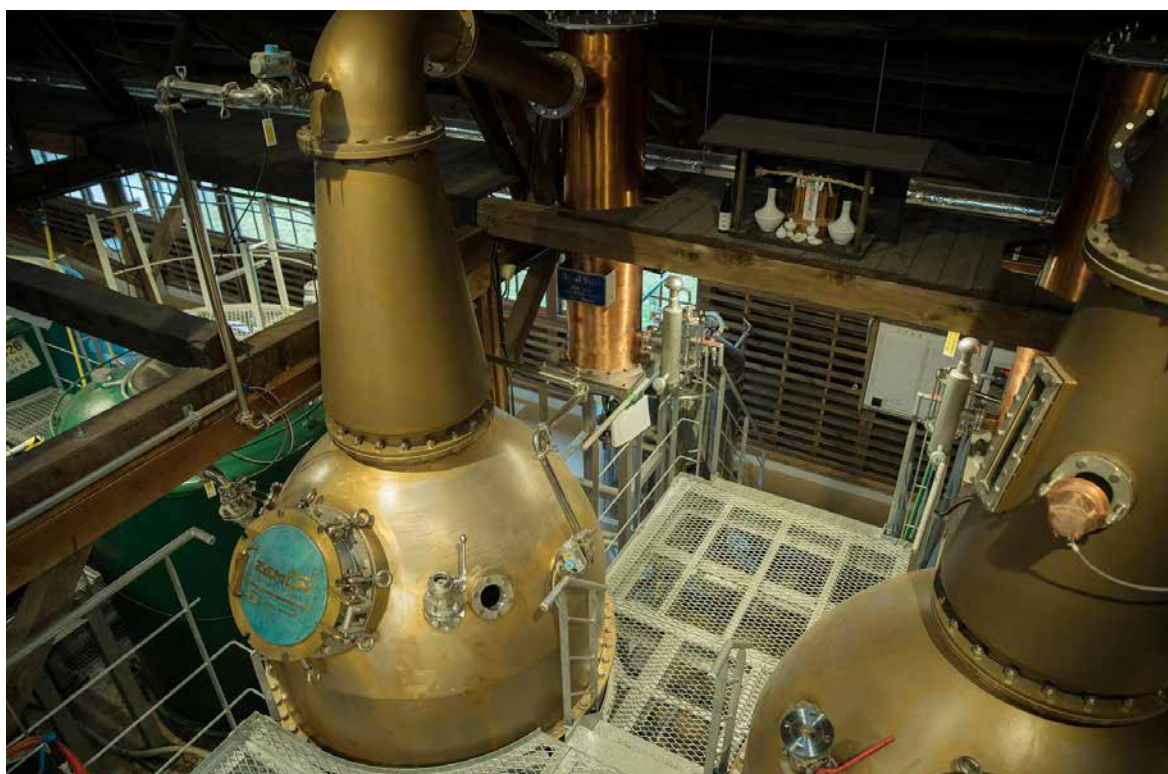


di allora tutto il Whisky prodotto era utilizzato in una varietà di miscele conosciute col nome di “White Oak”. La distilleria, fondata nel 1679 nella città di Akashi, appartiene all’azienda Eigashima, ed è uno dei più antichi produttori.

Da questa distilleria arriva **Akashi Blended** (40°), ottenuto con il 70% di grain Whisky e 30% di Whisky di orzo maltato. La distillazione avviene con metodo pot still. Gli

alambicchi della distilleria funzionano solo per un mese all’anno da cui una quantità di Whisky sempre molto limitata. L’invecchiamento di Akashi Blended contempla tra i 3 e 4 anni in botti hogshead. Colore ambra scuro, si presenta all’olfatto con sentori intensi di vaniglia e albicocca. Per questo Whisky un naso che emana sentori leggeri e delicati, tra cui si riconoscono note di cereali, profumi mielati e sfumature di frutta gialla. Al palato risulta dolce con intense note speziate e di frutta secca. La persistenza è lunga, secca, piccante e tannica.

Una rara perla è la distilleria **Saburo-maru Distillery**, l’unica distilleria di Whisky nella regione di Hokuriko, nella prefettura di Toyama. Di proprietà di Wakatusuru Shuzo, famoso produttore di Sakè dal 1852, i primi Whisky di Saburomaru furono presentati nel 1952. Dopo la ristrutturazione nel 2017 la distilleria si avviò a una nuova vita. L’innovazione è uno dei segni distintivi dell’attività di questo produttore. La prima distillazione avviene in alambicco tradizionale in rame, la seconda in un innovativo alambicco in Zemon, il primo al mondo prodotto con una lega di rame e stagno, in collaborazione con un’azienda giapponese che fabbrica le campane



dei templi. Questa particolarità si riflette sull'intera produzione di Whisky aumentando l'efficienza e la qualità.

Dopo un breve invecchiamento, **The High Priestess Single Malt Whisky** (48°) di

Saburomaru Distillery si presenta con colore ambrato, olfatto elegante e delicato, con note di torba e carbone, olio di arancia, ricordi di katsuobushi, legno e menta fresca. Il katsuobushi è un ingrediente del-



la cucina giapponese, ottenuto grattugiando in piccoli fiocchi i filetti di pesce katsuo essiccato, fermentato e affumicato. Al palato è di medio corpo, con una consistenza morbida e delicata, emergono torba e carbone con gli agrumi e il tutto si unisce alla dolcezza del malto e ricordi di vaniglia.

Yamazakura, Akashi, Koriyama e Saburomaru sono distribuiti in Italia da Mergalli Spirits.