

Whisky z kraju kwitnącej wiśni

MIMO ŻE KORZENIE WHISKY ZWIĄZANE SĄ ZE SZKOCJĄ I IRLANDIĄ, MIMO ŻE ZA SPRAWĄ KOLONIALIZMU BRYTYJSKIEGO WHISKY POKONAŁA OCEANY I DOTARŁA PRZY DUŻYM UDZIALE EMIGRANTÓW DO AMERYKI, AUSTRALII CZY INDII, SPOŚRÓD WSZYSTKICH KRAJÓW, W KTÓRYCH KWITŁ PRZEMYSŁ DESTYLACYJNY, JAPONIA JEST JEDYNYM, GDZIE ROZWÓJ DESTYLARNI I ZAPOTRZEBOWANIE NA ICH PRODUKT FINALNY NIE BYŁ ZASŁUGĄ WSPOMNIANYCH WCZEŚNIEJ EMIGRANTÓW



I stniały jednak i wciąż istnieją silne powiązania pomiędzy japońskimi i szkockimi producentami. Więzy te mają swój początek w latach 20. XX w., kiedy wizja i przedsiębiorczość dwóch ludzi stworzyła fundamenty pod lokalny rynek whisky.

Na peryferiach Kyoto

Ojcami japońskiej whisky są Shinjiro Torii i Masataka Taketsuru. Drugi z nich zapisał się nawet w 1918 r. na uniwersytet w Glasgow, aby studiować chemię i sztukę destylacji. Jego zapał i gorliwość zostały wynagrodzone przez pierwszego z ojców pana Torii, który zaproponował mu po powrocie

ze Szkocji współdziałanie w budowie i zarządzaniu pierwszą w Japonii destylarnią. Na miejsce budowy wybrano dolinę Yamazaki na peryferiach Kyoto. Po upływie zaledwie dwóch lat destylarnia działała pełną parą, a Masataka Taketsuru pracował w niej do 1929 r., kiedy to pierwsza japońska whisky została wypuszczona na rynek.

Interesujące i warte podkreślenia jest to, że Torii miał podobne doświadczenie i wiedzę, jak kilku wielkich Szkotów o nazwiskach Ballantine, Chivas, Walker czy Bell. Tak jak oni handlując winami, dostrzegł możliwości rozwoju swojej własnej marki i własnego stylu whisky. Pierwsza wspo-



runkach japońskich prawdziwej szkockiej, w 1934 r. stworzył własny interes w Yoichi na wyspie Hokkaido (obecna nazwa destylarni to Nikka). Ta najdalej na północ wysunięta wyspa jest geograficznie i klimatycznie najbardziej zbliżona do warunków panujących w Szkocji i stąd pomysł, aby właśnie tam podjąć produkcję.

Mimo że obecnie w Japonii pracuje sześć destylarni, to właśnie Yamazaki i Nikka są największymi producentami i graczami na rynku. Obydwaj panowie byli przekonani, że o sukcesie japońskiej whisky w starciu ze szkocką decydować będzie najwyższa jakość destylatu. Dlatego też postawili na odtworzenie lub zdobycie najlepszych surowców na technologię destylacji oraz na najlepsze warunki leżakowania.

Tak samo jak w Szkocji, destylarnia Yamazaki posiadała podłogę umożliwiającą produkcję siodu jęczmiennego na własny użytek. Uprawiano też lokalnie jęczmień, który osuszano dymem torfowym. Jednak zwiększony popyt na whisky i ograniczone moce przerobowe zmusiły destylarnię do zamknięcia w 1973 r. własnych podłóg i rozpoczęcia importu gotowego siodu, głównie ze Szkocji oraz Australii.

mniana whisky była mieszanką młodego destylatu z nieleżakowanym spirytusem i dopiero w 1973 r. stworzono nową recepturę na wzór szkocki – destylat zmieszano z whisky zbożową otrzymaną z kukurydzy sprowadzonej z Ameryki Północnej.

Prawie jak w Szkocji

Dla odmiany pan Taketsuru, który miał nawet silniejszą pokusę na odtworzenie w wa-

>> Wypełnienie wszystkich wymogów definicji „szkockiej” jest w Japonii ściśle przestrzegane. Różnice mogą pojawić się w wodzie oraz próbach używania beczek z dębu japońskiego

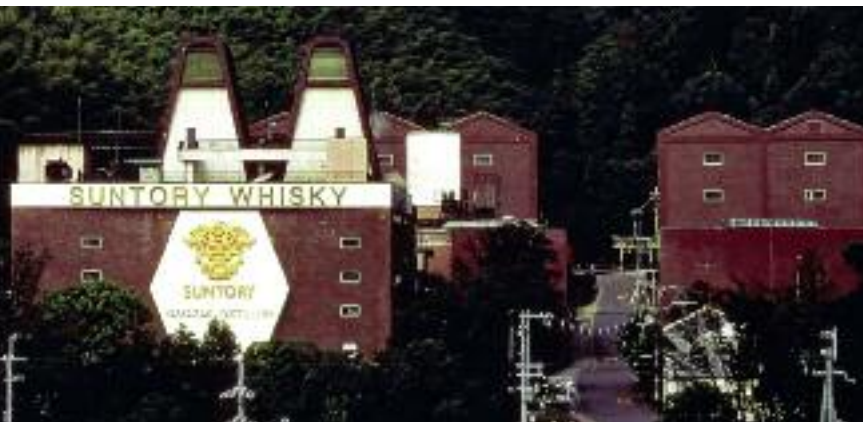
Orientalny charakter

Nowością w Japonii są destylarnie whisky zbożowej, wykorzystujące najwyższe technologie do destylacji ciągłej, co umożliwiło firmie Suntory (właścicielowi destylarni Yamazaki i Hakushu) produkcję własnych blendów i uniezależnienie się od dostaw tej odmiany whisky z innych krajów.

Wzorowanie się na Szkocji spowodowało, że metody produkcji i wypełnienie wszystkich wymogów definicji „szkockiej” są w Japonii ściśle przestrzegane. Oznacza to, że mamy tu do czynienia również z podwójną destylacją odbywającą się w miedzianych kotłach (alembikach) z minimum trzyletnim okresem leżakowania, z beczkami dębowymi, w których uprzednio leżakowała sherry lub bourbon. Różnice mogą pojawić się w wodzie, która w Japonii jest twarda, choć kilka destylarni w Szkocji też używa do produkcji takiej wody, oraz w próbach eksperymentowania z beczkami wykonanymi z dębu japońskiego (zwanego mizunara).

Początki tych doświadczeń należy przypisać destylarni Yamazaki, która po II wojnie światowej miała kłopoty z pozyskaniem beczek po sherry. Beczki z dębu japońskiego wydawały się gorsze, mniej odporne na przecieki, co sprawiło, że schowano je gdzieś głęboko w magazynach i o nich zapomniano. Kiedy po wielu latach zaczęto sprawdzać ich zawartość, okazało się, że przestały przeciekać, a przechowywany w nich destylat nabył przez lata uśpienia wyjątkowego, orientalnego charakteru, przypominającego zapachem drzewo sandałowe. Od tego czasu niewielka część destylatu przechowywana jest w tego typu beczkach, co zdaniem właścicieli nadaje produktom Yamazaki, zarówno odmianom single Malt, jak i blended unikalnego charakteru.

Firma Suntory jest właścicielem dwóch destylarni Hakushu (na zdjęciu u góry) oraz Yamazaki. To właśnie wraz z jej powstaniem w 1923 roku zaczęła się historia japońskiej whisky. Gorzelnia Yamazaki, położona w regionie znanym z doskonałej wody, była pierwszą na świecie wybudowaną w szkockim stylu poza granicami Szkocji



Dolina trzech rzek

Wspomniałem wcześniej o dwóch destylarniach należących do koncernu Suntory. Obydwie z nich mają wyjątkowe położenie, co sprawia, że whisky produkowana przez nie ma unikalny charakter. Pierwsza z nich, Yamazaki, znajduje się w miejscu, w którym jakość wody dostrzegł setki lat temu, bo już w XVI w., mistrz ceremonii picia japońskiej herbaty Sen Rikyu. Tu właśnie zbudował swój dom „herbaciarny”. Co więcej, trzy rzeki o różnych temperaturach wody łączą się w dolinie Yamazaki, a różnice temperatur powodują powstanie panującej niemal cały czas mgły. Wilgoć w powietrzu wpływa zaś idealnie na proces leżakowania whisky.

Druga z destylarni – Hakushu – jest najwyższą położoną spośród wszystkich destylarni na świecie, na poziomie 700 m n.p.m. Panujące na tej wysokości ciśnienie sprawia, że destylacja odbywa się w niskich temperaturach, co utrudnia czy wręcz uniemożliwia cięższym, oleistym frakcjom przedostanie się na drugą stronę aparatury. Dzięki temu whisky Hakushu jest wyjątkowo lekka i pełna cytrusowo-owocowych aromatów.

Zmiany w opłatach celnych wprowadzone w Japonii w 1989 r. sprawiły, że tutejszy produkt stał się bardziej dostępny dla przeciętnego Japończyka, a to w powiązaniu z zakrojoną na szeroką skalę kampanią re-



>> Nowością w Japonii są destylarnie whisky zbożowej wykorzystujące najnowsze technologie do destylacji ciągłej, co umożliwiło firmie Suntory produkcję własnych blendów, a Japonii uniezależnienie się od dostaw z innych krajów

klamową spowodowało wzrost spożycia whisky w Japonii. Przykładem takiej reklamy jest chyba wszystkim znany film Sofii Coppoli „Między słowami”, w którym Bill Murray jedzie do Tokio, aby nakręcić reklamę whisky Hibiki. To najbardziej znana z japońskich whisky blendowanych występująca w Polsce w wersji 17-letniej.

Pisząc o trunkach z Kraju Kwitnącej Wiśni, trudno oprzeć się chęci przedstawienia tu jeszcze jednej, wyjątkowej, chociaż nie mającej nic wspólnego z whisky, marki. Mowa o słynnym japońskim likierze Midori. Midori po japońsku oznacza „zielony” i taki jest właśnie kolor tego trunku. Stworzony także przez koncern Suntory, produkowany był do 1987 r. w Japonii, lecz największy sukces odniósł w USA. W 1978 r. nagrodę główną na US Bartenders Guild Annual Competition wygrał drink The Universe stworzony na bazie Midori.

Każdy drink z tym likierem w składzie to eksplozja niezwykłego, świeżego melona. Wypijany na lodzie bądź mieszany w fantazyjny sposób z innymi trunkami zawsze pozostawia niezapomniane wrażenia smakowe. Obok przedstawiam kilka propozycji.

Życzę miłego eksperymentowania z japońskimi arcydziełami.

JAROSŁAW BUSS

FOT. ARCHIWUM

MIDORI MELONBALL

60 ml Midori, 30 ml wódki
dopełnić sokiem z pomarańczy
(wymienne z sokiem z ananasów
bądź grejpfrutów)
Wlać wszystkie składniki
do szklanki wypełnionej lodem,
uzupełnić sokiem.

MIDORI COLADA

60 ml Midori, 30 ml rumu,
60 ml mleka kokosowego,
120 ml soku z ananasów
Zmieszać wszystkie składniki
w shakerze, przelać do szklanki.

MIDORI MILK

45 ml Midori wlać
do szklanki wypełnionej lodem,
dopełnić mlekiem.





JAROSŁAW BUSS
Tudor House Ltd
www.tudor-house.pl

Chivas Brothers i inni

Przedstawione poniżej whisky są niezwykle ciekawym zestawem dla amatorów bursztynowego trunku. Pochodzą z różnych destylarni, zachwycając odmiennością i bogactwem doznań aromatycznych i smakowych. Wyrafinowana propozycja dla wytrawnych miłośników whisky.

BALLECHIN MADEIRA MATURED

Drugie wydanie spod znaku Ballechin. Destylarnia ta była jedną z siedmiu funkcjonujących w Perthshire między 1810 a 1927 rokiem. Obecnie jedynie Edradour kontynuuje tradycję tworzenia whisky w tym regionie i ku czci przodków otworzył recepturę Ballechin. Ballechin Madeira Matured to specjalne wydanie whisky. Zostało poddane maceracji w beczce po słodkim winie z wyspy Madeira. Sprawia to, że w tym trunku odnajdziemy zaskakujące, owocowe aromaty, takie jak suszone śliwki oraz pieczone jabłka, które w pełnej harmonii łączą się z mocno torfowymi akcentami, jako że sól jęczmienny w tej whisky torfowany jest do poziomu niemal 50 ppm. W smaku sprawia wrażenie czegoś na wzór pieczonej baraniny z mocnym, dymnym odcieniem i nutami tytoniu. Z czasem przechodzi w długi, wytrawny finisz.

LONGMORN 16

Unikalne wydanie zastępujące wersję 15-letnią. Destylarnia Longmorn należy do Chivas Brothers i jest nazywana przez koneserów „ukrytym klejnotem”. Dzieje się tak z powodu butelkowania dość krótkich serii tego trunku, przez co jest on unikatem dla wielbicieli whisky. Destylarnia uchodzi za jedną z najpiękniejszych w Szkocji, jej architekturą zachwycił się nawet Masataka Taketsuru, jeden z ojców przemysłu destylacyjnego w Japonii, który odwiedził ją w 1919 roku. Jej urok sprawił, że w 1934 roku zbudował podobną na wyspie Hokkaido, pod nazwą Yoichi (obecnie Nikka). Longmorn 16-letni to trunek zachwycający wyjątkowo silnym aromatem toffi, przypraw korzennych i miodu. W smaku wydaje się mieć wręcz kremową konsystencję oraz w tle posmak masła i pieprzu, lecz najbardziej wyraźna jest tu owocowa słodycz. Finisz bogaty, długi o wytrawnym odcieniu dębiny z dymnym akcentem w tle.

KNOCKANDO 18

Knockando od dawna jest kluczowym składnikiem whisky mieszanej J&B. Destylarnia mieści się nad rzeką Spey, skąd czerpie wodę do produkcji whisky. Knockando jest najczęściej sprzedawaną, słodową whisky w Hiszpanii i znajduje się wśród 20 najlepiej sprzedających się trunków tego typu na świecie. Nazwa destylarni oznacza „małe, czarne wzgórze”. Whisky ta dojrzewała w beczkach po hiszpańskim winie sherry, przechwytyjąc jego owocowe aromaty, smak, a przede wszystkim barwę, która nadaje blado bursztynowego akcentu. Trunek ten uwodzi delikatną słodyczą, w głębi której odnajdziemy orzechowe nuty ze szczyptą sherry, jasnego dębu i siodu. Finisz gładki, niezbyt długi.

GLENGOYNE 12

Destylarnia Glengoyne istnieje już od dwustu lat w południowej części Highlands, wśród malowniczych, zielonych wzgórz i starych dębów. Glengoyne różni się od innych whisky słodowych przede wszystkim sposobem suszenia ziaren jęczmienia. Zboże nie jest wystawiane na działanie dymu torfowego, a jedynie ciepłego, suchego powietrza. Dzięki temu whisky ta jest o wiele bardziej delikatna i łagodna, pozwala też odkryć nowe, zaskakujące aromaty. Miękką strukturą, wyraźnie dębowa, o subtelnych i bogatym aromacie sherry, toffi oraz jablek połączonych z marcepanem i morelami. W tle kakao i miód. W finiszu mocne aromaty czekolady i lekko dymne nuty. Niezwykle długa końcówka. Trunek ten został doceniony przez znawców na „World Spirits Competition 2005” w San Francisco, gdzie zdobył podwójne złoto. I jeszcze jedna ciekawostka – Glengoyne 12-letni butelkowany jest z mocą beczki 57 proc.

