

A photograph of a traditional Japanese courtyard (koiwai) viewed through a window. The courtyard features a central pine tree, a stone lantern, a large water jar (kazaridaru), and various rocks and plants. The scene is illuminated by warm, ambient lighting, likely from the building's interior. The text "Japanese Whisky" is overlaid in the center of the image.

Japanese Whisky



- ➔ Az első lepárló, a Yamazaki, 1923-ban alakult (whisky importtal kb. az 1870-es évektől kezdtek el foglalkozni). Yamazakiban (Kioto külvárosa) lévő forrásvízre alapozták korábban a híres japán teázási szertartást (wabi-cha)
- ➔ Leginkább a Scotch whiskyhez hasonló ízvilág és whiskyfajták (single malts, blends) jellemzik. A Yamazaki két alapítója, Sindzsiro Torii és Maszataka Takecuru (aki később, 1934-ben saját céget alapított, a mostani Nikka-t) Skóciában tanulta ki a whiskykészítés tudományát

➔ Mai legnagyobb gyártók és japán whiskymárkák

- Suntory: Suntory, Yamazaki, Hakushu, Chita, Hibiki
- Nikka: Nikka, Yoichi, Miyagikyo
- Kirin: Fuji Gotemba
- White Oak: Akashi

➔ Érdekességek:

- Maszataka Takecuru 1919-ben a Longmorn lepárlóban tanulta ki a single malt whisky lepárlás tudományát
- Maszataka meg is nősült Skóciában, skót feleségét hazavitte, és boldogan éltek 1961-es haláláig
- A skótoktól átvett whiskykészítési módhoz olyannyira ragaszkodtak, hogy amellet, hogy a lepárló berendezéseket is tőlük vették, a lepárlókat is Skócia fekvéséhez és éghajlatához hasonló helyekre telepítették.

Forgalom a világon:

Top 10 Japanese Whisky		ezer L-ben
		2021
1	Suntory Whisky	39,930
2	Nikka Whisky	33,307
3	Tory's Whisky	17,010
4	Takara King Whisky	6,120
5	Yamazaki Whisky	1,723
6	Hibiki Japanese Whisky	1,530
7	Hakushu Whisky	1,140
8	Akashi Whisky	825
9	Ocean Lucky Whisky	706
10	Kirin Whisky	467
	Others	49,582
	TOTAL	152,340



Japanese Whisky - szabályozás

- ➔ A Scotch szabályozáshoz leginkább hasonló hagyományok alakultak ki, de szigorú helyi jogszabályi háttér hiányában megtévesztő palackozások, olcsó importwhisky japánként feltüntetése, helyi érlelt "szesz" whiskyként árusítása, és egyéb visszaélések is gyakorivá váltak.
- ➔ A Japan Spirits and Liqueurs Makers Association összefogásával, a jelenlegi nagy japán whisky-cégek, whisky-márkák támogatásával 2021 ápr 1-én új szabályozás lép életbe, aminek a gyártók 2024 márc 31-ig kell, hogy megfeleljenek:
 - Kötelező a malátázott gabona jelenléte, amihez más, nem malátázott gabona is adható
 - A whisky-készítéshez használt víz csak Japánból származhat
 - A cefrőzés, erjesztés, lepárlás Japánban kell, hogy történjen
 - Maximum lepárlási szeszfok 95%
 - Az érlelés max. 700L-es fahordókban, Japán területén kell, hogy végbe menjen, minimum 3 évig
 - A palackozott whisky minimum alkoholtartalma 40%(Vagyis nagyrészt a Scotch-szabályozást veszik át; fontos különbség a fahordó követelménye (tölgyfa helyett), ami annak fényében érthető, hogy Japánban egyre nagyobb divat a különböző (pl. 'sakura' japán cseresznyefa) hordók használata)
- ➔ Csak a fentieknek megfelelő párlat nevezhető 'Japanese whisky'-nek
- ➔ Az ettől eltérő whisky-knek **TILOS** Japánra utaló nevet, helyszínt, természeti látnivalót, szimbólumot használni a palackjukon, címkéjükön

Japanese Whisky története



1559: Shōchū – a lepárlást a japánok is ismerték



Fatáblán megőrzött írás tanúsítja, hogy 1559-ben Japánban a fermentált / kiforrott alkohol mellett a desztillált / lepárolt alkoholt is ismerték:

- sake (szaké): „rizsbor”
- shochu (szocsu): „rizszesz”

Melyek a mai napig fontos szerepet játszanak a japán italkultúrában



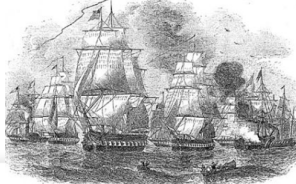
A shochu-t fogyasztják teaszerűen, forró vízzel keverve is

1853: Japán megnyitja a piacát a whisky előtt (is)



Az évszázadokig elzárkózó japán kereskedelemben 1853-ban az amerikai Matthew C. Perry kapitány ért el áttörést, aki 10 hajóból álló flottájának 73 ágyújából leadott (vaktöltésű) figyelmeztető lövésével kényszerítette ki a japán piac megnyitását a „nyugati”, nemzetközi áruk előtt, amelyek között természetesen whisky is érkezett!

(Mennyire amcsi történet: odamegyünk, ágyúzunk, kikényszerítjük...!)



1919: Japán megtanul whisky-t főzni Skóciában



Masataka Taketsuru, japán kémikus tanulta meg Skóciában a whisky-lepárlás tudományát, és Japánba történt visszatérésekor természetesen az italszakmában helyezkedett el, és közreműködött az első japán whisky-lepárló létesítésében. Kézzel írott jegyzetei sokáig a japán whisky-tankönyveként funkcionáltak. Később saját whisky céget alapított, a mostani Nikka-t. Skóciában megismerkedett Jessie Roberta "Rita" Cowan-nel, egy orvos lányával, akit mindkét család tiltakozása ellenére feleségül vett



1921: Shinjiro Torii megalapítja a Suntory céget



...talán a saját nevéből: Torii-sun (Torii úr) → Suntory...

Régi kereskedőcsalád sarjaként fejleszti az üzletét Osaka-ban és alkalmazza a Skóciából hazatért Masataka Taketsuru-t, akivel hozzálatnak az első japán whisky-lepárló felépítéséhez



1923: Yamazaki, az első japán whisky-lepárló, ahol minden skót!



Skót lepálóüstökkel és technológiával, Masataka Taketsuru „tankönyve” alapján Shinjiro Torii a családi cég igazgatóinak erős ellenzése mellett felépült Japán első whisky-lepárlója, Kyoto mellett, Yamazakiban. A helyszínválasztás fő motivációja a legendásan tiszta víz volt, ahol a legendás tea-mester, Sen no Rikyū is felépítette teaházát.



Aztán az ellenzőknek majdnem igaza lett, mert az erősen füstös stílusú, minden részletében „Scotch” (balra) nem hozott nagy sikert.

Shinjiro Torii nem adta fel: enyhített az ízvilágon, változtatott a design-on, bevezette az egyedi négszögletes palackot (jobbra), és a Suntory Kakubin meghódította Japánt.



Japanese Whisky története



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

1934: Yoichi lepárló - Masataka Taketsuru önállósodik (Nikka)



Masataka Taketsuru igazi „Scotch” lepárlót akart. Ezért önálló céget alapított, Dai Nippon Kaju néven (Japán Juice Company)...Ni + Ka, amiből whiskiének neve is kialakult. Ő fekvésében és éghajlatában is skót típusú területet keresett, így északon, Hokkaido szigetén építette meg a lepárlóját.



1950-60: "Mizuwari", - whisky-fogyasztás japán módra



A japán ízvilágra és a japán konyhára alapozva épült fel és terjedt el a whisky-fogyasztás japán módra: sok vízzel keverve, „Highball” pohárban: Mizuwari néven (whisky+víz a jelentése)



1960-80: További japán lepárlók létesülnek



A Suntory és a Nikka, de további japán cégek is létesítenek új lepárlókat: A Suntory 1972-ben a Chita Single Grain lepárlót, 1973-ban Hakushu-t (az első lepárló 50 éves évfordulójára), a Nikka 1969-ben a Miyagikyo-t, de 1972-ben létesült a Kirin cég által a Fuji Gotemba lepárló a szent hegyként tisztelt Fuji lábánál...a szokásos okból: skót éghajlat, 13C° éves középhőmérséklet

1984: az első japán Single Malt a világpiacon - Yamazaki 12yo



Meglepő, de előtte 60 évig lényegében csak blend-eket palackoztak Japánban, sőt az általuk főzött és érlelt malt whiskyket még kiegészítették eredeti, Scotch Single Malt-okkal (ezért is van számos skót lepárló japán tulajdonban!). 1984-ben kiadták az első japán Single Malt-ot, a Yamazaki 12yo-t: zamatos, lágy, gyümölcsös ízvilággal, Mizunara tölgy érlelésből érkező pikáns fűszerességgel

2000-es évek: a japán whisky indul a nemzetközi siker útján



Jellegzetességét gyakran adja a Mizunara tölgy hordós érlelés, ami egy porózus, nedvdús tölgyféle, ami a whiskyben jellegzetes egzotikus fűszerességet hoz létre



Az elnyert díjak igazolják, hogy Japán megérkezett a világ nagy whisky-nemzetei közé

Japanese Whisky – A japán whisky-lepárlók

A japán lepárlók létesülése, egyben a **japán whisky fejlődése 3 nagy korszakra** bontható:

- **Az első 50 év (1923-1973):** Az első lepárlók építése és a nagy japán whisky-cégek és -márkák kialakulása, kezdve a Suntory (Yamazaki, Chita, Hakushu)/Nikka (Yoichi, Miyagikyo) párossal, majd a melléjük megérkező Kirin (Fuji Gotemba) céggel. Lepárlóik nagyok, komplexek, esetenként egyben malt és grain lepárlók (tehát pot still és column still is van...sőt column still-en készült 100% malátázott árpa-whisky is van (ez jogilag is „malt” („Coffey malt”) Japánban, de „grain” volna Skóciában!). Rendszerint többféle pot still-el dolgoznak, tehát változatos ízvilágú „spirit”-eket tudnak főzni, amelyeket a blend-jeikben tudatosan irányítva használnak. Ellentétben Skóciával, a lepárlók között whisky-cserebere sem létezik, vagyis Japánban a nagy whisky-cégek a saját készleteikből blend-elnek. A cégek főleg hazai piacra dolgoztak, nemzetközi szinten a japán whisky még nem jelent meg.
- **A második szakasz, kb. 40 év, az 1970-es és a 2000-es évek között:** A kezdeti felfutás utáni kissé vegetáló, zavarossá váló időszak. Új lepárlók nem nagyon létesültek (egy említésre méltó kivétel a White Oak / Akashi lepárló). A whisky-cégek (és független kereskedők) elkezdtek import whisky-vel is dolgozni, részben „minőségi módon”, Scotch Single Malt-okat adni a blend-ekhez (vettek is jó pár lepárlót Skóciában!), részben „mennyiségi módon”, ahogy ők mondták „world whisky”-t (vagyis skót, ír, amerikai, kanadai...), lényegében bármilyen whisky-t használni a blend-ekben...igen változatos ízvilággal és színvonallal, de a fő probléma az volt, hogy ezeket, mint JAPÁN WHISKY hozták forgalomba! Készült is néhány „fake Japanese whisky” segédlet az internetre!
- **A harmadik időszak a 2000-es évek végétől napjainkig:** A japán whisky, főképpen a Single Malt, kilépett a világpiacra, egzotikus érdekességgé, majd népszerűvé kezdett válni a fogyasztók közt, és versenyeken elért eredményekkel ezt hitelesen alá is támasztotta. Felismerték azt is, hogy a jogszabályi kontroll nem megfelelő, az a „szabadosság”, ami megengedi, hogy bármilyen whisky-t japánnak hívjanak, ártalmas. A 2021-2024 években életbe lépő új szabályozás (skót mintára – hát hogyan máshogy?!) részletesen előírja, hogy milyen követelményeknek kell megfelelni, hogy a whisky „japán whisky” lehessen. Emellett elindult egy lepárló-építési fellendülés is: míg a japán whisky első, durván 100 évében 10 körüli lepárló létesült, az utóbbi bő évtizedben, 2010-től mostanáig kb. 30...és még most készül jó pár. Szaké- és shochu-gyártók, sörcégek, független privát vállalkozók látnak fantáziát a japán whisky-ben, építik a főleg skót single malt technológiájú lepárlóikat (a Forsythe rézüst-üzem legnagyobb örömére!), de grain whisky-s oszloplepárlók és hybrid still-ek is üzembe állnak.



Lepárló	Alapítás	Prefektúra	Tulajdonos	Tudnivalók
1 Yamazaki	1923	Kansai	Suntory	Japán legelső single malt lepárlója; Shinjiro Torii alapította, még Masataka Taketsuruval (később Nikka) együtt; változatos pot still-ek
2 Yoichi	1936	Hokkaido	Nikka	Még a legendás alapító, Masataka Taketsuru építtette; single malt lepárló; peated ízvilág
3 Karuizawa	1955	Chobu	Megszűnt	2000-ben bezárt, 2012-ben a lepárló-berendezéseket is leszerelték; még régi értelesek kaphatóak
4 Kawasaki	1955	Kanto	Megszűnt	Grain lepárló volt, a szintén megszűnt Karuizawa single malt lepárló párja
5 Miyagikyo	1969	Tohoku	Nikka	Nikka 2. lepárlója; pot still és 'régivágású' Coffey still; gyümölcsösebb és kevésbé füstös, mint a Yoichi
6 Fuji Gotemba	1972	Chobu	Kirin	Pot still-el és Column still-el is rendelkezik; malt, grain és blended whisky-t is készít
7 Chita	1972	Chobu	Suntory	Suntory grain lepárlója; single grain-ként is áruisítják ill. A Suntory blend-ekben használják
8 Hakushu	1973	Chobu	Suntory	Suntory 2. lepárlója; számos, különböző méretű pot still-el rendelkezik; komplex, változatos stílusú single malt
9 Akashi	1984	Kansai	White Oak Distillery / Eigashima Shuzo szaké-cég	Single malt lepárló, két pot still-el
10 Shinshu	1985	Chobu	Mars Whisky	Az első évek után 1992-2011 között nem termelt; a cég a Sinshu mellett 'imported' ((vagyis 'fake Japanese') whiskyket palackozott
11 Helios	1987	Okinawa	Helios	Rum lepárlóként alapították 1961-ben, whisky-t 1987-ben próbálták ki, majd 2016-tól indították be igazán
12 Chichibu	2008	Kanto	Ichiro Akuto	Ichiro's Malt Whisky 2. lepárlója a Hanyu után
13 Okayama	2011	Chugoku	Miyashita Sake Brewery szaké-cég	Hybrid still; single malt
14 Nukuda	2015	Kanto	Nukuda Brewery	Sörceg, aki 2015-ben lepárlót is létesített; whisky-t és gint készít hybrid still-jén
15 Akkeshi	2016	Hokkaido	Akkeshi Whisky	Egy wash és egy spirit still; single malt lepárló; peated ízvilág
16 Asaka	2016	Tohoku	Sasanokawa Shuzo szaké-cég	Egy wash és egy spirit still; single malt lepárló; Asaka single malt mellett 'imported' blendeket is készít
17 Shizuoka	2016	Chobu	Gaia Flow Co	A bezárt Kuruzawa lepárló berendezéseit használja
18 Nagahama	2016	Kansai	Nagahama Roman Beer Co	Micro-lepárló; a tulajdonosok 'imported' ((vagyis 'fake Japanese') whiskyket is készítenek
19 Tsunuki	2016	Kyushu	Mars Whisky	A 2. Mars Whisky lepárló. Pot still és hybrid still. Malt és grain whisky
20 Kurayoshi	2017	Chugoku	Matsui Shuzo/Whisky	A Matsui Single Malt-ok mellett 'imported' (vagyis 'fake Japanese') whiskyket palackozott
21 Kanosuke	2017	Kyushu	Komasa Jyozo shochu-cég	Különböző méretű pot still-ek
22 Yuza	2018	Tohoku	Kinryu szaké-cég	Forsyths pot stills; single malts
23 Sakurao	2018	Chugoku	Chugoku Jozo	A Sakurao Single Malt-ok mellett 'imported' (vagyis 'fake Japanese') whiskyket palackozott
24 Shindo	2018	Kyushu	Shinozaki shochu distillery	Speciális, koji-val (Japán élesztőgomba) erjesztett whisky-t készít Takamine néven
25 Niigata Kameda	2019	Chobu	Niigata Small Scale Distillery Co	Forsyths pot stills; single malts; peated stílus
26 Shinobu	2019	Chobu	Niigata Beer Co	Korábban 'imported' (vagyis 'fake Japanese') whiskyket palackozott; lepárlót a közelmúltban létesített
27 Saburomaru	2019	Chobu	Wakatsuru szaké-cég	Egy régi, 1952-ben épített lepárló helyén; korábban 'imported' (vagyis 'fake Japanese') whiskyket palackozott
28 Iiyama	2019	Chobu	Iiyama Mountain Farm Distillery	Micro-lepárló; a tulajdonosok 'imported' (vagyis 'fake Japanese') whiskyket is készítenek
29 Yasato	2019	Kanto	Kiuchi Shuzo szaké-cég	Single malt
30 Ontake	2019	Kyushu	Satsuma shochu	Pot still; könnyedebb whisky stílus
31 Fujihokuroku	2020	Chobu	Fujihokuroku szaké-cég	Rozsdamentes acél szaké-lepárlót használnak
32 Ikawa	2020	Chobu	Ikawa Distillery	Saját kádárműhellyel is rendelkezik; új- és használt hordós érlelést is használ; különleges, pl. gesztenyefa-hordóit is
33 Shiki	2020	Kansai	Shiki Shuzo szaké-cég	Zakét, whisky-t és gint is készít
34 Hioki	2020	Kyushu	Komasa Jyozo shochu-cég	Malt és grain lepárló egymás mellett
35 Niseko	2021	Hokkaido	Hakkaisan szaké-cég	A szaké mellett gin és whisky készítésébe kezdtek
36 Hanyu	2021	Kanto	Toa Shuzo	Létezett már korábban, de bezárták, leszerelték; azonos néven újraindították 2021-ben
37 Hikari	2021	Kanto	HIKARI DISTILLERY LIMITED	Single malt
38 Rokkosan	2021	Kansai	The Rokko Distillery	Single malt
39 Kuju	2021	Kyushu	Kuju Distillery	Régi szaké-üzemben létesült lepárló, pot still; single malt
40 Yamaga	2021	Kyushu	Yamaga Distillery Co	Pot still; single malt
41 Osuzuyama	2021	Kyushu	Shinsaku Kuroki	Pot still; single malt; helyi árpával dolgozik; shochu-t és gint is készít
42 Rishiri	2022	Hokkaido	Kamui Whisky	"Craft whisky"-ként jellemzik magukat; a legészakibb lepárló Japánban; single malt; peated stílus
43 Yoshida Denzai	2022	Chobu	Yoshida Denzai	Grain whisky distillery; hybrid still amerikai stílusú oszloplepárló + 'doubler';



YAMAZAKI Single Malt Whisky

- A legelső japán Single Malt palackozás
- 1984-ben (60 évvel a cég megalakulása után)
- Ízvilága: könnyed, gyümölcsös, eper, cseresznye, őszibarack illata; édes vanília, lecsengése fűszeres, fahéjas, mizunarás
- 12, 18, 25 éves érlelés is létezik



HAKUSHU Single Malt Whisky

- Füstös-fűszeres Single Malt
- „Verdant” (zöldellő), így hirdetik
- Ízvilága: citrusos, fűszeres, menta, kakukkfű és FÜST
- 12, 18, 25 éves érlelés is létezik



CHITA Single Grain Whisky

- A Chita félszigeten 1972-ben épült grain (folyamatos, oszloplepárló) whisky lepárlóból
- Ízvilága: édes, virágosan illatos; crème brûlée, vanília, akácméz aromái enyhe mentás, kardamomos, tölgyes fűszerességgel



HIBIKI Blended Whisky

- 1989-ben vezették be
- „Japán harmónia”, így hirdetik
- Ízvilága: komplex, rózsa, litchi, rozmaring illata; mézes, kandírozott narancshéj, fehér csoki aromái, hosszú, mizunarás lecsengés
- 17, 21, 30 éves érlelés is létezik




Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

AKASHI Blended Whisky

- Az 1984-ben létesült White Oak lepárlóból
- Megosztó, viszonylag egyszerű blend (Master of Malt)
- Ízvilága: gabonás édesség, csokoládés, sárgabarackos aromák, borsos fűszeresség



AKASHI Single Malt Whisky

- Az 1984-ben létesült White Oak lepárlóból
- „Interesting” (Master of Malt), kalandkedvelőknek ajánlják...
- Ízvilága: gabonás, tölgyes, fűszeres



YOICHI Single Malt Whisky

- Yoichi városban, Hokkaido szigetén létesült a lepárló (a Skóciához hasonló éghajlat miatt)
- Ízvilága: füstös, tőzeges ízvilág, az érlelő raktárak tenger melletti fekvése miatt pici sósság is megjelenik; Islay stílusú single malt



MIYAGIKYO Single Malt Whisky

- Az 1969-ben Sendai hegyei között létesült lepárlóból
- Ízvilága: a füstös YOICHI-vel szemben itt a gyümölcsösség dominál, amit intenzív Sherry-hordós érlelés erősít fel



NIKKA Coffey Grain Whisky

- Folyamatos lepárlással, oszloplepárlóban (más néven a feltaláló Aeneas Coffey után „Coffey still”-nek is nevezik) készül, „grain”, vagyis vegyes gabonából
- Ízvilága: klasszikus, lágy, gabonás, édeskés grain whisky



NIKKA Coffey Malt Whisky

- Egyedi kísérletként malt-ot (vagyis 100%-ban malátázott árpát) folyamatos lepárlással, oszloplepárlóban „Coffey still”-ben főzik le
- Ízvilága: diós aromák enyhe füstösséggel, vaníliás, juharszirupos édességgel és tölgyfás fűszerességgel



Pernod Ricard *Créateurs de convivialité*

Fuji Gotemba Whisky

- 1972-ben épült lepárló
- A város fekvése és éghajlata Skóciához hasonló, ezért települt ide a lepárló, vizét az ikonikus Fuji hegyről nyeri



NIKKA Blended Whisky

- Nikka 12 éves érlelésű blend-je
- A palack design-ja a „kimono”-t idézi
- Ízvilága: kellemes, kiegyensúlyozott, vanília-karamell, citrusok, friss gyümölcsök, alma, szilva, hosszú, fűszeres lecsengés

PERNOD RICARD HUNGARY
Japanese Whisky



Pernod Ricard
Créateurs de convivialité



YOICHI



YAMAZAKI



MIYAGIKYO



CHITA
Grain
Distillery





Japanese Whisky...a Scotch, amit Japánban gyártanak?

Annyi teljesen biztosan kijelenthető, hogy a tradicionális whisky-típusok közül a japán whisky a Scotch-hoz áll legközelebb:

- Skóciában tanulták ki a whisky-készítést; onnan vásárolták a berendezéseket, lepárlóüstöket
- Kifejezetten skót éghajlatú helyszínekre telepítették első lepárlóikat
- A mai napig is használnak skót Single Malt-okat a blend-jeikhez (saját skót lepárlóikból), vásárolnak skót árpamalátát főzéshez

De mi a **KÜLÖNBSÉG** a japán és a skót whisky-k között:

1. A japán whisky-k **ízvilága könnyedebb, lágyabb, kevésbé karakteres, és főképp kevésbé tőzeges ("peated"), azaz kevésbé füstös**. Természetesen vannak kivételek, főleg Single Malt-oknál (pl. a Santory-tól a Hakushu, a Nikka-tól a Yoichi), de a blendeknél egyértelműen meghatározó a könnyedebb ízvilág. Szándékosan van így: lásd a japán whisky történetét: **ezt a whisky-stílust jobban kedvelik a japán fogyasztók**.
2. A japán gyártók **"Single Blended" whiskyket** készítenek - még ha ilyen jogi kategória nem is létezik. A skót Single Malt-ok lepárlónként egyetlen stílust, ízvilágot képviselnek, a blend-ekhez felhasznált whisky-t gyakran egymással cserélik (természetesen a meghatározó "fingerprint malt" mindig házon belüli); míg a japán cégek egymással nem kereskednek, egymással nem cserélnek, saját whisky-jeikből készítik a blend-eket is, ezért a japán Malt lepárlók különféle cefrézési eljárásokkal, különféle élesztőkkel, többféle üstformát használva, az érleléssel is variálva, **változatos stílusú, ízvilágú whisky-ket készítenek egyazon lepárlóban**. Pl. a Suntory-ról mondják, hogy a 3 lepárlójában 60 féle whisky-t készít.
3. **Nagyobb tengerszint feletti magasság / alacsonyabb légköri nyomás**: a japán whisky-knél a lepárlók magasabban (pl. Hakushu és a Mars Shinshu lepárlók a világ első két legmagasabban fekvő lepárlói) helyezkednek el, az alacsonyabb nyomáson **a forráspont lejjebb kerül, így a párlat könnyedebb, "vékonyabb" textúrájú, több finom aromát megőrző lesz**



Japanese Whisky...a Scotch, amit Japánban gyártanak?

KÜLÖNBSÉG a japán és a skót whisky-k között (folyt.):

4. Az "egy lepárlóban többféle stílusú whisky" elmélet és gyakorlat alapján olyan **keresztezett technológiákat** is alkalmaznak, amit a skótok nem: ilyen **az oszloplepárlón főzött 100%-ban malátázott árpából készített párlat** (az ún. **Coffey Malt**), ami egy különleges kontraszt - ízesebb, mint egy Single Grain, de finomabb textúrájú, mint egy Single Malt. A skótoknál oly idegen ez a variáció, hogy jogilag nem is engednék "Single Malt Scotch Whisky"-nek hívni, mert a malt whisky definíció kizárólag pot still rézüstös lepárlást ír elő.
5. Az **érlelésnél**, tartva a megszokott ex-Bourbon / ex-sherry tölgyhordók dominanciáját, egyedi hordótípusokat is használnak. A legismertebb japán jellegzetesség az ott őshonos ún. **Mizunara-tölgy használata** (amit már a skótok kezdenek átvenni tőlük), de pl. **japán cseresznyefa ("sakura") vagy cédrus hordókat** is használnak a "finish"-eléshez
6. Elmaradóban van ez a technológia és sokkal inkább amerikai volt az inspiráció, mint skót, de a japánok is használnak/használtak faszenes szűrést a whisky-khez; viszont ők nem klasszikus faszéne (juharfa az ismert amerikai példa), hanem **bambusz-faszéne szűrnek át bizonyos whisky-ket**

A fenti különbségek közül van, ami szándékolt, és van, ami adottság; van, ami jelentősebb eltérést okoz, van, ami nüansznyt.

Tegyük fel még egyszer a kérdést: A japán whisky az a Scotch, amit Japánban gyártanak?

Igen.

De nem.

→ Létezik-e rizswhisky?

- Valami létezik...de, hogy az whisky-e?
- Alapja a „Shōchū” – különböző mezőgazdasági eredetű alapanyagból készült párlat (van gabonából, burgonyából, de főképp rizsből), tipikusan alacsony alkoholfokú (25% alc. körül), rendszerint éreletlen – nem keverendő a szakéval, ami erjesztett (tehát nem lepárolt!) „rizsbor”
- A „rizswhisky” lényegében a shochu érlelt, 40% feletti változata, ami Európában nem forgalmazható whisky-ként (mert a szabályozás „árpa-alapú”, vagyis más gabona csak az árpa mellett lehet jelen), de az USA-ban igen (a szabályozás gabonát követel meg, minden részlet nélkül), és Japánban is természetesen (ahol whisky-re külön szabály NINCS!)

Shōchū



Japanese Rice Whisky



Japánban gyártott:

- Kikori
- Ohishi
- Fukano

USA-ban gyártott (!!!):

- White Tiger
- Môtô
- Vinn