



# JAPANISCHER WHISKY

MEISTERWERKE AUS DEM  
FERNEN OSTEN

# JAPANISCHER WHISKY

MEISTERWERKE AUS DEM FERNEN OSTEN

KOSTENLOSES EBOOK  
VERSION 1.0  
STAND SOMMER 2016

## Über dieses Buch

Dieses Buch dient als **kostenlose Informationsressource für alle Whisky-Fans**. Wir hoffen, dass es Ihnen viel Freude bereitet und sowohl lehrreich als auch unterhaltsam ist.

Sollten Ihnen während der Lektüre eventuelle Fehler auffallen, würden wir uns sehr freuen, wenn Sie uns diese über eine E-Mail an **service@whic.de** mitteilen, damit wir diese in zukünftigen Versionen berichtigen können.

Geme hören wir auch Ihr generelles Feedback, über die oben genannte Email Adresse, oder auch gerne auf unserer Facebook Seite: **<https://www.facebook.com/whic.de>**

## Über whic

whic ist Ihr Online-Whiskyhändler. Seit dem Winter 2012 versorgen wir Sie mit Whisky und Whiskey. Mit whic.de möchten wir Ihnen ein besonderes Einkaufserlebnis bieten. Es ist unser Anspruch Ihr idealer Partner für Whisky im Internet zu sein.

**<http://whic.de/>**

## INHALT

EINLEITUNG .....	4
<b>JAPANISCHER WHISKY .....</b>	<b>5</b>
KURZE GESCHICHTE DES JAPANISCHEN WHISKY .....	6
WHISKYPRODUKTION IN JAPAN .....	9
VERGLEICH JAPAN VS. SCHOTTLAND .....	11
<b>BRENNEREIEN IN JAPAN .....</b>	<b>14</b>
CHICHIBU .....	15
EIGASHIMA WHITE OAK DISTILLERY .....	18
FUJI-GOTEMBA DISTILLERY .....	20
HAKUSHU .....	23
KARUIZAWA (LOST DISTILLERY) .....	26
MIYAGIKYO .....	27
SHINSHU MARS DISTILLERY .....	30
YAMAZAKI .....	33
YOICHI .....	37
NEUE BRENNEREIEN .....	41
<b>BILDNACHWEIS .....</b>	<b>43</b>

# EINLEITUNG

**Japanischer Whisky liegt im Trend.** Die hervorragende Qualität des Lebenswassers aus dem Land der aufgehenden Sonne hat bei selbigem für eine massiv wachsende Anhängerschaft gesorgt. Nicht zuletzt die Erfolge bei internationalen Spirituosenpreisen, jubelnde Bewertungen in Fachzeitschriften und Büchern haben diesen Trend in den vergangenen Jahren vorangetrieben. So stark, dass japanischer Whisky – besonders solcher mit Altersangabe – mittlerweile zur Rarität geworden ist.

Die Reserven in den Lagerhäusern japanischer Whiskyhersteller konnten mit der rasanten Entwicklung der Nachfrage nicht mithalten. In der Folge musste mancher sein Angebot komplett umstellen – viele der Altersangaben sind dabei weggefallen – andere ergänzten das existierende Portfolio mit Whiskys ohne Altersangabe, doch selbst dort sind die 12- und 18-jährigen Klassiker der Vergangenheit aktuell nur schwer – oder zu horrenden Preisen - zu bekommen.

**Doch die Japaner haben aufgerüstet:** Die großen Brennereien produzieren seit Jahren an der Kapazitätsgrenze, immer mehr kleine Brennereien wurden eröffnet und bringen bereits erste Single Malts auf den Markt. Die Zukunft sieht gut aus, für den Whisky aus Japan – und wir sind sehr gespannt wie sich dieses schöne Whiskyland entwickeln wird.

Das Ebook **Japanischer Whisky – Meisterwerke aus dem fernen Osten** widmet sich dem Whiskyland Japan in all seinen Facetten. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen kurzen Abriss zu Geschichte und Status Quo der japanischen Whiskyindustrie, sowie einen umfassenden Vergleich der japanischen mit der schottischen Whiskyindustrie. Abgerundet wird das Ganze mit Portraits der wichtigsten japanischen Brennereien und Verkostungsnotizen zu ihren Whiskys. Grundlegende Hintergründe zur Whiskyproduktion finden Sie in unserem großen Whisky Ebook **»Scotch Whisky - Alles Über Uisge Beatha**.

Wir, das ganze Team von whic.de, wünschen Ihnen **viel Spaß mit diesem Ebook**. Wenn es Ihnen gefällt, können Sie sich ganz einfach bei uns bedanken: Verbreiten Sie die Botschaft, dass es dieses Ebook gibt. Teilen Sie es in den sozialen Netzwerken, schreiben Sie eine Rezension in Ihrem Blog, diskutieren Sie es in Ihrem Lieblingsforum und geben Sie uns Ihr Feedback. Denn Ihre Meinung ist uns wichtig.

Wir haben bei der Erstellung dieses Ebooks nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und formuliert. Natürlich ist so ein großes Projekt schwerlich fehlerfrei, vor allem nicht in der zuweilen schnelllebigen Welt des Whiskys. Wenn Sie also einen Fehler finden – sagen Sie uns Bescheid, damit wir ihn in der nächsten Auflage berichtigen können. 😊

Vielen Dank. Und viel Spaß mit dem Buch wünscht

**Ihr whic.de Team**



# JAPANISCHER WHISKY

MEISTERWERKE AUS DEM FERNEN OSTEN

# KURZE GESCHICHTE DES JAPANISCHEN WHISKY

Die japanische Landwirtschaft wird weitgehend vom Reisanbau geprägt. Auf Honshu und der nördlichen Insel Hokkaido ist das Klima für diese wärmeliebende Pflanze jedoch meist zu kühl, weshalb hier auch Weizen und Gerste angebaut werden.

Das Vorhandensein von Gerste führte bereits ab 1870 zu ersten Versuchen, Whisky nach schottischem Vorbild zu brennen. Dies war die Zeit nach der Meiji-Restauration, in deren Folge viele Japaner ins westliche Ausland entsandt wurden, um dort moderne Wissenschaften, Wirtschaft sowie Erziehungs- und Verwaltungsmethoden zu studieren. In Sachen Whisky wurden sie besonders in Schottland fündig, weshalb sich japanischer Whisky bis heute am schottischen Vorbild orientiert.



Shinjiro Torii,  
Gründer von  
Suntory und  
Yamazaki

Wegbereiter für eine nennenswerte japanische Whiskyproduktion waren Shinjiro Torii und Masataka Taketsuru. Ersterer gründete um die Jahrhundertwende einen Wein- und Spirituosenimport, der als „Suntory“ heute zum fünftgrößten Spirituosenkonzern der Welt gehört und auch über die japanischen Landesgrenzen expandierte, unter anderem durch die Übernahme der beiden schottischen Brennereien Bowmore und Auchentoshan.

1923 gründete Shinjiro Torii die Yamazaki-Destillerie, die etwa auf halbem Wege zwischen Osaka und Kyoto liegt. An dieser Stelle treffen gleich drei Flüsse aufeinander. Nicht nur die daraus resultierende hohe Luftfeuchtigkeit dieser Region, sondern auch deren hochwertiges Wasser boten ideale Voraussetzungen für die Whiskyproduktion.

Torii war jedoch mehr Geschäftsmann denn Brennmeister, weshalb er den jungen Masataka Taketsuru engagierte. Dieser aus einer alteingesessenen Sake-Dynastie stammende junge Mann hatte zuvor während eines fast dreijährigen Aufenthaltes in Schottland das Brennerhandwerk von der Pike auf erlernt. Die Zusammenarbeit dieser beiden „Väter des japanischen Whiskys“ resultierte 1929 im ersten kommerziell erfolgreichen Single Malt Whisky Japans, der als „Shirofuda“ („White Label“) auf den Markt kam.

Die ersten Gehversuche machte japanischer Whisky bereits zum Ende des 19. Jahrhunderts



## KURZE GESCHICHTE DES JAPANISCHEN WHISKY

Schon 1934 trennten sich die Wege der beiden Pioniere. Denn Taketsuru gründete seine eigene Brennerei auf Hokkaido, die als Yoichi-Destillerie heute Weltrang besitzt und den Kern der Nikka Whisky Distilling Co. Ltd. bildet. Auch diese hat sich übrigens in Schottland engagiert, indem sie die bekannte Ben Nevis Distillery übernahm. In Japan selbst verfügt Nikka neben Yoichi auch noch über die 1969 in Meeresnähe gegründete Miyagikyo-Brennerei. Während Yoichi eher schwere, ölige und rauchige Whiskys produziert, gehören die Whiskys aus Miyagikyo zu den floralen und fruchtigen japanischen Whiskys. Heute gehört Nikka zum japanischen Brauereiriesen Asahi Breweries.



Masataka Taketsuru, Gründer von Nikka, und seine Frau Rita, gebürtige Schottin.

Unten: Yoichi Destillerie – der Taketsuru Kult







# WHISKYPRODUKTION IN JAPAN

Die Japaner sind für ihre präzise und höchst effiziente Arbeitsweise bekannt. So ist es kein Wunder, dass sie auch beim Whisky auf absolute Qualität bedacht sind. Erstklassiges Gerstenmalz wird in mehreren, dem schottischen Verfahren angelehnten, Produktionsschritten eingemaischt und destilliert. Für die Reifung wird eine Vielzahl von Fasstypen verwendet. Sowohl Nikka und Suntory als auch die kleinen unabhängigen Brennereien stellen Single Malts und Blends her, die sich an Qualität und Geschmack mit den besten schottischen Whiskys durchaus messen können: 2008 wurde der „Yoichi 20 Jahre“ anlässlich der World Whisky Awards gar zum besten Single Malt Whisky der Welt gekürt. Wenig später folgte ein Yamazaki aus dem Sherry Fass als „Weltbesten Whisky“ in Jim Murray's renommierten Whiskybible.

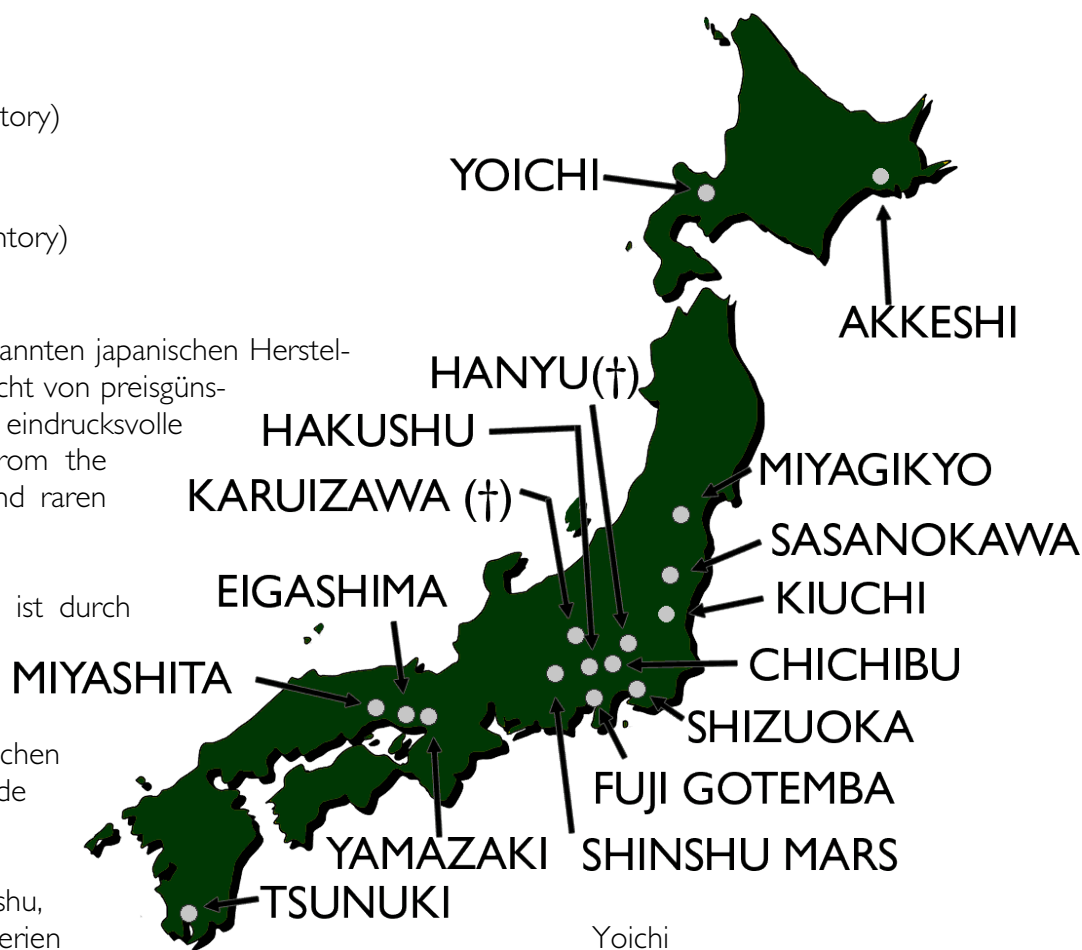
Japanische Whiskys gehören zu den besten Whiskys der Welt!

In Japan sind einige Whisky Brennereien aktiv, im Besonderen:

- Chichibu
- Eigashima
- Fuji-Gotemba
- Hakushu (Beam Suntory)
- Miyagikyo (Nikka)
- Shinshu Mars
- Yamazaki (Beam Suntory)
- Yoichi (Nikka)

Die Produktpalette der genannten japanischen Hersteller ist ziemlich groß und reicht von preisgünstigen Abfüllungen über eindrucksvolle Blends, wie den „Nikka From the Barrel“, bis hin zu alten und raren High-End-Whiskys.

Der Whiskymarkt in Japan ist durch zwei Giganten dominiert: Suntory und Nikka, die zwei historischen Säulen der japanischen Whisky-Wirtschaft. Beide Konzerne besitzen je 2 Brennereien. Suntory gehören Yamazaki und Hakushu, während Nikka die Destillerien und Miyagikyo sein Eigen nennen kann.



## WHISKYPRODUKTION IN JAPAN

Daneben existieren zwar noch einige weitere Brennereien, die genannten zwei Erzeugerkonzerne produzieren jedoch zusammen den Großteil aller japanischen Whiskys, und der Export beschränkt sich (auch) weitgehend auf diese.

Die weiteren Malt Brennereien in Japan lassen sich an zwei Händen abzählen: **Chichibu**, gegründet von Ichiro Akuto, **Fuji-Gotemba** des Kirin Konzerns, **Eigashima** mit der Marke **White Oak**, **Shinshu** von Hombo Shuzo und **Miyashita Shuzo**, ein Spirituosen und Bierproduzent, welcher erst 2012 mit der Whiskyproduktion begann.

Mit den Brennereien Hanyu und Karuizawa hat Japan auch zwei Lost-Distilleries zu vermelden.

Zusätzlich sind einige Brennereiprojekte in Planung. Darunter befindet sich die Shizuoka Brennerei, welche einen Teil des Brennereiequipments aus der „verlorenen“ Karuizawa Brennerei nutzen wird. Darüber hinaus die Akkeshi Distillery, welche als zweite Brennerei auf Hokkaido entstehen und stark rauchigen Malt produzieren soll.

Jota Tanaka der  
Master Blender  
von Fuji Go-  
temba / Kirin bei  
der Arbeit.



# VERGLEICH JAPAN VS. SCHOTTLAND

## Whiskyproduktion in Japan

Niemand wird heutzutage wohl ernsthaft die Qualität japanischen Whiskys anzweifeln. Die Brennmeister im fernen Osten sind sicher auf dem Niveau von Schottland, manchmal vermutlich sogar besser. Doch wie sieht die Whiskyproduktion in Japan wirklich aus? Und wie unterscheidet sie sich von Schottland?

	Japan	Schottland
Anzahl aktiver Brennereien:	• 8+	• 100+
Klima:	• Stark schwankend	• Stabil
Malz:	• Importiert	• Eigene Mälzerei Industrie
Wort:	• Klare Würze	• Klare und trübe Würze
Fermentation:	• Viele unterschiedliche Hefestämme	• Wenige Hefestämme
Ausstattung:	• Viele unterschiedliche Stile pro Brennerei	• Wenige Stile pro Brennerei
Eichenholz:	• Europäisch, Amerikanisch, Mizunara	• Europäisch, Amerikanisch,

**Anzahl der Brennereien:** Gerade für die Blended Whisky-Produktion von Bedeutung ist die Vielfalt der verfügbaren Whiskys. In Japan gibt es nur ungefähr ein Zehntel der Brennereien, die Schottland vorweisen kann. Und während in Schottland historisch bedingt ein aktiver Austausch von Fässern zwischen den Brennereien zum Zwecke der Blendproduktion stattfindet, gibt es dies in Japan nicht. Daher sind die Brennereien in Japan darauf ausgelegt eine Vielzahl von Stilen zu produzieren. Während schottische Brennereien meist nur 2-4 Brennblasen besitzen und einen uniformen Stil produzieren, sind die meisten Brennereien in Japan mit einer großen Bandbreite an unterschiedlichen Brennblasenformen und -größen, sowie Gärbottichen aus unterschiedlichen Materialien ausgestattet.

**Klima:** Das Klima in Japan unterscheidet sich deutlich von dem Klima in Schottland. Japan hat viele Klimazonen, aber in der Regel ist das Land von heißen Sommern und kalten Wintern geprägt. Die großen Unterschiede in den Temperaturen sorgen für eine verstärkte Interaktion zwischen dem Holz des Fasses und dem Brand, was zu einer schnelleren Reifung führt.



## VERGLEICH JAPAN VS. SCHOTTLAND

**Malz:** Die beiden großen Konzerne haben bereits Anfang der 70er Jahre ihre eigenen Mälzereien stillgelegt. Das Malz wird heutzutage fast ausschließlich importiert. Größte Importländer für Japan sind Schottland, Australien und Nordamerika. Einzig die junge Chichibu Brennerei mälzt zum Teil ihr eigenes Malz aus lokal bezogenem Getreide.

**Wort:** Die Schotten erzeugen in der Maische entweder eine klare (keine festen Bestandteile in der Würze vorhanden) oder eine trübe Würze (mit festen Bestandteilen). Die Japaner setzen – historisch und kulturell bedingt – ausschließlich auf die klare Würze (clear wort). Dabei pumpt der Brennmeister die Würze langsam aus dem Maischbottich ab, teilweise auch durch einen Filter. Die erhaltene klare Würze erzeugt in der Folge einen Brand ohne starken Getreidecharakter.

**Fermentation:** Die Fermentation hat als vermuteter Geschmacksträger bei japanischen Brennmeistern einen höheren Stellenwert als bei den Schotten. Während man in Schottland bei der Auswahl der Hefen vor allem auf die hohe Effizienz bei der Alkoholherstellung achtet und daher die ganze Industrie mit nur wenigen, hocheffizienten Hefestämmen arbeitet, züchten japanische Brennereien



## VERGLEICH JAPAN VS. SCHOTTLAND

ihre eigenen Hefestämme, welche Sie auch kreativ mit anderen Stämmen kombinieren um unterschiedliche Geschmacksnuancen im Whisky zu erzeugen.

Auch das unterschiedliche Klima sorgt dafür, dass sich die bakterielle Fauna in den Gärbottichen anders ausbildet als in Schottland, welches gegebenenfalls einen Effekt auf das Endprodukt hat.

**Ausstattung:** Japanische Brennereien haben eine große Bandbreite von Brennblasen (Pot Stills, Coffey Stills, Lomond Stills) in unterschiedlichen Formen und Größen. Außerdem Gärtanks (Washbacks) aus unterschiedlichen Materialien, z.B.: Lärche, Fichte oder Stahl. Auch die direkte Befeuern der Brennblasen wird teilweise noch eingesetzt und zwar da, wo es dem Stil des Whiskys zugutekommen kann.

**Mizunara:** Japanische Whiskybrennereien haben Zugriff auf die lokal wachsende Mizunara Eiche. Diese ist selten und teuer. Sie wird daher vornehmlich für Fassdeckel verwendet. Mizunara Fässer werden in erster Linie zum Finishing eingesetzt. Yamazaki und Chichibu haben allerdings auch Abfüllungen, welche zu 100% in Mizunara Eiche gereift wurden.

Mizunara Eiche hat mehr Trans-lactone als amerikanische Eiche, welche einen höheren Gehalt an Cis-lactonen hat. Das typische Aroma der Mizunara Eiche ist ein ausgeprägter Kokosnussgeschmack und -geruch.

**Fazit:** Es gibt viele Punkte in denen sich japanischer Whisky von schottischem Whisky unterscheidet und seinen ganz eigenen Stil entwickelt. Sei es durch die Verwendung lokaler Zutaten – wie Fässern aus japanischer Mizunara Eiche – oder dem kreativen experimentieren der Brennmeister mit unterschiedlichsten Hefestämmen und Brennblasen. Wie man sieht, ist japanischer Whisky mehr als nur ein einfacher Abklatsch des schottischen Nationalgetränks.

**Besonderheiten  
der japanischen  
Whiskyproduktion:**

**Japanische Mizunara  
Eiche und viele  
unterschiedliche  
Hefestränge**



# BRENNEREIEN IN JAPAN

Der folgende Abschnitt präsentiert die japanischen Brennereien im Detail. Neben den grundlegenden Hintergründen zu Geschichte der Brennereien, Hausstil, und Details aus der Produktion gibt es Tastingnotes zu unterschiedlichen Abfüllungen der jeweiligen Brennereien.



# CHICHIBU

Die Chichibu Brennerei in der Saitama Präfektur, rund 100 km nord-westlich von Tokyo, produziert einen Whisky, der stark von regionalen Einflüssen geprägt ist.

## Wie schmeckt Chichibu Single Malt?

Whiskys aus der Chichibu Distillery sind fruchtig und perfekt ausbalanciert. Die Brennerei produziert sehr unterschiedliche Stile, von sehr rauchig bis rauchfrei und unter Verwendung sehr vieler Fasstypen.

## Wie wird Chichibu Single Malt produziert?

In Chichibu legt man sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und lokale Produktion. Die Brennerei betreibt eine eigene kleine Mühle, eine Mashtun, Washbacks aus japanischer Mizunara Eiche, sowie zwei kupferne Pot Stills hergestellt von Forstys aus Elgin, Schottland. Auch ein eigener Malzboden findet sich im Einsatz. Chichibu ließ seine Angestellten dafür speziell in Schottland ausbilden.

**Aussprache:**

Tschtschib(u)

**Gründung:**

2004

**Produktion (Liter):**

80.000

**Stil:**

Vielseitig. Von Floral bis Rauchig.

**Eigentümer:**

Venture Whisky



Kupferne Pot Stills bei Chichibu

Die Brennerei setzt auf lokales Wasser, lokale Torfvorkommen und auch ein Teil der verwendeten Gerste (etwa 10%) wird lokal angebaut. Hier drängt sich der Vergleich mit der Kilchoman Distillery auf Islay auf. Überhaupt ist Chichibu eine sehr „schottische“ Brennerei – in der Hinsicht, dass man sich auf traditionelle Methoden der Whiskyproduktion konzentriert und einen Malt produzieren möchte, der vor allem durch die regionalen Begebenheiten definiert wird.



## CHICHIBU

Chichibu setzt eine Vielzahl unterschiedlicher Fasstypen ein. Darunter Ex-Bourbon Casks, Weinfässer, Quarter Casks (chibidarus) und Fässer aus japanischer Mizunara Eiche.

Die Brennerei liegt in einer Region mit starken Temperaturschwankungen. Extreme Hitze und Feuchtigkeit im Sommer, aber starke Kälte im Winter haben einen deutlichen Einfluss auf die Reifung des Whiskys.

Die Produkte der Brennerei sind nach Gründer Ichiro Akuto benannt und laufen unter dem Label „Ichiro's Malt Chichibu“. Zu den bisherigen Veröffentlichungen der Brennerei gehört ein Blended Malt unter dem Namen „Ichiros Malt Double Distilleries“ (Blend aus Chichibu und Hanyu Malt Whisky), „Ichiros Malt Wine Wood Reserve“ (aus Weinfässern) und „Ichiros Malt Mizunara Wood Reserve“ (aus Mizunara Fässern). Außerdem gab es limitierte Single Malt Abfüllungen, wie den „Chichibu The First 3 Years Old“, „Chichibu The Floor Malted 3 Years Old“ und „Chichibu The Peated“. In Europa sind diese Whiskys nur sehr schwer zu bekommen.



Blick auf Washbacks und Post Stills bei Chichibu

## Die Geschichte der Chichibu Brennerei

Die Chichibu Distillery wurde von Ichiro Akuto gegründet und gehört der 2004 gegründeten Venture Whisky Limited. Die Brennerei wurde erst im Jahr 2007 errichtet und produziert seit Februar 2008 Whisky.

CHICHIBU

## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### **Chichibu 3 Jahre The First 61,8%**

---

Aroma: Tabak, florale Noten, Torf und Gerstenmalz. Zitrusnoten und exotische Früchte.

Geschmack: frisch und mitreißend, fruchtig und salzig, süß mit ordentlicher Eichennote. Leicht rauchig und mineralisch.

Nachklang: Lang, komplex.

Unten: Chichibu  
Distillery im Winter





# EIGASHIMA WHITE OAK DISTILLERY

Die Eigashima White Oak Distillery hätte Japans älteste Brennerei werden können. Bereits 1919 hatte man die Lizenz zur Whiskyproduktion. Stattdessen dauerte es aber mehr als 50 Jahre, bis der erste Whisky in den 1960ern destilliert wurde.

## Wie schmeckt White Oak Single Malt?

White Oak Whiskys sind leicht und floral.

## Wie wird White Oak Whisky produziert?

In der Eigashima Brennerei wird ausschließlich Malt und kein Grain Whisky produziert. Die Brennerei wurde nach schottischem Vorbild eingerichtet und besitzt vier Edelstahl-Washbacks und zwei kupferne Pot Stills. Die Gerste wird aus Schottland importiert.



**Aussprache:**  
Eehgaschima  
**Gründung:**  
1919  
**Malt Whisky  
Produktion (Liter):**  
47.000  
**Stil:**  
leicht und floral  
**Eigentümer:**  
Eigashima Shuzo

Klein aber fein:  
Eigashima White  
Oak produziert  
ausschließlich Malt  
Whiskys, daher  
fällt auch die Jah-  
reskapazität ver-  
gleichsweise gering  
aus

Die Brennerei nutzt vornehmlich Ex-Bourbon Casks aus der Wild Turkey Brennerei sowie Sherry Butts. Andere Fasstypen werden eher selten genutzt. Das Wasser für den White Oak Single Malt stammt aus unterirdischen Quellen, welche auch für die Herstellung von Sake genutzt werden. In den Lagerhäusern der



Eigashima Brennerei herrschen relativ konstante Temperaturen, dies begünstigt eine schnellere Reifung des Whiskys.

Der Whisky aus der Eigashima Brennerei wird unter dem Label "White Oak" vermarktet.

## Die Geschichte der Eigashima Brennerei

Eigashima Shuzo, ein traditioneller Sake und Shochu Produzent, stammt aus der Stadt Akashi in der Hyogo Präfektur. Die erste Lizenz zur Whiskyproduktion wurde bereits im Jahr 1919 erworben. Genutzt wurde sie allerdings erst ab den 1960er Jahren. 1984 wurde ein neues Brennhaus errichtet, die Brennereiausrüstung wurde in das neue Gebäude überführt und die alte Destille daraufhin zu einem Lagerhaus umfunktioniert.

## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### **Eigashima White Oak Akashi Blended Whisky, 43 Vol.-%**

---

Aroma: Honig und Limette, mit würzigen Noten. Wasabi-Erbсен.

Geschmack: Sehr vanillig, mit feinen Zitrusnoten, Honig und leichten bitteren Tanninen.

Abgang: Mittellang, würzig und süß.

# FUJI-GOTEMBA DISTILLERY

Fuji Gotemba ist eine große Whiskydestille, die sowohl Malt- als auch Grain-whisky produziert.

## Wie schmeckt Fuji Gotemba Whisky?

Der Malt Whisky aus Fuji Gotemba ist mild und süß im Geschmack mit deutlichen Vanillenoten.

## Wie wird Fuji Gotemba Whisky produziert?

Fuji-Gotemba ist eine ziemlich große Anlage, die zweitgrößte in Japan. Die Brennerei führt alle Arbeitsschritte vom Maischen bis zum Abfüllen der Flaschen auf dem Gelände der Brennerei durch. Fuji Gotemba besitzt sowohl 4 Pot Stills (für die Malt Produktion) als auch Continuous Stills (für die Grain Produktion). Es gibt 18 Edelstahl Washbacks.

Der Whisky reift ausschließlich in Ex-Bourbon American Oak Casks und das Malz für die Whiskyproduktion wird aus Schottland und Irland importiert. Das Wasser für die Produktion stammt aus unterirdischen Quellen. Die Brennerei liegt auf 620 Metern Höhe und die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei nur 13° Celsius.

**Aussprache:**  
F(u)dschi-gotenba  
**Gründung:**  
1973  
**Malt Whisky  
Produktion (Liter):**  
2.000.000  
**Stil:**  
leicht und floral  
**Eigentümer:**  
Kirin Holdings

**Unten: Fuji Go-  
temba ist die  
Brennerei des ja-  
panischen Braue-  
reikonzerns Kirin**



Fuji Gotemba produziert vier unterschiedliche Whisky-Typen. Einen Malt Whisky aus traditionellen Pot Stills sowie drei unterschiedlich schwere Grain Whisky Varianten. Unter den Produkten ist auch eine Variante, die dem Stil von Bourbon Whisky ähnelt.



Fasslager bei Fuji-Gotemba / Kirin

Als Single Malt wird der Fuji-Gotemba seit 2002 regelmäßig abgefüllt. Die veröffentlichte Menge ist jedoch relativ gering, da der Großteil des Malt Whiskys in die eigenen Whiskyblends geht.

## Die Geschichte der Fuji Gotemba Brennerei

Die Brennerei wurde 1973, in Zusammenarbeit von Seagrams mit dem japanischen Brauereunternehmen Kirin, errichtet. Kirin war zuvor als Distributor für Seagrams tätig gewesen.



## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### **Kirin Single Malt Whisky 18 Jahre, 43 Vol.-%**

---

Aroma: Fruchtig und mineralisch mit Noten von Ananas und Melone.  
Geschmack: Leicht rauchig mit Noten von roten Sommerfrüchten.  
Abgang: Lang, weich und eichenbetont.

Unten: Blick auf  
den namensge-  
benden Berg Fuji



# HAKUSHU

Die Hakushu Brennerei liegt in 120 Kilometern Entfernung zu Japans Hauptstadt Tokio inmitten der dicht bewaldeten Provinz Yamanashi in den südlichen japanischen Alpen. Die Brennerei ist in den 1970er Jahren erbaut worden und gehört zu den größten Brennereikomplexen der Welt. Bis zu 30 Mio. Liter Newmake könnten hier jährlich produziert werden.

## Wie schmeckt Hakushu Single Malt?

Hakushu Single Malts sind bekannt für Ihre cremigen, aber auch frischen, grünblättrig bis moosigen Noten, welche häufig von einer subtilen Rauchigkeit umspielt werden.

## Wie wird Hakushu Single Malt produziert?

Die Brennerei liegt in einem für japanische Verhältnisse mild bis kühlen Klima mit Temperaturschwankungen zwischen 4°C und 22°C. Die Region ist sehr fruchtbar und wird auch zum Weinbau genutzt.



Hakushu gehört zu den größten Brennereien der Erde. Die Anlage besitzt zwei Brennhäuser – eines im Westen (24 Brennblasen) und eines im Osten (16 Brennblasen – erweitert in 2014). Nach einem Whiskyboom während der 70er und 80er Jahre gab es in Japan in den 1990er Jahren eine große Krise. Während dieser Zeit wurde die Produktion im größeren der Brennhäuser stillgelegt und seitdem wird nur noch in der östlichen Brennerei produziert. Diese hatte ursprünglich 12 Brennblasen, wurde jedoch 2014 von Beam-Suntory um 2 weitere Paare erweitert, um den gestiegenen Bedarf nach japanischem Single Malt Whisky zu decken. Die aktuelle Jahresproduktion liegt bei Schätzungsweise 4 Mio. Liter.

**Aussprache:**  
Hahk(u)schu  
**Gründung:**  
1973  
**Malt Whisky  
Produktion (Liter):**  
4.000.000  
**Eigentümer:**  
Beam Suntory

Hakushu setzt unterschiedlich geformte Brennblasenpaare ein, um die Vielfältigkeit in der Produktion zu erhöhen.



## HAKUSHU

Ähnlich wie bei Suntorys erster Malt Brennerei Yamazaki, wurde auch bei Hakushu auf eine vielfältige Einsetzbarkeit der Brennerei geachtet. In der Folge sieht jedes Brennblasenpaar etwas anders aus und ist teilweise transformierbar. Außerdem werden vier unterschiedliche Malztypen (von ungetorft bis stark getorft) verwendet. In den hölzernen Washbacks werden zwei unterschiedliche Hefen eingesetzt.

Hakushu besitzt riesige, mehrstöckige Lagerhäuser, in welchen vermutlich mehr als 450.000 Fässer auf Ihre Reife warten. Die ältesten stammen wohl noch aus den 1970er Jahren.

## Die Geschichte der Hakushu Brennerei

Erbaut im Jahr 1973 wirkt die Hakushu Brennerei heute etwas überdimensioniert – gerade da das größere Stillhouse aktuell nicht genutzt wird. Doch vor dem Hintergrund des japanischen Whiskyboom der 1970er und 1980er Jahre macht diese Mega-Distillery durchaus Sinn. Der Boom war im Gegensatz zum heutigen Single Malt Revival in erster Linie von Blended Whiskys getragen worden. Suntory verkaufte zu dieser Zeit jährlich bis zu 12,4 Mio. Cases (zu je 12 Flaschen) des Suntory Old Blend – alleine in Japan. Das entspricht in etwa dem heutigen Jahresabsatz von Johnnie Walker – global! Doch um den Bedarf für Malt Whisky für die eigenen Blended Whiskys decken zu können, wurde Hakushu erbaut.

Die Hakushu Brennerei besitzt ein Besucherzentrum und kann besichtigt werden.

Unten: Der Schein trägt, denn Hakushu ist eine der größten Brennereien des Planeten



## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### Hakushu Distillers Reserve, NAS, 43 Vol.-%

Aroma: Grasig und kräuterartig, mit Pfefferminze, Tannennadeln, Baumharz und Melone.

Geschmack: Wie im Aroma, sehr grasig mit feiner Minznote. Dazu vanillige Süße aus dem Eichenfass und feine Limettenscheiben.

Abgang: Ein leichter Hauch von Rauchigkeit umspielt das Finish.

### Hakushu 12 Jahre, 43,5 Vol.-%

Aroma: Frisch und blumig, frisch gemähtes Gras, würzig, süßer Honig und frische Minze.

Geschmack: Leicht mit feiner Süße vom Honig, dann Kräuter, würzig, ein wenig Frucht wie Aprikose und Pflaume.

Abgang: Mittellang und wärmend.

### Hakushu 18 Jahre, 43 Vol.-%

Aroma: Orangen, Bimen, sehr fruchtig, etwas Malz und leichte trockene und rauchige Note.

Geschmack: Apfelkuchen, süße Früchte, leichte grasige Noten und Honig. Sehr erhaben und komplex.

Nachklang: Lang und fruchtig. Leichter rauch.



# KARUIZAWA (LOST DISTILLERY)

Die Karuizawa Distillery ist eine lost Distillery, welche auf 800 Meter über Meeressniveau in der Nagano Präfektur beheimatet war. Die Single Malts der Brennerei wechseln heute zu Preisen von mehreren tausend Euro den Besitzer. Karuizawa ist Japans Antwort auf Port Ellen in Schottland.

## Wie schmeckt Karuizawa Single Malt?

Karuizawa Single Malts zeichnen sich durch Ihre perfekte Sherrysüße gepaart mit rauchiger Rauchigkeit und feinen exotischen Gewürzen aus. Sehr komplex und groß.

## Wie wird Karuizawa Single Malt produziert?

Die Karuizawa Brennerei hatte 4 kleine Pot Stills und nutzte relativ stark getorfte Malz. Alle Arbeitsschritte wurden in einem einzigen Gebäude durchgeführt, weshalb manchmal auch der Vergleich mit Edradour aufkommt. Die Reifung wurde vornehmlich in Ex-Sherryfässern durchgeführt.

## Die Geschichte der Karuizawa Brennerei

Die Brennerei war ursprünglich ein Weingut, welches im Jahr 1955 für die Whiskyproduktion umgerüstet wurde. Karuizawa war die erste japanische Brennerei, die Ihren Whisky als Single Malt anbot. Die Produktion in der Brennerei wurde im Jahr 2000 eingestellt und die Brennereigebäude im Jahr 2012 an einen Immobilienentwickler verkauft. Die verbleibenden Fässer in den Lagerhäusern werden als schön gestaltete Single Cask Abfüllungen auf den Markt gebracht und erzielen enorme Sammlerpreise.

**Aussprache:**  
Ka-lui-sawa (das „r“ wird mehr wie ein „l“ ausgesprochen)  
**Gründung:**  
1956  
**Malt Whisky Produktion (Liter):**  
-  
**Eigentümer:**  
Kirin Holdings



**Edles Design:**  
Diese seltenen Whiskyflaschen wurden mit Masken aus dem traditionellen Noh-Theater verziert



# MIYAGIKYO

Miyagikyo ist neben Yoichi die zweite Brennerei des Nikka Konzerns, und wurde 1969 errichtet. Die Brennerei kann sowohl Malt als auch Grain Whisky herstellen. Der Single Malt aus Miyagikyo ist leicht und fruchtig.

## Wie schmeckt Miyagikyo Single Malt?

Der Miyagikyo ist Nikkas Gegenpol zu den schweren, öligen Malts aus der Yoichi Brennerei. Der Whisky ist reich an üppigen Sommerfrüchten und floralen Noten – fast wie ein guter Speyside Whisky.

## Wie wird Miyagikyo Whisky produziert?

Die Miyagikyo Brennerei besitzt zwei Brennhäuser. In diesen gibt es insgesamt 22 Washbacks (Gärtanks) aus Edelstahl.

Das Brennhaus für die Malt Produktion besitzt 8 Brennblasen. Diese haben, für Japan beinahe unüblich, eine identische Form. Die Brennblasen haben ein großes Volumen, sind sehr bauchig und sind mit einer Ausbuchtung an den sehr breiten Hälsen versehen. Die Brennblasen ähneln jenen der Longmorn Brennerei, in welcher Nikka Gründer Taketsuru im frühen 20. Jahrhundert, einen Teil seiner Ausbildung absolvierte. Es wird weitgehend rauchfreies Malz eingesetzt, wobei hin und wieder auch mittel oder schwer getorfte Malz seinen Weg in die Mashtuns findet. Die Pot Stills in Miyagikyo werden mit Dampf erhitzt, was eine langsamere Destillation als über offener Flamme (wie in Yoichi) ermöglicht. Das Wasser für die Whiskyproduktion wird aus dem Arakawa Fluss bezogen.



**Aussprache:**  
Mi-ja-gi-kioo  
**Gründung:**  
1969  
**Malt Whisky  
Produktion (Liter):**  
3.000.000  
**Eigentümer:**  
Nikka Whisky

Pot Still Brennblasen in der Miyagikyo Brennerei zur Malt - Whisky Produktion

Die Grain Anlage in Miyagikyo arbeitet mit einer modernen Column Still, beherbergt allerdings auch zwei Coffey Stills aus Glasgow. Die Coffey Still ist eine frühe Continuous Still, welche von Aeneas Coffey erfunden wurde. Es heißt, dass die Coffey Still zu einem Brand mit intensiverem Geschmack führt, allerdings ist Sie deutlich schwieriger zu bedienen als moderne Continuous Stills. Ursprünglich Teil



## MIYAGIKYO

von Nikkas Nishinomiya Anlage, wurden die Coffey Stills 1999 in Miyagikyo installiert um Grain Whisky aus Mais und Malz zu produzieren. Außerdem wurde ein experimenteller Coffey Malt aus 100% Gerstenmalz gebrannt. Coffey Stills sind auf die Nutzung von Malz allerdings nicht ausgelegt, daher wird nur wenig Coffey Malt produziert. Der Nikka Coffey Malt ist ein Beispiel für die japanische Innovationsfreude und bei Kritikern wie Kunden sehr beliebt.

Der Grain aus Miyagikyo wird für die Produktion von Nikkas Blended Whiskys genutzt.

Die Brennerei produziert rund 5 Mio. Liter Whisky (Grain und Malt) jährlich. Die Fässer werden in 16 (traditionellen) Dunnage Warehouses gelagert.

### Die Geschichte der Miyagikyo Brennerei

Etwa 3 Jahre brauchte Masataka Taketsuru um den Standort für die Miyagikyo Brennerei zu finden. Taketsuru war der Meinung „es ist zu bevorzugen Whiskys aus unterschiedlichen Klimazonen zu verblenden“. Nicht zuletzt deshalb wurde Miyagikyo im Jahr 1969 in der Nähe von Sendai auf Japans Hauptinsel in deutlich wärmeren Gefilden gegründet als Nikkas erste Brennerei Yoichi auf Hokkaido. Miyagikyo war ursprünglich als Sendai Distillery bekannt.

Unten: Nebel-  
schwaden ziehen  
über der  
Miyagikyo Brenne-  
rei auf und spre-  
chen für das  
feuchte Klima



## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### **Nikka Miyagikyo, NAS, 43 Vol.-%**

---

Aroma: Frisch und leicht mit Vanille, Zimt und Zitrusfrüchten.

Geschmack: Cremig-weich mit Zitrusnoten, Malz und Nüssen.

Abgang: Angenehm und weich.

### **Nikka Miyagikyo 10 Jahre, 45 Vol.-%**

---

Aroma: Weich, Vanille und Karamell, Noten von gemalzter Gerste, Zitrusfrüchte und ein wenig Rauch.

Geschmack: Voller Körper mit sanften Noten von Eiche, Kokosnuss, und Schokolade.

Abgang: Sanft mit Noten von Eiche und Kokosnuss.

### **Nikka Miyagikyo 12 Jahre, 45 Vol.-%**

---

Aroma: Komplex und intensiv mit Noten von Kaffee, Nüssen und ein wenig Sherry.

Geschmack: Überraschend fruchtig mit exotischen Früchten und Erdbeeren. Dahinter liegen dunkle Schokolade und Kaffee.

Abgang: Leicht rauchig und komplex.

Hier sieht man die großen Lagerhäuser der Miyagikyo Brennerei





# SHINSHU MARS DISTILLERY

Mars Whisky ist ein japanischer Whisky der Hombo Shuzo Ltd., welcher zwischen 1985 und 1992 hergestellt wurde und seit 2011 wieder produziert wird. Die aktuellen Mars Whisky Abfüllungen stammen größtenteils aus neuer Produktion sind also noch verhältnismäßig jung.

## Wie schmeckt Shinshu Mars Single Malt?

Der Whisky aus der Shinshu Mars Brennerei ist leicht, sehr fruchtig und würzig. Es werden getorfte und ungetorfte Varianten des Whiskys produziert.

## Wie wird Shinshu Mars Single Malt produziert?

Die Shinshu Mars Brennerei besitzt 4 Pot Stills, welche ursprünglich aus der Yamanashi Brennerei stammen und nach Plänen von Masataka Taketsuru geformt sind. Sie sehen den Brennblasen in Nikkas Yoichi Brennerei sehr ähnlich.



**Aussprache:**  
Schien-sch(u)  
**Gründung:**  
1985  
**Malt Whisky**  
**Produktion (Liter):**  
40.000  
**Eigentümer:**  
Hombo Shuzo

Brennblasen in der  
Shinshu Mars Dis-  
tillery

Das Wasser für Shinshu Mars Whisky ist durch Granitgestein aufgestiegen und ist reich an natürlichen Mineralien.

Der Standort für die Shinshu Mars Brennerei wurde nicht zuletzt wegen der Höhenlage des Dorfs Miyata gewählt. Dieses liegt auf 798 Metern über dem Meeresspiegel und hat sehr niedrige Durchschnittstemperaturen, inklusive heftigem Frost in den Wintermonaten. Dies soll für eine langsame Reifung des Whiskys sorgen.

## Die Geschichte der Shinshu Mars Brennerei

Hombo Shuzo Ltd. ist ein alter japanischer Spirituosenhersteller, der im Jahr 1872 gegründet wurde. Spezialisiert war man auf die Produktion von Shochu, einem traditionellen japanischen Schnaps. Bereits im Jahr 1949 bemühte man sich



## SHINSHU MARS DISTILLERY

um eine Lizenz für die Whiskyproduktion. 11 Jahre später, im Jahr 1960, begann man in der speziell errichteten Yamashi Brennerei dann tatsächlich mit der Produktion. Distillery Manager war Kijiro Iwai, Weggefährte von Masataka Taketsuru, dem Gründer von Nikka. Der Yamanashi Whisky war, wie auch Taketsurus Yoichi Malt, rauchig und schwer. Nach 9 Jahren wurde die Whiskyproduktion von Yamanashi in die Kagoshima Brennerei verlegt, auch hier brannte man einen schweren, rauchigen Malt. 1984 wurde die Shinshu Mars Distillery im Dörfchen Miyata begründet. Ziel war es einen leichteren Whisky zu produzieren – und die Produktion wurde von der Kagoshima Brennerei nach Miyata verlegt. Der Whisky wurde unter dem Label Mars Whisky verkauft. Mit wechselhaftem Erfolg. Der Absatz war jedoch langfristig nicht hoch genug. Darüber hinaus wurde die Brennerei von der japanischen Krise der 90er Jahre schwer getroffen, weshalb sie im Jahr 1992 eingemottet wurde. 2011 wagte man bei Hombo Shuzo dann doch den Neuanfang.

Außenansicht der  
Shinshu Mars  
Brennerei



## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### Mars Whisky The Revival 2011 Komagatake, 3 Jahre, 58 Vol.-%

---

Aroma: Vanille, Karamell, Eiche und Gewürze. Leichter Rauch im Hintergrund.  
Geschmack: Würzig mit deutlichem Pfeffer, sehr reichhaltig. ölig, süß und leicht fruchtig.  
Abgang: Eher kurz. Pfefferig und süß. Sehr leichter Rauch.

### Mars Whisky Komagatake 2011 Sherry & American Oak, 3 Jahre, 57 Vol.-%

---

Nase: Schokoladentorte, Zitrusfrüchte. Nussig, Mandeln, Pfirsiche, Ananas, Espresso.  
Geschmack: Dunkle Schokolade mit schöner Würze. Zimt und Muskat. Obstkuchen, Rosinen, gerösteten Mandeln, frische Ananas.  
Finish: Voll, Würze und Schokolade halten lang.





# YAMAZAKI

In der Nähe der alten kaiserlichen Handelsstraße zwischen den japanischen Großstädten Kyoto und Osaka befindet sich die Yamazaki Brennerei des Suntory Konzerns. Die Region ist geprägt von heißen Sommern und kalten Wintern. Bereits seit 1923 – Yamazaki ist die älteste Whiskybrennerei Japans - wird hier ein Whisky hergestellt, welcher heute vor allem wegen seiner wunderbaren, delikaten Fruchtnoten berühmt und beliebt ist.

## Wie schmeckt Yamazaki Single Malt?

Yamazaki Single Malt überzeugt Whiskyfans mit ausgeprägten Fruchtnoten, komplexen Eichennoten, Sherry sowie einem süßen, runden Geschmack. Malzige Getreidenoten sind sehr untypisch für Yamazaki. Jede Abfüllung trägt ihren ganz eigenen Stil, nicht zuletzt durch den Einsatz unterschiedlicher Brennblasen, Fässer und Produktionsverfahren. Ein 18-jähriger Yamazaki ist nicht einfach sechs Jahre älter als sein 12-jähriger Bruder, sondern unterscheidet sich elementar in vielen Punkten – ohne jedoch den klaren, fruchtigen Yamazaki Stil zu verlieren.

## Wie wird Yamazaki Single Malt produziert?

In der Yamazaki Distillery wird ausschließlich Malt Whisky produziert, von diesem aber eine ganze Reihe unterschiedlicher Ausprägungen. Beim Single Malt Whisky im Allgemeinen geht es um die Konzentration von Geschmack. Es geht aber auch um die Vielfalt der verschiedenen Destillate. Gerade die Blended Whisky Industrie ist auf unterschiedlichste Malt Whiskys angewiesen. Während es in Schottland rund 120 Malt Brennereien gibt, zwischen denen ausgiebig Malt

**Aussprache:**

Ja-mah-saki

**Gründung:**

1923

**Malt Whisky**

**Produktion (Liter):**

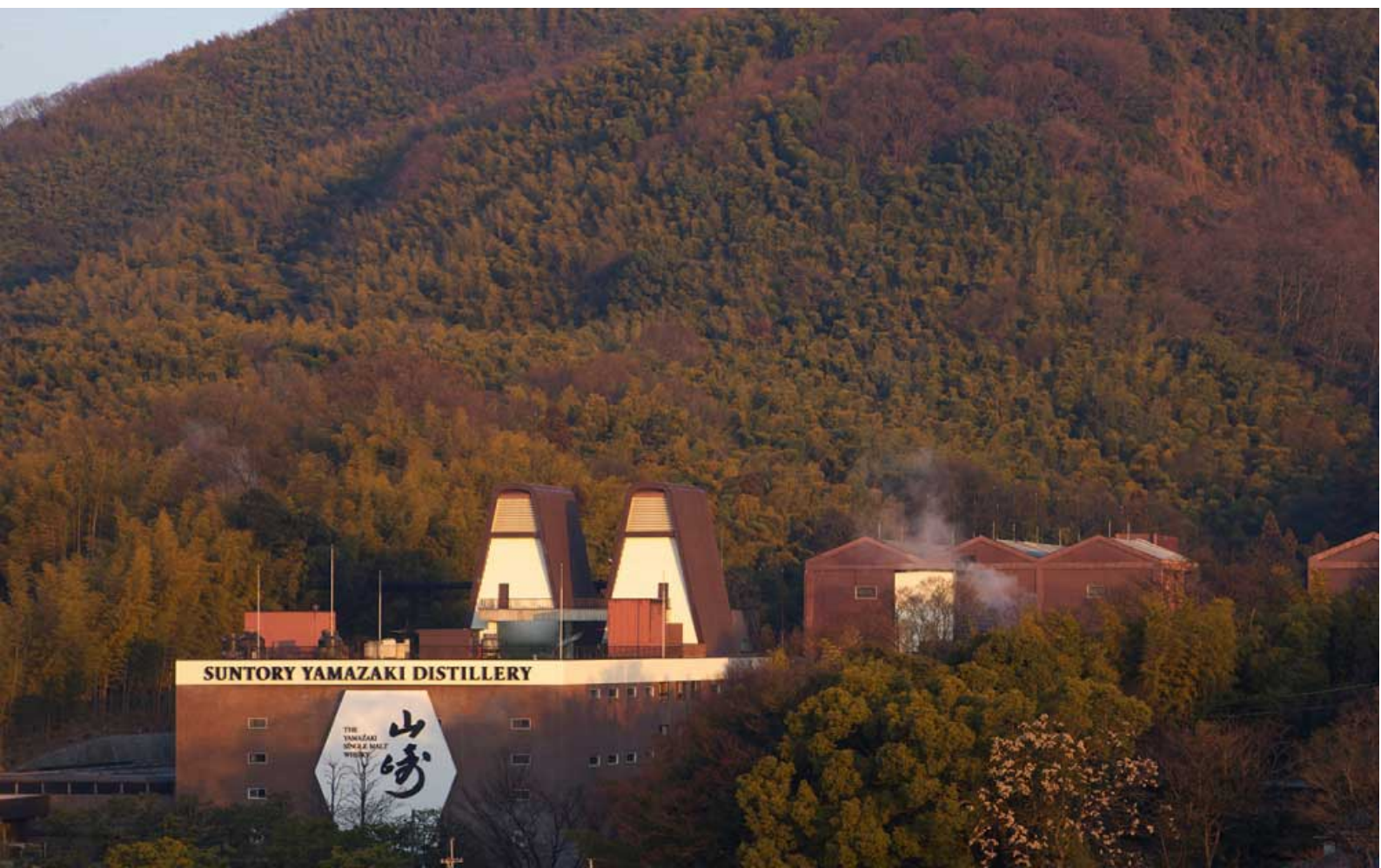
6.000.000

**Eigentümer:**

Beam Suntory

**Unten:**

**Yamazaki Distillery  
im Herbst**





## YAMAZAKI

Whisky Fässer getauscht werden, gibt es in Japan bisher lediglich 8 Malt Brennereien. Von diesen 8 Brennereien sind 4 im Besitz der zwei großen Whiskykonzerne Nikka (Yoichi & Miyagikyo) und Beam-Suntory (Hakushu & Yamazaki). Zwischen diesen großen Playern gibt es keinen Austausch von Fässern.



Hölzerne Washbacks bei Yamazaki

Um nun den Bedarf an Vielfalt für die japanischen Blended Whiskys zu decken, müssen die Unternehmen, anders als in Schottland, viele unterschiedliche Malt Typen herstellen. Erreicht wird dies unter anderem dadurch, dass sowohl mit rauchigem als auch nichtrauchigem Malz gearbeitet wird. Yamazaki betreibt zwei Mashtuns die eine sehr klare Würze (Wort) produzieren. Diese sorgt dafür, dass es nur wenige Getreidearomen im Yamazaki gibt. Die Würze wird unter Einsatz von zwei verschiedenen Hefen entweder in Edelstahl- oder Holzgärtanks (Wash Backs) fermentiert, bevor sie in kupfernen Brennblasen destilliert wird.



Yamazaki besitzt acht Brennblasenpaare in unterschiedlicher Form und Größe.

## YAMAZAKI

Yamazaki besitzt 8 Paare von Brennblasen, alle in unterschiedlicher Form und Größe. Während eine normale Malt Brennerei in Schottland im Vergleich vielleicht nur 2 Brennblasen hat, sind hier also deutlich mehr Varianten möglich. Auch mit den Schnittpunkten zwischen Head, Heart und Tail wird bei der Destillation gearbeitet, um unterschiedlich schwere Whiskys zu produzieren. Alle Brennblasen werden seit 2005 wieder direkt befeuert und zwar mit einer offenen Flamme unter der Brennblase. Die Reifung erfolgt in fünf unterschiedlichen Fasstypen. Sherry Casks aus amerikanischer Eiche, Sherryfässer aus europäischer Eiche, Ex-Bourbonfässer, frische amerikanische Eiche (Virgin Oak) und japanische Eiche. Jede Abfüllung wird aus unterschiedlichen Destillationsvorgängen und Fässern zusammengestellt und wird vor der Abfüllung für 6 Monate in separaten Fässern verheiratet, um einen einheitlichen Stil zu erreichen.

Das Malz für die Yamazaki Brennerei wird importiert. Die eigene Mälzerei wurde 1971 geschlossen. Heute stammt das Malz daher aus Schottland, aber auch aus Australien sowie den USA.

### Die Geschichte der Yamazaki Brennerei

Yamazaki wurde im Jahr 1923 durch Shinjiro Torii, einen japanischen Weinhändler, gegründet. Sein Master Distiller war Masataka Taketsuru, jener Whiskypionier, der sein Chemiestudium in Glasgow und seine Ausbildung in Campbeltown bei Hazelburn sowie in den Highlands bei Longmorn absolviert hat, und 10 Jahre später Suntorys großen Konkurrenten Nikka erschaffen sollte. Während Taketsuru für die Brennerei einen Platz im kühlen Norden Japans vorschlug, entschied Shinjiro Torii sich dafür die Yamazaki Distillery im Süden, auf Japans Hauptinsel, zu erbauen. Die Entscheidung wurde zum einen wegen der guten Verkehrslage zwischen Osaka und Kyoto getroffen. Zum anderen auch wegen der guten Verfügbarkeit von qualitativ hochwertigem Wasser – am Zusammenfluss dreier Flüsse.

Yamazaki betreibt heute ein Besucherzentrum und kann von interessierten Whiskytouristen besichtigt werden.

Unten:  
Yamazaki Distillery  
im Panorama





## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### **Yamazaki 12 Jahre, 43 Vol.-%**

---

Aroma: Sherry, reife Früchte (Bienen, Orange, Äpfel, Trauben)

Geschmack: Sherry, Früchte, malzige Gerste, Milkschokolade

Abgang: sehr langer Abgang, süß – schokoladig

### **Yamazaki 18 Jahre, 43 Vol.-%**

---

Aroma: sehr fruchtig - Rosinen, Erdbeere, Bitterschokolade und viel Kaffee

Geschmack: malz-süß, leicht bitter und schokoladig, fruchtiger Sherrygeschmack

Abgang: süß, zitronig, langer Abgang, leicht sauer





# YOICHI

Yoichi ist die zweitälteste Brennerei Japans. Bereits im Jahr 1934 gründete Masataka Taketsuru die Brennerei auf der Insel Hokkaido im Norden Japans und legte damit den Grundstein für Nikka Whisky. Der Yoichi Single Malt erinnert an rauchig, ölige Campbeltown Malts.

## Wie schmeckt Yoichi Single Malt?

Der Yoichi ist ein Schwergewicht. Eher untypisch für Japanische Whiskys, sind die Single Malts aus der Yoichi Brennerei stark rauchig. Nicht so extrem getorft zwar wie Scotch von der Insel Islay, aber mit einem Springbank oder Longrow kann der Yoichi was Rauchigkeit betrifft durchaus mithalten. Die Single Malts sind ölig, rauchig, wohlriechend und insgesamt sehr komplex.

## Wie wird Yoichi Single Malt produziert?

Die Yoichi Distillery wurde im eher kalten Norden Japans, auf der Insel Hokkaido, errichtet. Die Durchschnittstemperaturen auf Hokkaido schwanken unterjährig zwischen -4°C im Winter und 22°C im Sommer. Ein Klima das Schottland gar nicht so unähnlich ist. Auch ausreichend Wasser für eine Brennerei gibt es hier, nicht nur in Japan ein wichtiger Faktor.

Neben dem Wasser aus lokalen Quellen nutzt man Gerstenmalz, das hauptsäch-

**Aussprache:**  
Jo-itschi  
**Gründung:**  
1934  
**Malt Whisky**  
**Produktion (Liter):**  
2.000.000  
**Eigentümer:**  
Nikka Whisky

Die Insel Hokkaido liegt auf gleicher Höhe wie Wladiwostok: hier zeigt sich Yoichi im winterlichen Schneekleid



## YOICHI

lich aus Schottland importiert wird. Die Yoichi Brennerei produziert eine ganze Reihe verschiedener Stile. Dazu kommen unterschiedlich stark getorfte Malz-Varianten (von unpeated bis heavily peated), unterschiedliche Hefestränge, sowie unterschiedliche Fermentationszeiten (kürzer = malziger, länger = fruchtiger) zum Einsatz. Auch über ein abweichendes Timing bei der Trennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf lassen sich geschmackliche Unterschiede erzeugen.

Yoichi besitzt 10 Washbacks aus Edelstahl sowie 6 kupferne Brennblasen. Diese werden noch ganz ursprünglich mit Kohle beheizt. Das fertige Destillat wird in kupfernen Wormtubs abgekühlt, was zu einem vergleichsweise schweren Malt Whisky führt.



Kupferne Pot Still  
Brennblasen der  
Yoichi Brennerei





Präzisionsarbeit:  
direkte Befeue-  
rung der Brenn-  
blasen mit Kohle

Die Yoichi Brennerei besitzt 27 Dunnage Lagerhäuser. Dunnage Lagerhäuser sind eher niedrig (Maximal 3 Fässer übereinander), haben einen Boden aus Erde und dicke Wände aus Stein. Diese Art von Lagerhäusern zeichnet sich durch eine überlegene Belüftung der Fässer und eine generell höhere Luftfeuchtigkeit aus, was die Reifung des Whiskys unterstützt. Das Betreiben von traditionellen Dunnage Lagerhäusern ist teurer als bei modernen Hochhaus-Lagerhäusern, doch bei Yoichi bleibt man der traditionellen Methode treu.

Yoichi Malts geben den Blends aus dem Hause Nikka ihre rauchigen Noten.

## Die Geschichte der Yoichi Brennerei

Die Yoichi Distillery wurde 1934 durch Masataka Taketsuru begründet, welcher 1918 allein nach Schottland gegangen war um die Kunst der Whiskyherstellung zu studieren. Seiner Einschätzung nach sollte eine Brennerei an einem Ort liegen der folgende Kriterien erfüllt:

„Die Brennerei sollte in einem kalten Klima mit angemessener Luftfeuchtigkeit gelegen sein. Es sollte eine qualitativ hochwertige Wasserquelle, sowie ein großer Vorrat von Torf zur Verfügung stehen. Außerdem sollte Sie in der Nähe von Gerstenanbaugebieten sein, wo es auch Wälder, für die Herstellung von Fässern, gibt. Auch die Kohle zum Befeuern der Brennblasen muss verfügbar sein.“ - Masataka Taketsuru

Diesen Ort hat Taketsuru mit Hokkaido für sich gefunden. Nachdem er 10 Jahre lang die Yamazaki Brennerei als Masterblender aufgebaut hatte, wagte er mit Yoichi und der Gründung von Nikka Whisky den Schritt in die Selbstständigkeit.



## AUSGEWÄHLTE ABFÜLLUNGEN

### **Nikka Yoichi, NAS, 43 Vol.-%**

---

Aroma: Rauchig, fruchtig-süß mit Vanille, Bananen und Aprikosen.  
Geschmack: Fruchtig wie im Aroma mit dezenten maritimen Noten, umspielt von sanftem Rauch.  
Abgang: Lang und komplex.

### **Nikka Yoichi 10 Jahre, 45 Vol.-%**

---

Aroma: Getrocknete Früchte, Aprikosen und einem Hauch Vanille.  
Geschmack: Erst milde Süße dann komplexere Aromen von Datteln, Torf und Rauch.  
Abgang: Lang und warm mit zartem Rauch.

### **Nikka Yoichi 15 Jahre, 45 Vol.-%**

---

Aroma: Süß mit exotischen Früchten und Trauben.  
Geschmack: Eine tolle Kombination von süßen Früchten und Torf-Rauch.  
Abgang: Lang und überraschend würzig.

Unten: Fässer werden bei Yoichi in traditionellen Dunnage Warehouses gelagert



# NEUE BRENNEREIEN



Die japanische Whiskylandschaft befindet sich im Umbruch. Befeuert durch die gestiegene Nachfrage nach japanischem Whisky entsteht gerade eine ganze neue Generation japanischer Brennereien. Ganze sechs Brennereien befinden sich in Bau oder Planungsphase. Dieser Prozess kann zum entscheidenden Umbruch für das Whiskyland Japan werden und das Land und seine Whiskys auf dem Weltmarkt noch präsenter machen. Im Folgenden finden Sie die momentan bekannten Fakten zu den neuen Brennereiprojekten.

**Akkeshi Brennerei:** Die Akkeshi Brennerei ist ein Projekt der in Tokio ansässigen Firma Kenten. Die Brennerei soll jedoch nicht in Tokio, sondern im Hohen Norden Japans, auf der Insel Hokkaido – in Nachbarschaft von Yoichi – entstehen. Akkeshi wird neben unpeated Malt auch stark rauchige Whiskys produzieren, welche mit denen der Insel Islay vergleichbar sind. Die Brennerei wird zwei, bei Forsyths in Schottland hergestellte, Brennblasen mit 5000 Litern (Wash Still) bzw. 3600 Litern (Spirit Still) Volumen einsetzen. Der Plan für die Brennerei sieht vor, ähnlich wie Kilchoman oder Bruichladdich auf Islay, viel mit lokaler Gerste und unterschiedlichen lokalen Torfvorkommen zu experimentieren, um die Geschmacklichen Einflüsse selbiger zu erforschen. Lagerhäuser sollen sowohl in den Bergen als auch in Küstennähe gebaut werden, um sowohl Highland- als auch Meeresklima für die Reifung nutzen zu können. Es sollen Sherry-, Bourbon- und Mizuanara-Fässer zum Einsatz kommen.

**Sasanokawa Brennerei:** Sasanokawa Shuzo ist ein Getränkeproduzent mit Fokus auf die typisch japanischen Produkte Sake und Shochu. Neu im Whiskybereich ist Sasanokawa nicht. Bereits 1948 hat man erste Whiskys produziert. Jedoch bisher stets in der bestehenden Shochu Brennerei. Jetzt will man eine eigene Whiskybrennerei errichten. Zwei relativ kleine Stills (2000 Liter und 1000 Liter) wurden beim lokalen Unternehmen Miyake bestellt, da Forsyths in Schottland wegen voller Auftragsbücher momentan eine Wartezeit von bis zu vier Jahren hat. Die Produktion von rauchfreiem Malt Whisky soll Mitte 2016 beginnen.

**Shizuoka Brennerei:** Die Shizuoka Brennerei wird von der Firma Gaia Flow errichtet und setzt zwei Forsyths Brennblasen (5000 Liter und 3500 Liter) ein. Zusätzlich besitzt die Brennerei eine 1800 Liter Hybrid Still von Holstein, welche für experimentelle Whiskyprojekte eingesetzt werden soll. Zusätzlich wird eine Brennblase aus der ehemaligen Karuizawa Brennerei in Shizuoka zum Einsatz kommen. Taiko Nakamura, Geschäftsführer von Gaia Flow, ersteigerte in 2015 die komplette Ausrüstung der geschlossenen Karuizawa Brennerei. Vieles war in zu schlechtem Zustand um noch verwendet zu werden, aber neben der Brennblase wird auch eine jener legendären, unkaputtbaren Porteus Malt Mills von Karuizawa übernommen werden. In Shizuoka sollen Single Malt, aber auch Gin, Brandy und Liköre, sowie kleine Mengen Grain Whisky produziert werden. Auch die Produktion von Blended Whisky mit zugekauftem Grain Whisky ist in Planung.

**Tsunuki Brennerei:** Tsunuki wird die zweite Brennerei von Hombu Shuzo, den Besitzern der Shinshu Mars Distillery. Die Brennerei findet sich an der Südwestküste Japans in der Präfektur Kagoshima. Brennblasen für die neue Tsunuki Distillery wurden bei Miyake bestellt und der erste Newmake soll Ende 2016 destilliert werden.

**Kiuchi Brennerei & Miyashita Brennerei:** Sowohl in Kiuchi als auch Miyashita wird Whisky als zusätzliches Produkt neben Sake und Bier ins Sortiment aufgenommen. Wenig ist bisher bekannt. Es wird spannend wie sich die Whiskys dieser Brennereien entwickeln werden.

**Aufbruch in neue Zeiten: 6 neue Brennereiprojekte zeugen von der steigenden Popularität japanischen Whiskys**



# Bildnachweis

Alle Bilder unterliegen den jeweiligen Lizenzbedingungen der Quelle.

Wir danken der Venture Whisky Ltd., Beam Suntory, Nikka Whisky, Eigashima Shuzo, Kirin Holdings und Hombo Shuzo für das zur Verfügung stellen von Fotos Ihrer jeweiligen Destillieren und/ oder Produkte.

Der weitere Bildnachweis wie folgt:

Name des Fotografen bzw. Rechteinhabers	Quelle (Lizenz)	Link
Chen4 (私が撮影しました)	Wikimedia Commons (CC-BY-SA 3.0)	Link

# Lizenz

Sie dürfen dieses Werk teilen. Bitte verweisen Sie dazu als Quelle auf folgende Internetadresse:

**<http://whic.de/whisky-ebooks>**

ES GELTEN DIE FOLGENDEN BEDINGUNGEN:

**Namensnennung** — Sie müssen die **Urheberschaft** ausreichend deutlich benennen, einen Link zu oben genannter Quelle beifügen.

**Nicht kommerziell** — Sie dürfen das Material nicht für kommerzielle Zwecke nutzen.

**Keine Bearbeitungen** — Wenn Sie das Material remixen, verändern oder darauf anderweitig direkt aufbauen dürfen Sie die bearbeitete Fassung der Materials nicht verbreiten.

Ein Upload dieses Ebooks auf einem anderen Webserver als dem unseren, mit dem Ziel das Ebook zum Download anzubieten, Bedarf unserer gesonderten Genehmigung.

# Hinweis

Die Informationen und Ratschläge in diesem Buch wurden von den Autoren und der Redaktion sorgfältig recherchiert und überprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. **Eine Haftung** der whic UG (haftungsbeschränkt) sowie einzelner Autoren für Personen-, Sach- und Vermögensschäden **ist ausgeschlossen**.

# Impressum

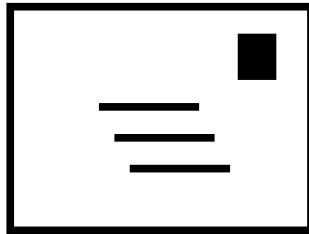
Whic UG (haftungsbeschränkt), Grafinger Straße 6 c/o Werk I, 81671 München, Deutschland |  
E-Mail-Adresse: **service@whic.de** | Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Arne Wesche |  
Registergericht: Amtsgericht München | Registernummer: HRB 216753 | USt-IDNr:  
DE287805581 | Verantwortlich gemäß § 55 RStV: Arne Wesche Grafinger Straße 6 c/o Werk I  
| 81671 München

# DANK

Die Redakteure dieses Buches und das ganze Team von whic.de möchten an dieser Stelle allen Freunden und treuen Kunden von whic.de Ihren Dank aussprechen. Ohne Sie wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen.

DANKE - <http://whic.de>

Abonnieren Sie unseren Email Newsletter:



[whic.de/whic-newsletter](http://whic.de/whic-newsletter)