

# Nikka med Sayumi Oyama Föreningens 160:e provning

Nikka är den ena av de två stora whiskyproducenterna i Japan. Den andra är Suntory. Det de har gemensamt är Masataka Taketsuru, mannen som reste till Skottland på sent 10-tal och återkom till Japan på 20-talet med både skotsk fru och skotska kunskaper i whiskybränneri. Då hade han hunnit både studerat i Glasgow och jobbat på Hazelburn i Campbeltown. När han kom hem till Japan jobbade han i 13 år hos **Kotobukiya**, idag Suntory. 1934 grundade han **Dai Nippon Kaju K.K.**, idag Nikka, i staden Yoichi på Japans norra ö, Hokkaido. Masataka ansåg att denna plats var mest lik det skotska klimatet och var således ypperlig för whiskyproduktion. Nikka Whisky började säljas för första gången i oktober 1940. Det dröjde dock ända till 2001 innan Yoichi 10 på allvar kom till kännedom på den internationella whisky scenen då den vann "Best of the Best" i Whisky Magazines årliga whiskyävling.

Det var då och nu är nu. Efter månader av rykten så briserade bomben i juni i år. Nikka ska sluta med åldersbeteckning på all whisky från Yoichi destilleriet. Orsaken till detta beslut är att efterfrågan är större än lagren. Micke Nilsson från Jolly Good Brands förutspår dessutom att vi kommer att få se samma utveckling hos Suntory inom en snar framtid. På grund av detta beslut har tillgången på åldersangiven whisky från Nikka minskat dramatiskt på kort tid och priserna har rusat i höjden. **Detta innebär för vår del att den här provningen kan bli en av de sista med kvalitativ åldersangiven japansk whisky.**

Whiskyn vi ska prova denna kväll är i grunden den line-up som Nikka kommer att arbeta med under en överskådlig framtid. Vi kommer bl.a. att få bekanta oss med **Yoichi No Age** samt den fantastiska blenden **From The Barrel**, med sin smått unika, kubformade, flaska. Vi har också med **två riktiga rariteter** som förmodligen redan är slut i Japan pga. whiskyboomen och de få som finns i Europa säljs ruskigt snabbt. Det är inte mindre än två Single Cask buteljeringar! En **Yoichi från 1988** samt en **Miyagikyo från 1999**. Det bör ses som en **unik möjlighet** att få prova dessa två whiskys! **Tyvärr stötte vi på patrull när dessa skulle inhandlas på auktion och vi lyckades bara köpa en flaska av varje. Detta innebär att vi tvingas att fördela dessa två flaskor på ett tämligen okonventionellt sätt. Vi kommer att tillämpa lottdragning i dörren och där lotten avgör vilken av de två single cask du får.**

Det är ytterst sällsynt med Japanska provningsledare i Sverige, något som också speglas i SMADs historik. Kvällens värd, **Sayumi Oyama** är blott den tredje japanska provningsledaren som besökt oss. Hon bor idag i Frankrike men kommer ursprungligen just från Hokkaido, Japan. Hennes brinnande intresse för vin och sprit, och då främst japansk whisky, har fört henne till den position hon har idag, nämligen **Nikkas European Brand Ambassador!** Missa inte denna **unika chans** att prova **fantastisk Japansk whisky!**

Provningen leds av: **Sayumi Oyama - Nikka European Brand Ambassador**

Whiskyn vi ska prova är:

	Glas	Egen rank	Provnr. rank
<b>Nikka All Malt</b>	<b>NAS</b>	<b>40%</b>	
<b>Nikka From The Barrel</b>	<b>NAS</b>	<b>51,4%</b>	
<b>Nikka Coffey Malt</b>	<b>NAS</b>	<b>45%</b>	
<b>Nikka Pure Malt Black</b>	<b>NAS</b>	<b>43%</b>	
<b>Yoichi No Age</b>	<b>NAS</b>	<b>43%</b>	
<b>Miyagikyo Single Cask # 300092 1999/2013</b>		<b>61%</b>	
eller			
<b>Yoichi Single Cask # 100215 1989/2013</b>		<b>62%</b>	

**OBS! Tid & plats: Onsdag den 30/9 kl: 19:00 Domnarvsgården, Borlänge**

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till [gast@smad.se](mailto:gast@smad.se) Om gästen får plats till provningen, meddelas detta av Magnus via mail. **Betalning för gäst skall därefter ske snarast. Matgäst behöver inte föränsas via ovannämnda förfarande. Provande som uteblir och inte avbokar får inte tillbaka avgiften** samt att **whiskyn anses vara förbrukad**. Provningen begränsas till **105 deltagare**. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag.

**OBS! FÖRE provningen mellan kl. 17:00-18:30 serveras mat enligt drop in-principen. Anmälan sker som vanligt via inbetalning i samband med anmälan till provning:** Smarrig Högreghshamburgare m bacon, sås, bröd och tillbehör rostad bakpotatis.

Pris medlem: Provning 200:- Provning och mat 345:- (exkl dryck till maten)  
Pris icke medlem: Provning 275:- Provning och mat 420:- (exkl dryck till maten)  
Pris enbart matgäst: 145:-

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2015-09-18**.  
**Plusgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vem/vilka betalningen gäller.**

#### Höstens program

2015-10-24 Svensk Whiskyförmedling med Andreas Magnusson  
2015-11-13 Borlänge Öl- och Whiskymässa  
2015-11-14 Borlänge Öl- och Whiskymässa  
2015-11-28 Maja Kozul - Pubchef, Bishops Arms Malmö  
2015-12-12 Brora exklusiv

Välkomna önskar styrelsen!



