

# BarTales

ANNO VI | N. 10 | GIUGNO 2019

*Cocktail story*

UN SECOLO  
DI NEGRONI

*Hot spirit*

LA GRAPPA  
DEI MOSCHETTIERI

*Lifestyle*

VITA DA (DRINK)  
BLOGGER



BAR STORY

# IL TEMPIO DELLA MODERNITÀ

# IL NON-WHISKY DI MIYAZAKI

The Yanagita Mizunara  
è un nuovo distillato.  
Metà Shochu e metà Whisky

DI PINO PERRONE E LUCA RENDINA



**C**hi non ha mai sentito parlare del Whisky giapponese? Una storia che ha un successo planetario, motivata da una pluralità di concause e generata da una manciata di distillerie. Un prodotto attualmente così affermato da costringere i pochi produttori a ritirare i distillati più invecchiati dal mercato, non potendone più garantire la continuità produttiva.

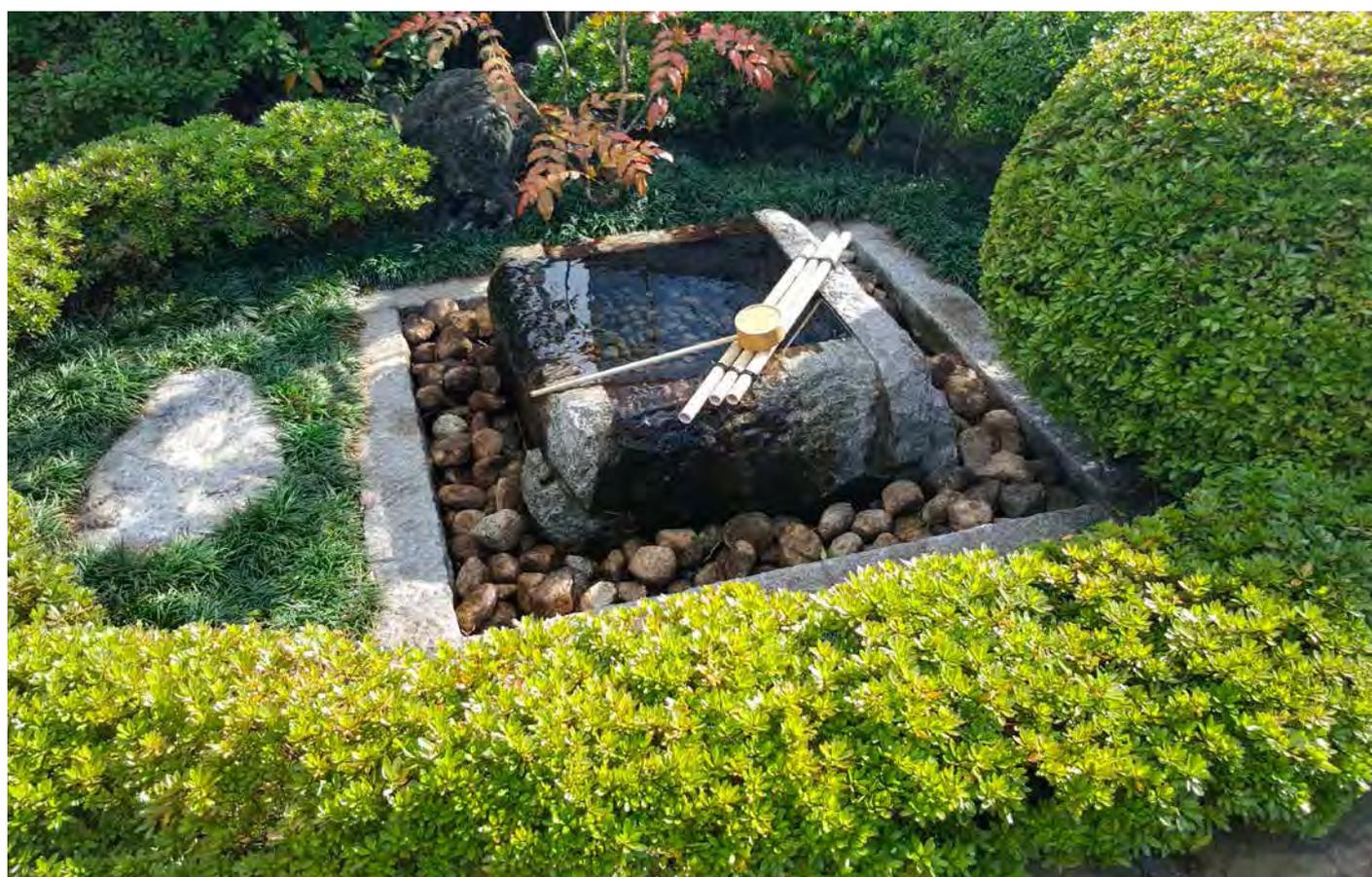
Recentemente è accaduto anche ai Whisky di fascia intermedia con pochi anni sulle spalle, che eravamo abituati a vedere sugli scaffali delle enoteche. E non si ha notizia neppure di quando saranno nuovamente disponibili. Di contro, le vecchie bottiglie stanno assumendo quotazioni sempre più alte, una situazione da titoli borsistici che ci porta alla memoria più la new economy che bottiglie di distillati.

La distillazione, si sa, è un mestiere di precisione. Il distillatore deve essere attento alle temperature a cui i vari alcoli evaporano, ed evitare di trattenere ele-

menti negativi al gusto e in alcuni casi non salubri. E in questo i giapponesi sono maestri, una qualità che certamente non manca loro è la precisione.

Facciamo un passo indietro: il Whisky è un prodotto tipico giapponese? Certamente no, giacché la prima distilleria di Whisky è del 1923, a parte qualche produzione per autoconsumo iniziata una cinquantina di anni prima. Il Whisky nasce presumibilmente in Irlanda, arriva in Scozia, e si diffonde in tutto l'Impero Britannico. Al giorno d'oggi è prodotto in tutto il pianeta.

I cereali disponibili sono sottoposti a maltatura, fermentati, successivamente distillati, e infine invecchiati in botti di quercia. In Scozia è la prassi per produrre un distillato, e in Giappone? In verità il distillato giapponese per antonomasia è un altro, lo Shochu. È prodotto in tutto l'arcipelago ma in particolar modo nella parte meridionale dell'isola di Kyushu, e a Okinawa dove prende il nome di Awamori. Sappiamo che il Shochu si produce



in Giappone perlomeno dal 1559. Lo si rileva da un'iscrizione, storicamente accertata, incisa su una tavoletta di legno trovata nel tempio di Koriyama Hachiman

a Okuchi. Questa ci trasmette le impetrite lamentele di alcuni operai contro il padrone, l'abate del tempio, colpevole di non averli omaggiati dello Shochu



**PRODUZIONE**  
IN QUESTE  
PAGINE LA  
LAVORAZIONE  
DEI CEREALI E  
IL PROCESSO  
DI  
DISTILLAZIONE  
IN ALAMBICCHI.



spettante, secondo tradizione o contratto verbale, agli addetti ai lavori di ristrutturazione. Circa quattro secoli prima dell'avvento del Whisky. In cosa differiscono Shochu e Whisky? Il Shochu non è un blend di cereali. Per il Shochu Mizunara si usa orzo distico Nishinohoshi, in generale

per Honkaku Shochu le principali materie prime sono orzo, riso e poi patate dolci. Avremo quindi, Mugi Shochu (Shochu di orzo), Imo Shochu (Shochu di patate), Kome Shochu (Shochu di riso). La tecnologia per ottenere il liquido fermentescibile è differente. Nel Whisky avviene tramite



degli enzimi che effettuano la maltatura, consentendo al seme di germinare e trasformare gli amidi presenti in zuccheri adatti alla fermentazione.

Nello Shochu interviene una muffa, un fungo della famiglia *Aspergillum*, che at-

tacca i semi del cereale e spezza le complesse catene di amido trasformandole in zuccheri semplici da fermentare.

La saccharificazione avviene grazie al fungo Koji e dura circa 40 ore. Quindi lo Shubo (creazione della "madre") in 7 gior-



ni. Il Moromi, la fermentazione vera e propria, dura circa 18 giorni. Vengono usati contenitori di terracotta, gli Shubo, ma solitamente avviene in acciaio. Altra differenza è che il Whisky è distillato tradizionalmente almeno due volte, il Shochu una sola volta, in alambicchi discontinui a pressione atmosferica. Generalmente i giapponesi imbottigliano lo Shochu a 25° e lo bevono in abbinamento al cibo, diluendolo con acqua calda, fredda, con ghiaccio. Il Mizunara non viene diluito. I Shochu a 40° sono consumati in meditazione. Con cibo caldo il Shochu è diluito con acqua calda o Shochu scaldato, con cibo freddo si usa acqua fredda.

Il Whisky è messo a invecchiare in botti di legno di quercia che in precedenza avevano contenuto Bourbon o Sherry. Nella stragrande maggioranza dei casi lo Shochu, invece, in contenitori smaltati, e

solo in piccola parte in botti di legno.

Il risultato è che il Whisky risulta di varie tonalità colorate, dal dorato all'ambra in funzione della tipologia di legno adoperato e della durata dell'invecchiamento. Viceversa il prodotto giapponese va dal bianco dell'acquavite naturale al paglierino pallido. Questo perché la legge in Giappone impone che lo Shochu, per essere denominato tale, debba avere una colorazione che non vada oltre un decimo di quella che ha mediamente un Whisky. Un principio certamente un po' vago, dato l'ampio ventaglio di tonalità che può avere un Whisky.

*In Giappone, la legge impone che lo Shochu debba avere una colorazione non oltre un decimo di quella del Whisky*



Lo Shochu deve essere imbottigliarlo molto pallido, non si può usare legno per l'invecchiamento, oppure si deve effettuare una miscela con Shochu chiaro e giovane per ridurre drasticamente il colore. Certamente qualcuno nel Sol Levante si sarà domandato come sarebbe stato uno Shochu interamente invecchiato. Come sarebbe cambiato negli aromi e al gusto adoperando il pregiato legno della quercus mongolica, nota come Mizunara, così importante per lo sviluppo dei Whisky giapponesi? Albero difficile da utilizzare, per la sua crescita curva e la presenza di numerosi nodi nel suo legno che non facilitano il lavoro dei maestri bottai.

Nel nostro viaggio in Giappone, avevamo notato poche botti di Mizunara che custodivano distillati. Ma nessuna traccia di uno Shochu invecchiato solo in legno Mizunara. Ne abbiamo parlato con Tadashi Yanagita, quinta generazione di produttori e distillatori di cereali a Miyazaki, nel sud dell'isola di Kyushu sin da 1902, un ventennio prima della nascita del primo Whi-



sky nipponico. Quello di Yanagita è certamente uno Shochu agricolo, artigianale, in giapponese Honkaku, derivante da una produzione identitaria del territorio di Miyazaki dove cresce l'orzo distillato poi in azienda. Perché non invecchiare uno Shochu in Mizunara? Tadashi comprese immediatamente il ruolo che quel legno, così noto in tutto il mondo a proposito del loro Whisky e così orgogliosamente locale, avrebbe potuto avere. Acconsentì a realizzare la nostra idea.

Nasce così The Yanagita Mizunara, un distillato di orzo distico imbottigliato a 40 gradi alcolici, che è Shochu quando esce dall'alambicco per divenire una sorta di Whisky in botte. Al naso il protagonista è il frutto, note di pesca, albicocca e bana-

na, una freschezza balsamica e sentori speziati dovuti all'apporto del Mizunara, quali l'incenso e il sandalo. Rotondo e fruttato con note sapide nel finale, senza mai perdere il punto di vista delle origini è nato un prodotto nuovo.

Una sorta di tradimento e matrimonio di due antichissime tradizioni, un distillato che ancora non ha una propria collocazione: un non Shochu, non Whisky! Del resto tradimento e tradizione derivano dalla stessa parola, tradere, che significa passare o trasmettere. Tradire per generare, un passaggio fra culture così distanti tra loro, poiché nulla si crea, nulla si distrugge ma tutto si trasforma.

**Pino Perrone e Luca Rendina**