

Suntory med Tatsuya Minagawa

Föreningens 150:e provning

Suntory grundades 1899 av Shinjiro Torii då han öppnade en vinbutik som hette Torii Shoten i Osaka. Han blandade sina egna viner och likörer och fick nästan ett maniskt intresse av förädling av drycker. Han insåg snart att om man lagrade likörerna på ekfat så blev de att smaka bättre. I sin iver att lära sig mer snubblade han in på whisky, och han började då drömma om att skapa den första Japanska whiskyn! 1923 tog han hela Suntorys kapital och, mot styrelsens vilja, byggde **Yamazaki destilleriet!** 1929 släpptes den första riktiga Japanska whiskyn och på så vis **lades grunden för Japans whiskyindustri.**

Yamazaki är beläget på den stora ön Honshu. Det ligger söder om Tokyo, lite utanför Osaka. Att det byggdes på denna plats beror på att det var nära de stora städerna och på så vis höll man ner på fraktkostnaderna. Om sommaren är klimatet varmt och fuktigt, något som skyndar på lagringen. **Destilleriet är unikt** på så vis att med sina 12 pannor, alla av olika form och storlek, kan de skapa **upp till 60 olika sorters single malt!** Något som inget annat destilleri i världen klarar av! Orsaken till detta är att det fatutbyte som finns mellan producenter i Skottland inte existerar i Japan och för att kunna skapa mångfacetterade blends så måste de producera alla olika whiskystilar själva!

Kvällens provningsledare Tatsuya Minagawa började jobba som bartender vid 18 års ålder. När han var runt 20 så förälskade han sig i whisky och flyttade till Skottland för att lära sig allt om denna magiska dryck! Han är en väl meriterad bartender och whiskysommelier men han är nog mest **känd som manager av Craigallachie's smått legendariska whiskybar, Highlander Inn!** Han började som Suntory's European Brand Ambassador 2012 och har sen dess **spridit gospeln om japansk whisky!**

Provningen leds av: **Tatsuya Minagawa – European Brand Manager Suntory**

Whiskyn vi ska prova är:

	Glas	Egen rank	Provnr. rank
Yamazaki 12yo	12yo	43,0%	
Yamazaki 18yo	18yo	43,0%	
Yamazaki Sherry Cask	NAS	48,0%	
Yamazaki Bourbon Barrel	NAS	48,0%	
Yamazaki Puncheon	NAS	48,0%	
Yamazaki Mizunara	NAS	48,0%	
Yamazaki 1999 TIBS Single Cask DQ70032	12yo	58,0%	

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst anmäls till **Per Eriksson, per@smad.se** Om gästen får plats till provningen, meddelas detta av Per via mail. **Betalning för gäst skall därefter ske snarast. Provande som uteblir och inte avbokar får inte tillbaka avgiften** samt att **whiskyn anses vara förbrukad.** Provningen begränsas till **140 deltagare.** Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningsdag.

Tid & plats: Fredagen den 31/10 kl: 18:00 Scandic, Borlänge

Efter provningen serveras: Filébuffé med kyckling, fläskfilé helstekt lax samt tillbehör och sallad.

Pris medlem: Provning 250:- Provning och mat 445:- (exkl dryck till maten)
Pris icke medlem: Provning 325:- Provning och mat 520:- (exkl dryck till maten)
Pris enbart matgäst: 195:-

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2014-10-21.**
Postgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vem/vilka betalningen gäller.

Höstens program

2014-11-13 Balvenie med Sam Simmons
2014-12-13 Exklusiv Provning 3

Vårens preliminära program

2015-01-24 Provning
2015-02-14 Provning
2015-03-14 Årsmöte och Provning
2015-04-11 Provning
2015-05-09 Kariuzawa

Välkomna önskar styrelsen!

