

Kampai!



Dram van de Rijzende Zon

16u45, dinsdag 27 april 2010, Flight JL 411 van Japanese Airlines landt op Schiphol International Airport. De 18-daagse tour in het Land van de Rijzende Zon is definitief voorbij. Ilse en Niek hebben zo'n slordige 1.800 foto's en evenveel verhalen en anekdotes om hun reis te documenteren. Dit is hun verslag.

Elke georganiseerde rondreis in Japan heeft wel een bezoek aan een sakéfabriek op het programma. Maar wij wilden wel eens een Japanse whisky-distilleerderij bezoeken. Het uitgelezen ogenblik hiervoor was onze vrije dag in Kyoto.

De stad Kyoto is centraal gelegen op het eiland Honshu en is met zijn 1,5 miljoen inwoners tevens de hoofdstad van het Kyoto Prefecture. De stad telt meer dan 2.000 boeddhistische tempels en 1.000 shintoschrijnen. Maar even buiten Kyoto ligt ook de *Suntory Yamazaki Distillery*. En daar wilden wij wel eens een kijkje gaan nemen, en ook gaan proeven als het even kan natuurlijk!

Het Keihan Hotel waar we verblijven, ligt net naast het Kyoto Station Building. Van hieruit boeken wij kaartjes voor de JR Kyoto Line, richting Osaka. Voor 210 yen per persoon (zo'n 1,60 EUR) rijdt je (enkele reis) tot het Yamazaki Station. Tip: neem steeds een kaart mee waarop je kan aanduiden waar je precies heen wilt; want in Japan spreekt nagenoeg niemand een woord Engels! Na een treinrit van iets minder dan 25 minuten komt de trein toe in Yamazaki Station. 't Is te zeggen: als je de boemeltrein neemt, en niet – zoals wij – de snelle express trein; want we zien de distilleerderij letterlijk voorbij glijden in het landschap. Gelukkig stopt de trein twee dorpjes verder en kunnen we met de boemel evenveel haltes terugrijden.

Op het perron van het Yamazaki Station staat reeds een bord dat ons de juiste richting aanwijst. De distilleerderij ligt op nog geen 10 minuten stappen van het station; en elke 200 meter zijn er wegwijzers. Net aan de spooroverweg ligt de ingang van het *Visitor Center*.

De hostess aan de *Visitor Reception* geeft ons een informatieve folder over de distilleerderij en een formulier dat we dienen in te vullen. Naast een verklaring dat we meerderjarig zijn, is het een soort enquête van waar we de distilleerderij kennen en met welk transportmiddel we tot daar zijn gekomen. We worden ook herinnerd aan verantwoordelijk drankgebruik en dat het niet wijselijk is om voertuigen te besturen na het drinken van alcohol. We vertrouwen erop dat de treinbestuurder hiervan op de hoogte is en betreden de Suntory terreinen.

Het bezoek aan de distilleerderij is gratis. Rondleidingen zijn enkel in het Japans; er zijn wel gratis Engelstalige *audio guides* beschikbaar.

We zijn nog net op tijd voor de eerste tour van de dag. Onze groep bestaat uit 8 Japanners en ... twee Belgen. De rondleiding vertrekt vanop de eerste verdieping van het *Visitor Center*. Een Japanse dame begroet de groep; en na elke zin buigt ze naar de deelnemers, die beleefd terug buigen. Dit herhaalt zich zo'n 3-tal keer. Wij hebben geen idee waarover het gaat, maar buigen – zoals het volgens de Japanse etiquette hoort – naarstig mee.

De rondgang vangt aan in de tuin van de distilleerderij. Vanaf hier vertrouwen wij volledig op de *audio guide*. We krijgen de geschiedenis van de Suntory Yamazaki Distillery te horen. In de vallei waar nu de distilleerderij staat, vloeien 3 rivieren samen. De inwoners van Kyoto noemen het '*Yamazaki*'. De geestelijke vader van de Japanse thee ceremonie, Sen no Rikyu, vestigde zich hier om met het heldere Yamazaki-water de perfecte thee te maken. Wanneer deze plaats, eeuwen later, de geboorteplaats werd van de Japanse whisky, noemden de Japanners hun dram '*Yamazaki Whisky*'.

In de tuin staan een aantal standbeelden, waaronder die van oprichter Shinjiro Torii. De tour begint pas echt als we via een lift, met gecodeerd slot, de productiegebouwen betreden.

We krijgen een korte inleiding tot het productieproces van whisky en beginnen onze tocht door de vier grote stappen: beslaan, gisten, distilleren en rijpen. Na elke stap in het proces kunnen we zowel de ingrediënten als de eindproducten bekijken, ruiken en zelfs proeven. Zo ruiken we aan gemoute gerst en turf en proeven we *new make*, die nagenoeg rechtstreeks uit de *spirit still* komt. Eén van de hoogtepunten voor elke whisky liefhebber moet toch de distillatiehal zijn.



In deze gigantische en kraaknette ruimte staan 12 blinkende, koperen alambieken. Links staan de 6 *wash stills* en aan de overzijde staan evenveel *spirit stills*. De volgende ruimte die we betreden is de bijna steriele afvullijn. Op de muur prijken de woorden '*Cask Filling*'. En terwijl honderden vaten komen aanrollen die aan de lopende band worden gevuld met glasheldere *malt spirit*, probeer ik mij voor te stellen dat we pas binnen 3, 10 of zelfs 12 jaar zullen kunnen genieten van de whisky die hier vandaag wordt gemaakt.

In elke afdeling hangt er wel een specifieke geur; maar wat ons het meest doet dromen, zijn de aroma's in het *aging warehouse*. Hier liggen duizenden vaten *pure malt* en *sungrain whisky's* te rijpen. Voor het rijpen van hun whisky's gebruikt Yamazaki bourbonvaten uit Amerika en sherryvaten uit Spanje. Sommige whisky's krijgen ook een finish op Japanse Mizunara-vaten. De magazijnen hebben geen klimaatregeling. Men opteert om de verschillende seizoenen, met hun specifieke weertypes, te laten inwerken op de vaten.

Naast een interessante display over het maken van fusten en de verschillende soorten vaten, is er ook een prachtige opstelling van twee opengewerkte vaten. Bij een doorsnede van een vat van 4 en een van 12 jaar oud, zien we duidelijk de invloed van het *angle's share* tijdens de rijping.

Aan het einde van de rondgang passeren we enkele unieke en oude vaten, waaronder barrel N° 0001 uit 1924. Dit is het eerste vat whisky dat ooit in Japan werd geproduceerd.

Elk bezoek aan een distilleerderij wordt natuurlijk afgesloten met een whisky tasting. In een gezellige ontvangstruimte met houten tafels en bankjes, begint de proeverij met een verfrissend drankje: het is *The Premium Soda from Yamazaki*. Het is niet meer dan spuitwater met whisky, en echt niet lekker. Ise werkt ook de inhoud van mijn glas naar binnen.

Voor elke deelnemer liggen er Suntory chocolaatjes en een notenmix op tafel. Het zijn lekkere knabbels bij de rest van de tasting. Naast een *Yamazaki 12 Year Old*, proeven we de *Hakushu 10 Year Old* (wordt *hak-shoe* uitgesproken). Tot onze verwondering worden de whisky's '*on the rocks*' geserveerd. Ik veer onmiddellijk op en kan nog net voorkomen dat ook onze drams verdwijnen in een gigantische tumbler tot de rand gevuld met ijs. De Japanse heer die rechtover ons zit is blijkbaar ook een whiskykenner en -liefhebber en drinkt zijn whisky's ook liever '*straight*'. Blijkbaar is niet iedereen in onze groep bekend met de etiquette van het walsen en *nosen* van whisky.



De Japanse dame die schuin van ons aan de overkant van de tafel zit, slaat 3 glazen *Yamazaki 12 Year Old* – dat van zichzelf, dat van haar echtgenoot en dat van diens zus - ad fundum achterover. Ons hart bloedt een beetje ...

Na iets meer dan een uur zit onze rondleiding, inclusief tasting, erop. We nemen echter nog ruim de tijd om het museum, de *whisky library* en de shop te bezoeken. Jammer genoeg is het museum volledig in het Japans. Er is hier geen *audio guide* beschikbaar. De tentoonstelling toont de geschiedenis van whisky in Japan en de Suntory distilleerderij. We leren dat de Japanners – in de geest van hun traditionele thee ceremonie – begin vorige eeuw een heuse whisky ceremonie hadden bedacht. Jammer genoeg is dit gebruik volledig verloren gegaan. Naast enkele antieke foto's, documenten en posters, zijn er ook een aantal oude en zeldzame flessen te bewonderen, zoals de *Suntory 60 Year Old*.

Minstens zo indrukwekkend is de immense whisky bibliotheek van Yamazaki. Hier staan honderden flessen van *new make*, *single malts* tot *blended whisky's* van over de hele wereld. De flessen zijn allemaal neutraal gelabeld en gaan terug tot 1960. Er staat hier voor een halve eeuw aan whisky geschiedenis. Een mens zou het souvenirwinkeltje liever links laten liggen en hier shoppen!

In het *Visitor Center* kan er (tegen betaling weliswaar) nog whisky geproefd worden. Je kunt er kiezen uit een uitgebreid assortiment Japanse, Schotse, Ierse en Amerikaanse whisk(e)y's. Hier kan je enkel cash betalen en alle drams worden *straight* geserveerd. Prijzen beginnen aan 100 yen (zo'n 80 eurocent) voor eenvoudige Japanse blends tot 3.000 yen (zo'n 24 EUR) voor enkele exclusievere en buitenlandse whisky's.

Om deze geslaagde voormiddag af te sluiten, proeven wij de *Hibiki 30 Year Old*. De fles kost in de detailhandel een slordige 100.000 yen (800 EUR) en voor een glas van 50ml betalen wij 2.600 yen (zo'n 21 EUR).

Het *Yamazaki Visitor Center*, met museum en shop, zijn dagelijks gratis te bezoeken van 9u30 tot 16u45 (laatste toegang om 16u00). Vanaf 10u00 gaat er om het uur een gratis productietoer & tasting van start (laatste tour om 15u00). Engelstalige *audio guides* zijn eveneens gratis ter beschikking.

Kampai! (Slàinte in het Japans)

