

A clear glass bottle with a light blue label. The label is rectangular and centered on the front of the bottle. The text on the label is in a bold, black, sans-serif font, arranged in two lines: 'NIKKA' on the top line and 'BOOK' on the bottom line. The bottle is filled with a clear liquid, and the background is a plain, light color.

**NIKKA**  
**BOOK**

**NIKKA**

книга



ПРЕДИСЛОВИЕ



# NIKKA

Когда жизнь легендарной пары складывается в историю знаменитого виски...

## МАСАТАКА «Дальновидный»

(20/6/1894 - 29/8/1979)

Своим виски Япония обязана безграничной любви одного человека по имени Масатака Такэцуру (1894-1979 гг.), которого по праву называют «отцом японского виски». Молодой Такэцуру-сан встретил свою любовь в далекой Шотландии, куда он отправился в 1918 г. для изучения процесса производства виски с целью дальнейшего внедрения его у себя на родине. Такэцуру происходил из многодетной семьи потомственных сакэваров из Хиросима. Основанная еще в 1773 г. семейная компания «Такэцуру Сюдзо» существует до сих пор. По традиции предполагалось, что М. Такэцуру также станет сакэваром. Готовя себя к этой карьере, он поступил на факультет производства спиртных напитков университета Осака. Начало XX века было временем, модернизации Японии, выйдя из многовековой изоляции, страна жадно впитывала европейский технический и культурный опыт. Из университетского курса наибольший интерес у Такэцуру вызвали лекции, посвященные производству спиртных напитков в Европе, он буквально загорелся идеей наладить их производство в Японии. В те времена подобная идея буквально витала в воздухе и, разумеется, пришла в голову не только молодому студенту Такэцуру, но и капитанам японского алкогольного бизнеса. Один из таких капитанов, глава осакской компании «Сэтцу Сюдзо», приметив смысленного и энергичного выпускника университета Такэцуру, взял его на работу и направил на стажировку в Шотландию. Технические аспекты производства виски Такэцуру изучал в университете Глазго, а также в ходе практической работе на перегонном заводе Хейзелбен и не сохранился до наших дней, шотландский виски из Кэмпбелтауна пользуется особой популярностью среди японцев. Во многом это объясняется тем фактом, что именно там некогда трудился их знаменитый соотечественник.

Влияние Такэцуру на формирование современного облика японского виски трудно переоценить. Конечно, над созданием японского виски трудились тысячи специалистов, из которых сотни прошли обучение в Шотландии и других странах-производителях виски. Но началось-то все именно с Такэцуру. Как не без юмора заметил в ходе беседы с премьер-министром Икэда в 1962 г. британский вице-премьер сэр Алекс Дуглас-Хьюм: «50 лет назад к нам приехал смысленный молодой японец, который с помощью авторучки и блокнота завладел секретом виски, несущей Британии золотые яйца».

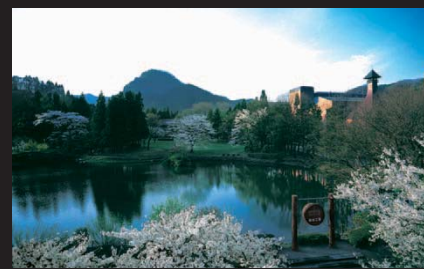
## РИТА «Источник вдохновения»

(14/12/1896 - 17/1/1961)

Технические аспекты производства виски Такэцуру изучал в университете Глазго, а также в ходе практической работе на перегонном заводе Хейзелбен в Кэмпбелтауне. Хотя завод Хейзелбен и не сохранился до наших дней, шотландский виски из Кэмпбелтауна пользуется особой популярностью среди японцев. Во многом это объясняется тем фактом, что именно там некогда трудился их знаменитый соотечественник.

В Шотландии Такэцуру обрел две главные любви своей жизни – виски и жену, с которой счастливо прожил в браке более 40 лет. Рита Такэцуру, в девичестве Кован, стала музой и верной помощницей мужа во всех его начинаниях. Молодые люди познакомились в доме Риты, куда Такэцуру был приглашен для занятий борьбой дзюдо с ее братом. Это была любовь с первого взгляда, не обошлось и без знаменья судьбы. По старой шотландской традиции в рождественский пудинг обычно кладут шестипенсовую серебряную монету и серебряный наперсток, считается, что нашедшие их молодой человек и девушка должны пожениться. На Рождество 1919 года, Рита обнаружила в своем пудинге наперсток, а Такэцуру – монету, оба эти предмета теперь хранятся в музее компании, основанной Такэцуру. В начале 1920 г. молодые люди, несмотря на возражения родственников с обеих сторон, поженились. Такэцуру предложил Рите остаться с ней в Шотландии, либо последовать за ним в Японию. Зная о заветной мечте Такэцуру – организовать производство виски у себя на родине, Рита без колебаний последовала за мужем. Из Шотландии помимо жены Такэцуру привез еще одно сокровище - две исписанных мелким почерком тетради с детальным изложением технологии производства виски.

В 1961 г. в возрасте 65 лет из жизни ушла Рита, которая к этому времени стала заметной общественной фигурой, много сделавшей для укрепления дружбы между Японией и Шотландией. По инициативе Риты городами-побратимами стали ее родной Киркентиллох и Ёйти, где она прожила большую часть своей жизни. Здесь же в Ёйти неподалеку от завода Риту и похоронили. Понеся тяжелую утрату, Такэцуру нашел забвение в работе. В память Риты в 1962 г. Такэцуру совместно со своим усыновленным племянником Такэси разработал новый бленд «Супер Никка», ставший бестселлером.



# NIKKA

Мужчина, женщина и две вискокурни...

## МИЯГИКЁ (основана в 1969 году)

### Вискокурня будущего

В 1969 г. под руководством Такэцуру было завершено строительство нового перегонного завода Миягикё на северо-востоке о. Хонсю, близ города Сэндай. Замысел Такэцуру состоял в том, что новый завод Миягикё будет производить солодовый виски совсем другого типа, чем старый завод Ёити. Последний был задуман как завод, производящий виски в стиле прибрежных районов Хайленда – мощный, насыщенный, с солоновато-йодистыми нотками морского бриза и достаточно торфянистый. Пропитка дымом торфа у виски Ёити колеблется в пределах 15-30 миллионных частей, что соответствует уровню шотландских заводов Спрингбэнк (регион Кэмпбелтаун) и Кал Ила (о. Айла).

В противоположность Ёити завод Миягикё должен был производить виски в стиле Лоуланда – мягкий и легкий. Как известно, стиль виски во многом определяется формой перегонного куба. Кубы с прямой шеей дают слабо очищенный, а значит, более весомый и насыщенный виски, именно такие кубы установлены на заводе Ёити. На заводе Миягикё работают кубы другого типа, они снабжены круглой камерой в основании шеи, т.н. «шаром Мильтона». При перегонке в этом шаре конденсируется часть испарений, которые затем стекают вниз в основную часть куба, где повторно дистиллируются. В результате кубы завода Миягикё дают сильнее очищенный, а значит, более легкий и мягкий виски. Разумеется, появление у «Никка» второго завода по производству солодового виски колоссально расширило возможности компании по выпуску купажей.

## ИЁТИ (основана в 1934 году)

### Лучший односолодовый в мире!

Для Японии, особенно ее северных районов, где расположены оба перегонных завода компании «Никка», характерна четко выраженная смена сезонов, здесь жаркое влажное лето, а зима достаточно холодная и снежная. Большие перепады температур ускоряют выдержку и способствуют лучшему вызреванию японского виски. Высокое качество виски обусловлено также здоровым технологическим консерватизмом японцев.

На заводе Ёити перегонные кубы до сих пор по старинке нагревают углем. В Шотландии этот традиционный, но очень трудоемкий метод давно вышел из употребления, кубы там нагревают паром, либо в редчайших случаях – газом. При используемом заводом Ёити традиционном нагревании углем дно куба раскаляется до очень высоких температур, порядка 800-1000° С. Это приводит к частичной карамелизации суслу и заметно обогащает вкус и аромат виски легкими гарными нотками.

В последние годы специалисты компании «Никка» стали больше экспериментировать с выдержкой виски в нетрадиционных для Шотландии типах дуба. В первую очередь это касается новых сильно обожженных внутри бочек из американского белого дуба. Именно такие новые бочки используют в США для выдержки бурбона, старевший в них виски быстро приобретает насыщенный цвет и характерный сладковатый аромат ванили.

Эти две вискокурни славятся природой, которая их окружает и сотрудниками, которые чтят традиции и внедряют ноу-хау.

Эти два ключевых фактора дают марке идентичность и стиль.



**NIKKA**  
pure malt

43%, 500мл

## СТАНИСЛАВ ВАДРНА



Кто лучше Станислава Вадрна может рассказать о Нике?  
Он объехал весь мир со своей программой «Идеальная подача виски» -  
она позволила объявить об этом бренде как об одном из самых инновационных.  
Виски Никка стал не только популярным благодаря одному из самых известных барменов,  
но и понятливее своему основному потребителю.





## Pure Malt Black Пьюэ Молт Блэк

---

---

**Категория:** пьюэ молт (купаж солодовых виски разных заводов).

Округлый и насыщенный с тонами цитрусовых и торфяного дыма.

**Вкус:** Тонкий, чрезвычайно живой и гибкий. С тонами дымка, дуба, апельсиновой и лимонной цедры.

**Финал:** Долгий медовый с тонами солода, цитрусовых, пряностей и свежескошенной травы.

**Объем:** 0,5 л

**Крепость:** 43% об.

**Выдержка:** без указания возраста

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



## Pure Malt Red Пьюэ Молт Рэд

---

---

**Категория:** пьюэ молт (купаж солодовых виски разных заводов)

**Аромат:** Насыщенный с тонами апельсина и цукатов, чуть позже проступают нотки душистых трав.

**Вкус:** Тонкий, глубокий и сложный. С тонами фруктов, меда и солода с легким дымным оттенком.

**Финал:** Долгий, очень свежий и гармоничный, с солодовыми и цветочными нотками.

**Объем:** 0,5 л

**Крепость:** 43% об.

**Выдержка:** без указания возраста

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



## Pure Malt White Пьюэ Молт Уайт

---

---

**Категория:** пьюэ молт (купаж солодовых виски разных заводов)

**Аромат:** Элегантный и свежий, сначала ощущаешь типично айловские ароматы торфа и медикаментов (йодистые нотки), чуть позже проступают тона экзотические фруктов (кокоса), цветов (фиалка) и шоколадной глазури.

**Вкус:** Тонкий, суховатый. С тонами продымленного солода, меда и засушенных трав.

**Финал:** Долгий и сложный, уловимы солоновато-йодистые тона морского бриза, цветочными нотки (фиалки, лилии), оттенки торфяного дыма и медикаментов (микстуры от кашля).

**Объем:** 0,5 л

**Крепость:** 43% об.

**Выдержка:** без указания возраста

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



## All Malt Ол Молт

---

---

**Категория:** пьюэ молт (купаж солодовых виски разных заводов).

Уникальный по технологии производства 100% солодовый виски, часть спиртов которого выгнана в традиционных кубках Pot still, а часть – в аппаратах непрерывного действия Coffey still. В настоящее время такой виски не делают ни в Шотландии, ни в Ирландии.

**Объем:** 0,7 л

**Крепость:** 40% об.

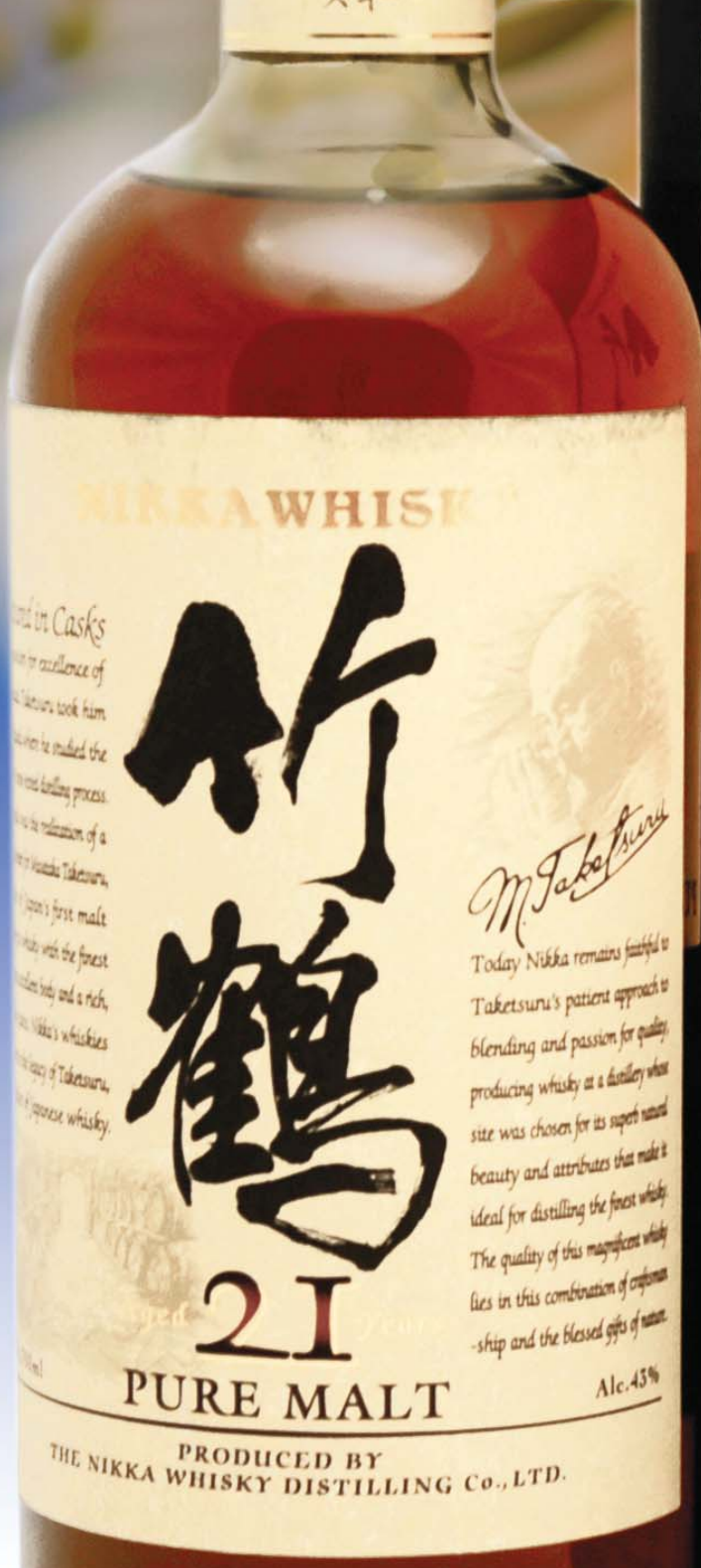
**Выдержка:** без указания возраста

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



**NIKKA TAKETSURU**  
**PURE MOLT**  
21 years old

43%, 700мл



NIKKA WHISKY

竹鶴

*M. Taketsuru*

Today Nikka remains faithful to Taketsuru's patient approach to blending and passion for quality, producing whisky at a distillery whose site was chosen for its superb natural beauty and attributes that make it ideal for distilling the finest whisky. The quality of this magnificent whisky lies in this combination of craftsmanship and the blessed gifts of nature.

21

PURE MALT

Alc. 43%

PRODUCED BY THE NIKKA WHISKY DISTILLING Co., LTD.

NIKKA WHISKY

竹鶴

Aged 21 Years

PURE MALT WHISKY

## Taketsuru Pure Malt 21 years old Такэцуру Пьюэ Молт 21 год

**Категория:** пьюэ молт (купаж солодовых виски разных заводов).

Тона хереса, яблочного цвета, сочных груш и яблок, свежескошенной травы и мяты.

**Вкус:** Тонкий, ровный и сладковатый с хересным оттенком.

**Финал:** Долгий, округлый, сладковатый. Чарующий виски, навеивает воспоминания прогулке по утренней росе во фруктовом саду.

**Объем:** 0,7 л

**Крепость:** 43% об.

**Выдержка:** 21 год

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



NIKKA WHISKY

単一蒸溜所モルト

SINGLE MALT

"YOICHI"

余市

15  
years old

余市蒸溜所15年貯蔵シングルモルト

Distilled & Matured in Yoichi Distillery The Nikka Whisky Distilling Co., Ltd.

Product of Japan

СТАНИСЛАВ ВАДРНА



Амбасадор NIKKA

# YOICHI

15 years old

12 years old

10 years old

45%, 700мл



## Yoichi Single Malt 15 years old Ёйти Сингл-Молт 15 лет

---

---

**Категория:** односолодовый виски

**Аромат:** Личи и сладкого белого винограда.

**Вкус:** Поначалу безоговорочно сладкий, позже, казалось бы ниоткуда, проступают тона торфяного дыма.

**Финал:** Долгий, тянущийся бесконечно. Замечательное обрамление для этого мощного сингл-молта.

Само совершенство, виски, который необходимо попробовать всем, кто считает себя знатоком этого напитка.

**Объем:** 0,7 л

**Крепость:** 45% об.

**Выдержка:** 15 лет

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



## Yoichi Single Malt 12 years old Ёйти Сингл-Молт 12 лет

---

---

**Категория:** односолодовый виски

Насыщенный, весомый и дымный с солоновато-йодистыми нотками морского бриза и оттенком дуба. Позже из глубины проступают тяжелые цветочные тона вперемешку с ароматами сухофруктов и какао.

**Вкус:** Замечательно сложный, ощутимы тона запеченных яблок, абрикоса, жареных орехов, присутствует также легкий оттенок дыма и пчелиного воска.

**Финал:** Дымный, с оттенком ванили.

**Объем:** 0,7 л

**Крепость:** 45% об.

**Выдержка:** 12 лет

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



## Yoichi Single Malt 10 years old Ёйти Сингл-Молт 10 лет

---

---

**Категория:** односолодовый виски

**Аромат:** Насыщенный, свежий, сначала ощущаешь тона дуба и специй, позже проступают тона солода и фруктов (яблоко, абрикос).

**Вкус:** Округлый и гармоничный, с удивительно удачным переплетением оттенков дуба (ваниль), цветов (ирис, лаванда) и фруктов (абрикос, изюм).

**Финал:** Долгий и сложный. Гармоничное сочетание древесных, фруктовых и цветочных оттенков.

**Объем:** 0,7 л

**Крепость:** 45% об.

**Выдержка:** 10 лет

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса





## Super Супер

---

**Категория:** купажированный виски с высоким содержанием солодовых спиртов. Чистый, сухой, солодовый, с оттенком лимона, свежескошенной травы, чуть дымный.

**Вкус:** Чистый, свежий, сладковатый, очень сочный с тонами лимона.

**Финал:** Долгий, сухой и глубокий, с дымной торфяной ноткой, присущей виски завода Ёйти.

**Объем:** 0,75 л

**Крепость:** 43% об.

**Выдержка:** без указания возраста

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса



## Tsuru 17 years old Цуру 17 лет

---

**Категория:** купажированный виски с высоким содержанием солодовых спиртов. Сочный фруктовый (лимон), очень живой с легким дымным оттенком.

**Вкус:** Глубокий, сложный и многослойный, пряный с тонами имбиря и белого перца. Мягкий и бархатистый.

**Финал:** Долгий с тонами лакрицы и ореха.

**Объем:** 0,7л

**Крепость:** 43% об.

**Выдержка:** 17 лет

**Тип бочки:** из-под бурбона и хереса





# NIKKA

Путеводитель вокруг света

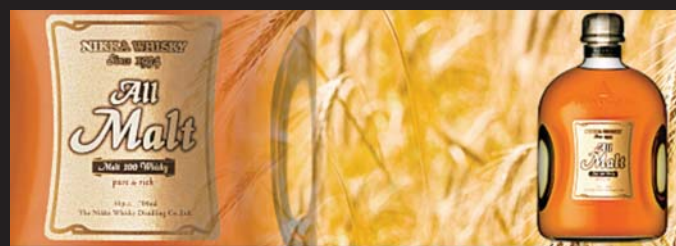
Все еще мало известный за пределами страны японский виски отличается, тем не менее, высочайшим качеством. Это признают ведущие британские эксперты, в частности, Джим Мюррей, автор самого полного на сегодняшний день справочника «Библия виски». По мнению Мюррея, односолодовый виски Ёйти входит в пятерку лучших сингл-молтов мира, а бленды «Цуру» и «Супер Никка» могут быть отнесены к числу мировых шедевров в категории купажированных виски.

Международное признание пришло к японскому виски совсем недавно и, на первый взгляд, достаточно неожиданно. В 2001 году самый авторитетный в мире виски британский журнал "Whisky Magazine" организовал сравнительную слепую дегустацию. По результатам этой дегустации «лучшим из лучших» сингл-молтов был назван 20-летний виски Ёйти 1988 года дистилляции.

Трудно переоценить значение этого события для производителей японского виски, которые впервые в истории превзошли своих шотландских учителей и конкурентов.

Если проводить исторические аналогии, то нечто подобное произошло на знаменитой Парижской дегустации 1976 года, когда французские эксперты оценили качество калифорнийских вин выше своих собственных. О том, что победа японских производителей виски в 2001 г. была вовсе не случайной, говорят последние номинации журнала "Whisky Magazine".

В 2007 г. звание лучшего в мире виски (WWA – World Whisky Award) в категории пьюэ молт удостоился 21-летний виски Такэцуру. Еще более «урожайным» для японцев стал 2008 год. Тогда лучшими в мире были названы сразу два японских виски, в категории сингл-молт - 20-летний виски Ёйти 1987 года дистилляции (производитель «Никка»), а в категории купажей - 30-летний виски «Хибики» («Сантори»). В 2009 и 2010 г. звание лучшего в мире виски (WWA) в категории пьюэ молт вновь удостоился 21-летний виски Такэцуру. Вот оно доказательство правильности пути, выбранного более 80 лет назад отцом «японского виски» Такэцуру.









**АСТ-интернэшнл инваэронмэнт**

Россия, 115201 г.Москва,  
Каширский проезд, д.23, стр.4  
Телефон: +7 (495) 411-53-40; +7 (495) 258-00-37  
E-mail: [ast.info@ast-inter.ru](mailto:ast.info@ast-inter.ru)  
[www.ast-inter.ru](http://www.ast-inter.ru)