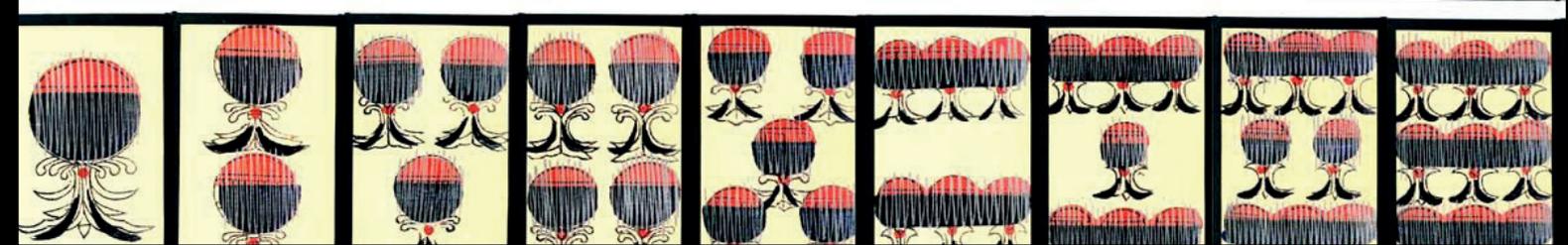
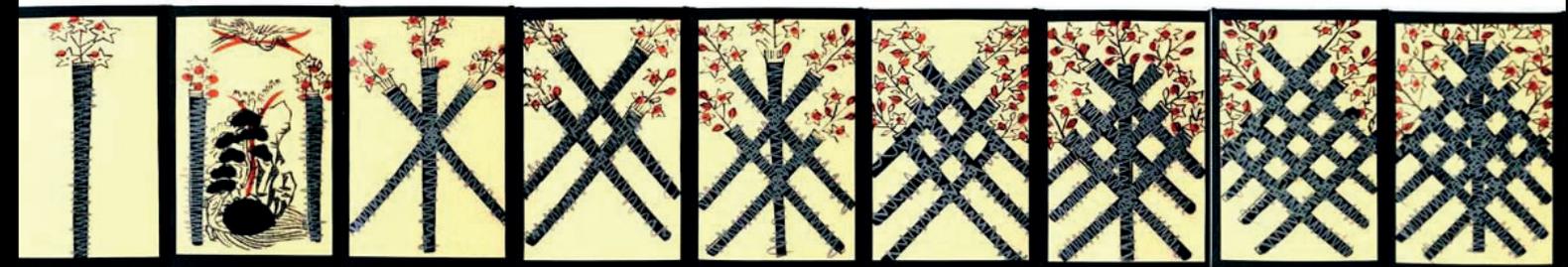
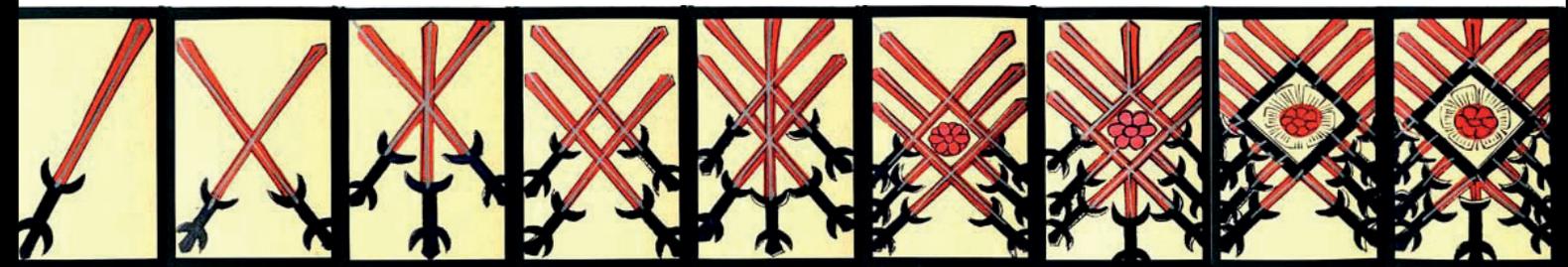




NINE LEAVES



La collezione Unsun Karuta: la seconda vita di Nine Leaves

Fondata nel 2013 da Yoshiharu Takeuchi nella città giapponese di Otsu, nel cuore della prefettura di Shiga, la distilleria Nine Leaves recava nel suo logo lo stemma di famiglia, disegnato attorno a nove foglie di bambù. E in effetti questa è una storia squisitamente familiare, profondamente intima. Dopo aver lavorato con Ichiro Akuto, il fondatore della distilleria di whisky Chichibu, Yoshiharu ha infatti maturato il desiderio di produrre rum eccezionali utilizzando i metodi artigianali tradizionalmente applicati ai Single Malt Whisky. Una passione totalizzante la sua, che lo ha portato a lasciare una carriera in Toyota e ad avviare Nine Leaves. Yoshiharu faceva tutto da solo, senza eccezioni: dallo spostamento dei barili alla fermentazione e distillazione, fino al riempimento delle botti e all'apposizione delle etichette sulle bottiglie. Non ha mai voluto nessun altro accanto a sé: dall'inizio alla fine l'avventura di Nine Leaves è stata quella di un uomo solo, in un autentico riflesso della sua dedizione. Alla fine del 2023, dopo dieci anni di attività, Yoshiharu Takeuchi ha deciso di chiudere la distilleria. Pochi mesi dopo, ha venduto l'intero stock di rum da invecchiamento e l'ultimo lotto di rum bianchi a La Maison & Velier. L'eredità di Nine Leaves vivrà ancora, maturando ed evolvendo, lasciando presagire emozionanti uscite future.



NINE LEAVES

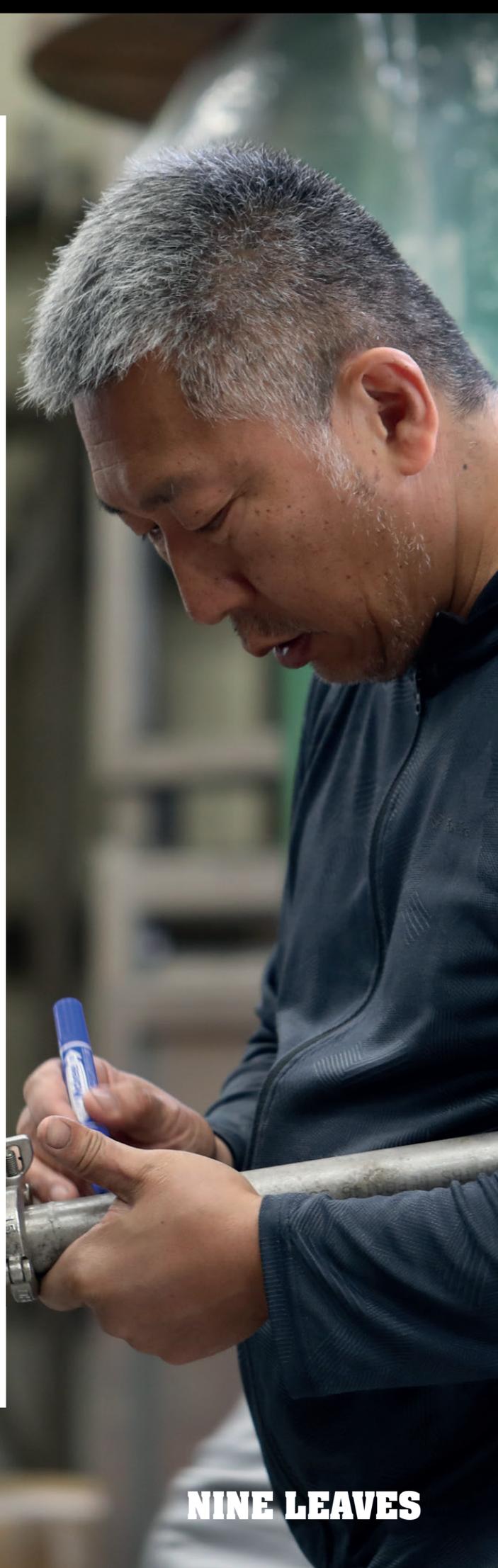
Il racconto di Luca

“Ho incontrato Yoshiharu intorno al 2014 durante un rum festival, quando era agli inizi, e ho capito subito che era il giapponese meno giapponese e insieme più giapponese che avessi mai conosciuto, ho visitato tre volte il suo stand, incuriosito e colpito dai suoi rum. Ho avuto una vera e propria intuizione mediterranea perché sentivo che quest'uomo era speciale”, racconta Luca Gargano, ripercorrendo un rapporto di amicizia intenso e cementato dalla stima reciproca. “Per il 70° anniversario della Velier gli avevo chiesto una botte per fare il nostro primo co-bottling, e lui ha voluto regalarmela, cosa che a me, che sono genovese, è sembrata incredibile. Ogni anno gli chiedo quante botti avesse prodotto, e lui mi dava sempre questi numeri bassi, un anno diceva 60, quello dopo 84. Poi, nel 2019, quando sono andato a vedere la distilleria, ho capito: Nine Leaves è davvero un Single Man Rum”.

Quello che avviene dopo che la scelta è stata fatta racconta la storia di un'amicizia, di una dedizione e di una passione comune. “Ho chiamato Luca e gli ho chiesto ‘conosci qualcuno che potrebbe comprare il mio rum?’”, ricorda Yoshiharu. “E lui mi ha risposto: ‘Nessuno, tranne me’”.

Pochi mesi dopo, Yoshiharu Takeuchi ha dunque venduto l'intero stock di rum da invecchiamento e l'ultimo lotto di rum bianchi a La Maison & Velier.

“Per me la cosa davvero importante è far continuare Nine Leaves”, dice Luca. “Lasciar invecchiare il rum in Giappone per il tempo che sarà necessario mostrerà a tutti che Yoshiharu ha creato uno dei migliori rum al mondo. È un pezzo di storia del rum che continuerà attraverso me, non è una questione di business ma proprio una missione per me: un modo per dare il vero valore al lavoro di Yoshiharu”.



NINE LEAVES

Il processo di produzione

La distilleria si trova nella città di Otsu, sulle rive del Lago Biwa. Una scelta certamente non casuale, dato che si trova accanto a una sorgente sotterranea nota per la sua acqua eccezionalmente dolce e pura, un'impronta indelebile del terroir giapponese. La sua composizione, povera di minerali, favorisce la fermentazione dello zucchero Kokuto, un altro elemento chiave. Takeuchi ha trovato la materia prima perfetta nell'arcipelago di Okinawa, vale a dire nell'isola di Tarama-jima, celebre per il suo zucchero di canna. Il kokuto, chiamato anche zucchero nero di Okinawa, è un concentrato al 100% dello zucchero, come il rapadou ad Haiti. Questo dettaglio qualitativo è stato inizialmente frainteso in Europa, portando la critica a bocciare i prodotti di Yoshiharu in un'epoca dove la battaglia ideologica sullo zucchero aggiunto nel rum aveva creato fazioni e incomprensioni. La fermentazione, effettuata con un tipo specifico di lievito autoctono solitamente utilizzato per panificare, dura circa quattro giorni.



La distillazione

Per quanto riguarda la distillazione, su consiglio di Ichiro Akuto, Yoshiharu ha acquistato **due pot still scozzesi Forsyth's**, perfetti per esaltare la complessità aromatica dei distillati, creando un equilibrio unico.

Il primo ha un wash still che ricorda quello di Chichibu, e ha una base larga che consente un processo di riscaldamento più lento, promuovendo la creazione di aromi potenti; **il secondo** ha un design slanciato, in stile Glenmorangie, che permette un maggior contatto con il rame e porta a un reflusso più grande durante la distillazione, separando i componenti più leggeri dagli olii pesanti, in modo da ottenere un distillato più puro e raffinato. La lunghezza e l'angolatura del collo dell'alambicco sono particolarmente importanti, dato che contribuiscono allo stile pulito e delicato di Nine Leaves, pur conservando la ricchezza aromatica portata dagli esteri.

Una volta distillati, i rum vengono posti a invecchiare in diversi tipi di botte, in due luoghi diversi: **una warehouse sottoposta a importanti oscillazioni di temperatura o una miniera abbandonata**, dall'umidità elevata e temperature molto basse.



NINE LEAVES

L'invecchiamento

I rum di Nine Leaves invecchiano in due luoghi diversi: una warehouse sottoposta a importanti oscillazioni di temperatura e una miniera abbandonata, dall'umidità elevata e temperature molto basse. Il clima è quello particolare di Otsu, caratterizzato da estati calde e inverni freddi.

Nella warehouse, gli sbalzi di temperatura fanno sì che il distillato si espanda e si contraiga all'interno della botte, accelerando l'estrazione dei composti dal legno. Questo porta a sapori più decisi, e contribuisce a creare un profilo più robusto.

La miniera offre invece un ambiente stabile e più fresco, che rallenta il processo di invecchiamento, in una maniera simile alle condizioni di una tradizionale dunnage warehouse scozzese. Questa maturazione più lenta favorisce lo sviluppo di sapori sottili e delicati.

Takeuchi ha sperimentato diverse botti per l'invecchiamento dei suoi rum: ex-vino, ex-bourbon, di rovere americano, russo e altre. Ognuna di queste aggiunge aromi unici.



NINE LEAVES



La storia continua

Dopo la chiusura della distilleria, La Maison & Velier ha selezionato i primi cinque imbottigliamenti, le cui etichette sono ispirate a un gioco di carte tradizionale giapponese: Unsun Karuta.

Luca racconta che “scegliere il packaging giusto per questa serie è stato estremamente complesso, abbiamo provato molte idee, alcune strane e scartate immediatamente”, ricorda Luca. “Poi ho pensato alla Card Series di Hanyu, una distilleria chiusa diventata oggetto di culto tra i collezionisti arrivando a quotazioni a 5 zeri sulle aste. Per quegli imbottigliamenti hanno utilizzato le carte da gioco portoghesi, che sono state introdotte in Giappone dai commercianti. Volevo onorare questo rum così interamente giapponese in tutto e mi sono chiesto se ci fossero delle carte giapponesi, per l'appunto. E c'erano”.

Nei prossimi anni sono previste nuove espressioni di Single Cask in Small Batch, e ogni etichetta svelerà una nuova carta della collezione Unsun Karuta. Siamo di fronte a uno di quegli eventi straordinari in grado di scuotere il mondo del rum e anche il collezionismo: Nine Leaves non produrrà più nulla, e il suo patrimonio gelosamente custodito è destinato ad accrescere il suo valore nel tempo.



NINE LEAVES

Nine Leaves White - Last Drops 2023



Nine Leaves White - Last Drops è l'ultimo distillato imbottigliato prima della chiusura definitiva della distilleria. Una deliziosa combinazione di potenza e delicatezza, si distingue per il suo carattere ossidativo e per gli aromi di canna fresca.

PRODUZIONE

Materia prima	Zucchero di canna Kokuto
Tipo di alambicco	Pot Still
Tempo di fermentazione	4 giorni
Gradazione imbottigliamento	62%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al **naso** si presenta ricco e denso, rivelando sentori di miele, zucchero di canna, rosa e albicocca, in una palette di aromi molto concentrata che si prolunga con toni di anice e mentolo, con uno strato di liquirizia sul finale.

Il **palato** è vivace e rotondo, e si fa più cremoso man mano che rivela note di succo di canna fresco, limone e mash di fermentazione, con sfumature medicinali e di senape che si sviluppano via via.

Il **finale** è energico e persistente, sempre più vicino alla canna da zucchero.

NINE LEAVES

Nine Leaves Ex-Bourbon Casks Small Batch 2017



Questa espressione invecchiata in una botte ex-bourbon si presenta straordinariamente equilibrata.

PRODUZIONE

Materia prima	Zucchero di canna Kokuto
Tipo di alambicco	Pot Still
Tipo di botte	ex-Bourbon
Età	7 anni
Gradazione imbottigliamento	59%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al **naso** si presenta fine ed eterea, sostenuta da toni di legno di sandalo ed eucalipto, con una tavolozza aromatica che si apre con frutti tropicali, sfumature tostate e praline, ed evolve in aromi floreali, di zucchero di canna e di marshmallow.

Il **palato** è diretto e chiaro, con note armoniosamente combinate di cocco, mandarino, albicocca e caramella mou che evolvono su toni più vegetali di canna da zucchero matura e pepati.

Il **finale** è raffinato e persistente, con il miele di canna che avvolge gradualmente le papille gustative; una sensazione di ricchezza presto controbilanciata da sentori più piccanti di limone, arancia e albicocca. L'olfatto retro-nasale combina vaniglia, liquirizia e delicate note vegetali di tabacco.

NINE LEAVES

Nine Leaves Ex-American Oak Single Cask #7 2016



Questa espressione è stata invecchiata in una botte di rovere americano di secondo riempimento e distillata nel 2016.

PRODUZIONE

Materia prima	Zucchero di canna Kokuto
Tipo di alambicco	Pot Still
Tipo di botte	Rovere americano
Età	8 anni
Gradazione imbottigliamento	59%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questa espressione ha un **naso** ricco e inebriante, con sentori di iris, pompelmo, noce e vaniglia che aprono le danze, per poi farsi più fruttati, freschi e medicinali.

Il **palato** è deciso e potente, ricco di energia e di note di limone e miele, con lo zucchero di canna che copre delicatamente la lingua, in una piacevole freschezza che viene rafforzata dalle sfumature di piante aromatiche.

Il **finale** è persistente, e rivela la ricchezza tropicale del lime, del kiwi giallo, della banana e del cocco. L'olfatto retro-nasale, deliziosamente vanigliato, aggiunge una spolverata di spezie dolci.

NINE LEAVES

Nine Leaves Ex-American Oak Single Cask #5 2014



Questo imbottigliamento è stato distillato nel 2014 e invecchiato in una botte di rovere americano di secondo riempimento.

PRODUZIONE

Materia prima	Zucchero di canna Kokuto
Tipo di alambicco	Pot Still
Tipo di botte	Rovere americano
Età	10 anni
Gradazione imbottigliamento	59%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta raffinato al **naso**, rivelando sentori di pepe, frutta tropicale, yogurt, fibra di canna da zucchero, zenzero e cocco in polvere, in un tripudio di maturità e freschezza. Lasciato respirare, libera sfumature di arnica, canfora, lardo affumicato e curry.

Il **palato** è pulito e vivace, con una palette aromatica che dipinge il quadro nitido di un bourbon di qualità superiore, ricca di note di scorza d'arancia, zucca e miele di canna.

Il **finale** è pieno e persistente, e si sposta con naturalezza su sfumature di miele, spezie e cioccolato. All'olfatto retro-nasale, il succo fermentato di canna compare accanto alla radice di genziana e al caramello salato.

NINE LEAVES