



## Mistico, ma non zen: l'enigma di malto di Kamiki

**I**l whisky giapponese è come il sushi: tutti pensano di apprezzarlo, ma in pochissimi lo conoscono davvero. Da quando Jim Murray per la prima volta votò un giapponese whisky dell'anno (Yamazaki 18 anni, 2013), i malti del Sol Levante sono diventati di culto. Alcuni perché ancora seguono i metodi tradizionali importati un secolo fa da Masataka Taketsuru, tanto che si dice che il vero Scotch oggi si faccia in Giappone; altri perché reinterpretano il whisky in maniera esotica ma equilibrata. Kamiki è fra questi. Blend di distillati di malto (giapponesi e internazionali), è importato in Italia da Rinaldi. La confezione da mezzo litro è deliziosa, sembra un profumo. Il nome è tutto un programma, deriva da «Kami» (Dio) e «Iki»



(respiro). Ma la vera particolarità è il legno in cui matura: botti di *Yoshino sugi*, ovvero il cedro giapponese con cui sono costruiti i templi. In piena estasi e avvolti da un'aura di mistero e religiosità, immergiamoci in contemplazione. Subito al naso è curioso, qualcosa di mai sentito, per nulla zen: molte spezie asiatiche, dal cardamomo ai chiodi di garofano, miele e burro. Note umide di té e segale, come certi rye americani. In bocca è leggero e floreale, ma dopo l'arancia ecco ancora uno tsunami di spezie (stavolta cannella) e un fumo di incenso insistente che prolunga il finale. Un whisky eccentrico, enigmatico come un haiku: per chi alle solite spiagge preferisce l'avventura.

**Kamiki blended malt, 48°**