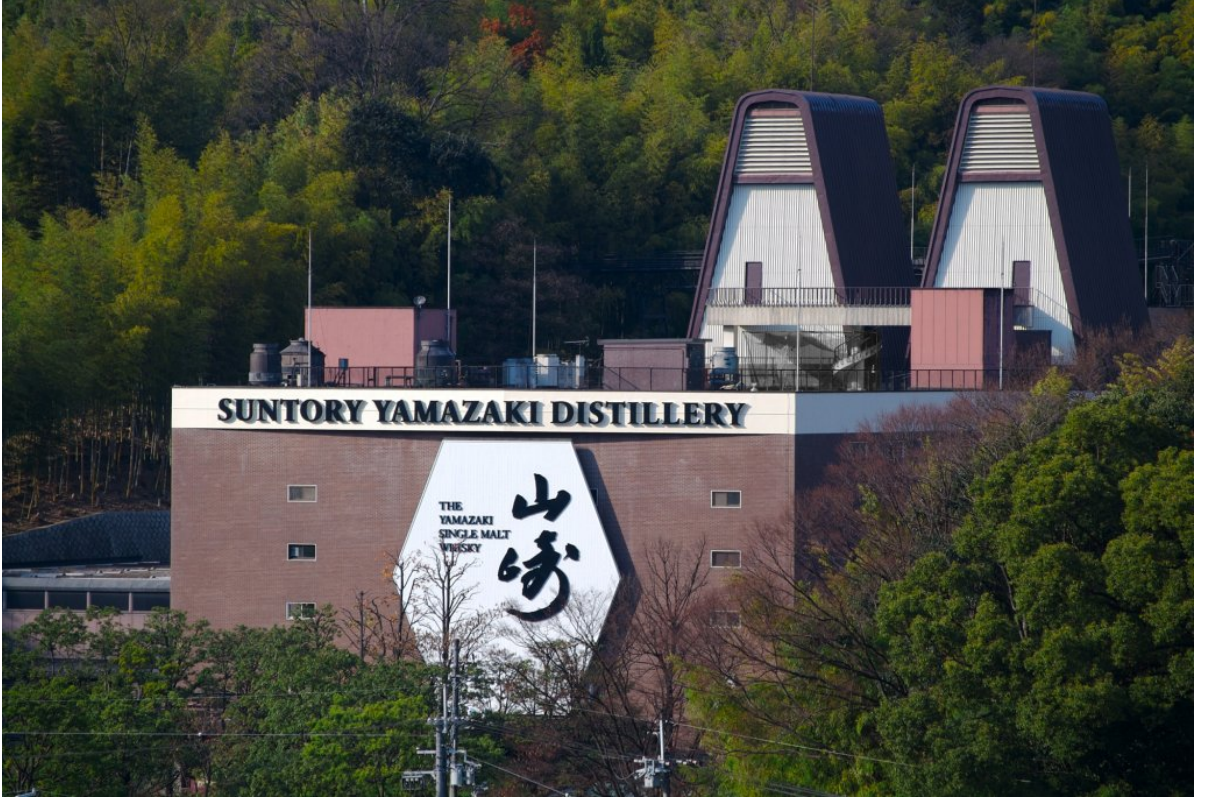


Suntory Time - Ahmet Işık Aykut



Japonya'da, "Sake" ve "Shochu" üreticilerinin 1850'lerden beri viski damıttıkları bilinmekle birlikte 1921 yılında, şimdiki adı "Suntory" olan gıda devinin açılması, Japonya'da viski üretiminin resmen başlamasına yol açtı. Japonlar ve viski, belki 50 yıl önce pek bir araya gelmesi mümkün olmayan olgular olarak düşünülürken, bugün ifade ettikleri gerçek çok başka. Bunu sağlayan iki kişi var; biri Suntory'nin sahibi Shinturu Torii, diğeri daha sonra Nikka'yı kuracak olan Masataka Taketsuru. Şüphesiz bu iki kişinin birlikteliği ve tutkusu çıtayı çok ama çok yukarılara taşımış durumda.

Shinjiro Torii (1879-1962) bir ilaç toptancısı. Batılı içkileri Japonya'da üretme konusundaki büyük tutkusu, 1899 yılında Osaka'da kurmuş olduğu 'Torii Shoten' şirketi ile 1907 yılında "Akadama Port Wine" üretmesine neden oluyor. Bugün

sınırlı sayıda da olsa üretimi devam eden ve geleneksel küçük şişelerde satılan bu tatlı şarap, pazarda çok ses getirmesine rağmen, Torii San'a yeterli olmuyor ve 1921 yılında ilk Japon viskisini üretmek üzere Kotobukiya Ltd'i kuruyor. 1923 yılında İskoçya'da kimya dersleri almış, eşi Rita ile 1920 yılında Japonya'ya dönmüş olan Masataka Taketsuru'yu işe alıyor. Bugün Japonya'da viskinin babası olarak anılan Taketsuru San'ın hikayesine daha sonra döneceğim. Bu birliktelik ilk meyvesini 1929 yılında veriyor ve tarihte ilk Japon Viskisi olan "Suntory Shirofuda" (White Label) ortaya çıkıyor.

Elbette bir ilk olması önemli ancak viskinin lezzeti Japon halkı tarafından çok beğenilmiyor fakat Torii San denemekten vazgeçmiyor. 1934'de Bay Taketsuru'nun ayrılmasından 3 yıl sonra 'Suntory Kakubin' i piyasaya çıkartıyor ve adeta yer yerinden oynuyor. Japonlar bu tadı çok beğenip sahipleniyorlar. Bugün ulusal ve uluslararası markalarıyla, 20 milyar doları aşan cirosu, 40 bini aşan çalışan sayısı ile bir dünya devi olan "Suntory" nin ve kurucusu Shinturu Torii'nin hikayesi işte böyle başlıyor.

"Yamazaki", "Hakushu", "Chita", bu üç whisky'nin bir birleşimi olan "Suntory Toki", "Suntory Classic" ve elbette "Hibiki" markalarını görürseniz bilin ki bunlar Suntory Holding'e aittir. Hatta "Laphroaig", "Bowmore", "Canadian Club" viskileri de onlarındır. Öte yandan "Maker's Mark" Burbonunda "Whiskey" değil de "Whisky" yazmasının nedeni de bu şirkettir. (Whisky Gaelic, yani eski İskoçça bir kelimedir, "Usguebaugh" dan gelmektedir, "Uisge"'nin anlamı su, "Beatha"'nın anlamı hayattır. İskoç dilinin de, İrlanda dilinin de kökeni Hint-Avrupa dil ailesinden gelmekle beraber, İrlanda dili "Celtic", İskoç dili ise "Germanic" diye ayrılır. Yani orijinali "Gaelic" olan bu hayat suyuna, İskoç'lar "Whisky" derler, İrlanda'lılar ise "Whiskey" diye biraz uzatarak okurlar ve araya fazladan bir 'e' koyarak yazarlar.1600'lerin sonundan itibaren Amerika'ya yerleşmeye başlayan İrlandalıların etkisi ile Amerikan viskileri bu nedenle Whiskey olarak yazılır.) Ayrıca, "Chateau Beychevelle", "Robert Weill" ve "Chateau Lagrange" şarapevleri de Suntory'nindir. Konyaklardan "Courvoisier" i de unutmayalım.

Gelelim Masataka Taketsuru'ya (1894-1979). 1733'den beri sake üreten bir

ailenin oğlu olarak Hiroshima'da doğuyor. 1918 yılında Glasgow'a gidiyor ve viski yapımını öğrenmek üzere "Longmore", "Hazelburn", "Bo'ness" gibi çeşitli damıtımevlerinde çalışıyor. 1919 yılında Glasgow Üniversitesi'nde bir süre organik kimya kursları alıyor. Taketsuru San 1920 yılında Jesie Roberta (Rita) Cowan ile evlenerek Japonya'ya dönüyor. Amacı, viski yapımını öğrenmek için kendisini İskoçya'ya gönderen, 1916 yılından beri çalıştığı "Settsu Shuzo" şirketinde ilk Japon viskisini üretmektir artık. Lakin şirket 1920 krizinden çok etkilenmiştir, nitekim 1922 yılında iflasını isteyecektir. İşsiz kalan Taketsuru, Shinjiro Torii'nin iş teklifini kabul eder ve Osaka'nın yolunu tutar. 10 yıllık birliktelikleri Japonya için bir devrimdir, 1929'da yukarıda bahsettiğim ilk viskiyi çıkartırlar. 1933 yılında artık kendi kanatları ile uçmak ister ve 10 yıllık kontratı da bittiği için Suntory'den ayrılır. Bu sefer amacı öncelikle meyve suyu ve likör üreterek para kazanmak, ardından kendi viskisini yapmaktır. Bu yüzden şirket merkezini İskoçya'ya çok benzediğini düşündüğü, Japonya'nın en güzel sularından bazılarına ev sahipliği yapan Hokkaido'ya bağlı Yoichi'de kurar. 1934 yılında kurduğu şirketin ismi "Dai Nippon Kaju" dur (Büyük Japonya Meyve Suyu Şirketi) 1936 yılında kendi tasarladığı imbiği yapan Taketsuru, 1940 yılında ilk viskisini üretir. Viskinin ismi daha sonra 1952 yılında şirketinin de adı olacak olan "Nikka"dır.

1969'da Nikka'nın ikinci damıtımevi olan "Miyagikyo" açılır. 1979'da vefatına kadar işinin başındadır, 1961 yılında kaybettiği eşi Rita ile birlikte Yoichi'de gömülüdür. "The Nikka" (12), "Super Nikka", "From The Barrel", "Miyagikyo Sigle Malt", "Yoichi Single Malt" ve "Taketsuru Pure Malt" görürseniz müsebbibi Masataka Taketsuru'dur. "Nikka", rahmetli Tuğrul Şavkay'ın en sevdiği viskilerden biri idi, 2000'lerin başında sık Japonya seyahatlerimde ara sıra kendisine bir şişe getirirdim, çocuklar gibi sevinirdi. Japonya'da fotoğraf meraklıları arasında nasıl "Nikon"cularla "Canon"cular var ise viski meraklıları arasında da "Suntory"çiler ve "Nikka" cılar var. Elbette bir viski sever her şeyi içer ancak gönül bağı başka bir şey. Ben bu ayırmda "Nikon" cu ve "Suntory" ciler sınıfına giriyorum ancak doğal olarak "Nikka"ya da asla hayır demem.

Elbette Japon viskileri bu iki büyük markadan ibaret değil; 1940'ların başında kurulan ancak 2000 yılında iflas ederek bazı rakiplerinin el vermesi ile, "Venture Whisky" markasıyla pazara tekrar tutunan "Hanyu" ve 54 şişelik efsane oyun

kartları serisinin tamamının bugünkü değerinin 5-6 milyon Dolar olduğu söyleniyor, Sinek İkili'nin en pahalı hali olsa gerek. 1990'ların başında kupa 8'den bir duble içmiş olmanın hatırasını ara sıra yad etmiyorum değil. "Hanyu" dan bahsetmişken elbette "Ichiro's Malt" ve "Chichibu"yu, küçücük damıtımeviden kocaman işler çıkartmasına hayran olduğum "Karuzawa"yı ve pirinç viskilerini denemek isteyenlere önerebileceğim "Ohishi" yi sayabilirim.

Dünyada Japon Viskileri, 1980'lerden sonra yavaş ve emin adımlarla yükselmiş. 2001 yılında "Nikka" nın 10 yıllık maltı "Yoichi", "Whisky Magazin" ödülünü alınca meraklılar arasında ciddi bir kıpırdanma olmuş. 2003'de "Suntory Yamazaki 12", "International Spirits Challenge" da altın alınca ipler kopmuş. "Yamazaki" nin "Sherry Cask" ının 2015'de dünyanın en iyi Viskisi seçildiğini ve 2018'de "First Edition" ının, Hong Kong'da 343.000 Dolara satılmış olduğunu unutmayalım. Eskiden dostlara hediye olarak aldığımız "Hibiki 21" bulabilmek bile çok zor artık. Hele elinizde birkaç şişe "Hakushu 25" var ise, satıp ikinci el bir araba alabilirsiniz.

Bununla birlikte talep yönlü bu dengesizlik yanında pek çok soru işareti ve bazı hileler getirmiyor değil. Amerika'dan, Kanada'dan, İrlanda ve İskoçya'dan bazı gemilerin Japonya'ya malt getirdikleri ve şişelenmiş Japon viskisi götürdükleri vakidir. Nikka'nın sahip olduğu Ben Nevis Damıtımevi'nde üretilen maltların Yoichi'ye geldiği ve oradaki Nikkalarla karıştırıldığı bilinmektedir. Nikka'ya sorarsanız bu durum, evde yaptığınız taze makarnanın üzerine İtalya'dan gelmiş bir 'Parmigiano Reggiano' koymaktan öte değildir! Bu konuda Suntory, gene piyasa ağabeyliği görevine soyunmuş ve hem Yamazaki 18 yıllığın üzerine 'Japonya'da distile edilmiş ve şişelenmiştir' ibaresi koymuş, hem de yurtdışı kaynaklı Viskisi AO'ya, 'World Blend' yazısı eklemiştir. Bunu takip eden damıtım evleri de yok değildi. Ancak 2021 İlkbaharında nihayet beklenen düzenleme geldi. Artık şişenize Japon viskisi yazabilmeniz için, Japonya' nın suyunu kullanmanız, en az 3 yıl fiçıda bekletmeniz, en az %40 alkol elde etmeniz ve şişeleme, fiçılama ve bekletme dahil tüm prosesi Japonya'da yapmanız gerekiyor. Elbette bu gerekli ve yerinde düzenlemenin zaten pahalı olan gerçek Japon Viskilerinin fiyatlarını daha da arttırdığı bir gerçek.

Japonya'da son yıllarda gençler arasında, soda ile viski karışımı olan "Highball" pek revaçta. Hatta "Highball" barları bile açılmış onların yoğun olduğu Shinjuku dolaylarında. Shinjuku demişken hemen kuzeyinde bulunan Park Hyatt Hotel'de çekilen, Sofia Coppola'nın yönettiği, Bill Murray ve Scarlett Johansson'un oynadıkları bir kült film, "Lost in Translation" dan da bahsetmemek olmaz. Film, "Hibiki 17" nin reklam çekimleri için Tokyo'da olan, saat farkından muzdarip ve mutsuz bir aktörün, Bob Harris'in hikayesini anlatır. Harris'in reklam repliğinin son cümlesi ise şöyledir; "Suntory time.. "



Ahmet Işık Aykut

Ahmet Işık Aykut 15 Ağustos 1969 yılında İstanbul' da doğdu. İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nde öğrenim gördü. Okul yıllarında part time olarak başladığı turizmi hiç bırakmadı. Japonya' da yaşadı. Japon kültürü, seyahat ve şarap hep hobileri oldu. Normandia Şarap Kulübü ve Şarap Dostları Derneği'nden şarap şovalyesi ünvanlarına sahiptir. Galatasaray Spor Kulübü, İstanbul Rotary Kulübü, Klasik Otomobil Kulübü, Chaîne des Rôtisseurs ve Fransa Yabancı Gazeteciler Derneği üyesidir. Halen gastronomi seyahatleri düzenlemekte, Londra, Paris, Tokyo ve İstanbul arasında işlerine devam edegelmektedir. Aynı zamanda bazı sürekli dergi ve bloglara yazılar yazan Aykut' un, Fransa ve Japon Gastronomileri ile alakalı 2 ayrı kitabı bulunmaktadır. Evlidir, iki kız çocuğu sahibidir.

To cite this work: Ahmet Işık Aykut, "Suntory Time", *Panorama*, Online, 8 Kasım 2024, <https://www.uikpanorama.com/blog/2024/11/08/suntory-time-aia/>

Telif @PanoramaGlobal. Çevrimiçi olarak yayımlanan yazıların tüm telif hakları PanoramaGlobal'e aittir. Aksi belirtilmediği sürece, yayımlanan yazılarda belirtilen görüşler yalnızca yazarına/yazarlarına aittir. Global Akademi, Panorama Yayın Kurulu ile editörleri ve diğer yazarları bağlamaz