Compagnia dei Caraibi amplia l’offerta con i whisky giapponesi Togouchi

34e988c9-95c1-42b1-80db-a203fdc53234

Il portfolio di Compagnia dei Caraibi cresce con Togouchi, la gamma di whisky giapponesi dalla storia antica che racconta un equilibrio raro tra tradizione secolare e visione contemporanea.

Presente nel nuovo catalogo Oroboro #5, il brand viene presentato per la prima volta in Italia con una masterclass dedicata agli addetti ai lavori martedì 12 maggio al Sachi Restaurant.
Togouchi rappresenta un ingresso che arricchisce l’offerta premium del Gruppo con un prodotto dallo stile distintivo e raffinato. Nato nella prefettura di Hiroshima affonda le sue radici nella storia della distillazione giapponese: oltre un secolo di esperienza nella produzione di sake e shochu all’interno della distilleria Chugoku Jozo, oggi Sakurao, fondata nel 1918 da Ichiro Shirai. Qui prende forma Togouchi, con un approccio al whisky unico, guidato da precisione artigianale, ricerca dell’autenticità e rispetto delle materie prime.

A distinguere Togouchi è anche il suo processo produttivo, che combina tecniche tradizionali e innovazione. I whisky sono interamente distillati, invecchiati e assemblati in Giappone, utilizzando in gran parte cereali locali e una filiera fortemente radicata nel territorio. I blend di Togouchi sono infatti realizzati a partire da orzo cresciuto localmente, lavorando a stretto contatto con agricoltori locali per supportarli nella coltivazione di grano per la produzione di whisky. Nel realizzare il whisky, l'orzo non maltato viene prima distillato in un alambicco in acciaio inox, tradizionalmente utilizzato per la produzione dello shochu. Una seconda distillazione viene poi effettuata in un alambicco appositamente progettato da Sakurao, un alambicco tradizionale in acciaio inox sormontato da una colonna di rame. Grazie a questo processo si ottiene un whisky leggero e floreale, elegante e caratterizzato da una bevuta accessibile, pensato per un consumo contemporaneo e versatile.

Ma è l’affinamento a raccontare la sua storia più affascinante: le botti riposano in un ex tunnel ferroviario nel cuore delle montagne di Osorakan, a pochi km di distanza dalla distilleria, dove temperatura e umidità costanti permettono una maturazione lenta e controllata, preservando

freschezza e finezza, oltre ad una straordinaria pulizia gustativa. Il risultato è uno stile lontano dalle espressioni più intense e torbate di ispirazione scozzese, e che abbraccia un equilibrio aromatico a tutto tondo, con profili gustativi eleganti e perfettamente bilanciati. Togouchi si distingue così per la sua bevibilità, pensato per adattarsi tanto alla degustazione liscia quanto alla mixology contemporanea, dove trova una naturale vocazione, soprattutto nell’interpretazione dell’highball giapponese.