vinetur

Yamazaki lanza un whisky de 25 años envejecido íntegramente en roble Mizunara japonés

La nueva edición de The House of Suntory busca atraer a coleccionistas y reivindica la tradición e innovación del whisky nipón

lunes 22 de septiembre de 2025



La destilería japonesa The House of Suntory ha presentado este lunes su nueva referencia de whisky, Yamazaki 25 Años Mizunara. Se trata de la expresión más antigua de la marca madurada íntegramente en barricas de roble japonés Mizunara. Este

lanzamiento supone un paso importante para la casa, que busca poner en valor tanto la tradición como la innovación en la elaboración de whisky en Japón.

El roble Mizunara se introdujo en la producción de whisky japonés en la década de 1940. Es una madera difícil de trabajar y requiere un conocimiento técnico elevado. Solo después de largos periodos de maduración, el Mizunara aporta al whisky aromas y sabores característicos, como sándalo, coco e incienso ahumado. Estas notas han convertido a las ediciones envejecidas en Mizunara en algunas de las más buscadas por coleccionistas y aficionados.

Yamazaki 25 Años Mizunara es un single malt que ha pasado todo su proceso de envejecimiento en barricas fabricadas con este tipo de roble. A diferencia de otras ediciones anteriores, como Yamazaki 55 Años, que solo incluían una parte del envejecimiento en Mizunara, esta nueva referencia utiliza exclusivamente esta madera durante los 25 años. Cada botella se presenta en un estuche artesanal elaborado con técnicas tradicionales japonesas sin clavos.

Según la información facilitada por Suntory, el perfil sensorial del whisky incluye aromas dulces a compota de albaricoque, cacao y especias como nuez moscada y cardamomo. En boca se perciben matices especiados y agridulces, con notas de naranja y crema. El final es largo, con presencia marcada del roble Mizunara y toques amargos de hierbas orientales. El embotellado se realiza a un 48% de volumen alcohólico.

El precio recomendado para esta edición ronda los 6.000 euros y está dirigida principalmente a coleccionistas y clientes especializados. Además, cumple con los requisitos establecidos por la Japan Spirits & Liqueurs Makers Association para ser considerado un whisky japonés auténtico: debe estar destilado, madurado y embotellado íntegramente en Japón.

The House of Suntory fue fundada en 1923 por Shinjiro Torii, quien estableció la primera destilería de malta del país en Yamazaki. Su hijo Keizo Saji amplió el legado familiar con nuevas instalaciones como Hakushu. La empresa ha mantenido desde entonces una política que combina respeto por la tradición e impulso a nuevas técnicas y estilos.

En los últimos años, Suntory ha recibido varios reconocimientos internacionales. Ha sido nombrada Destilería del Año en cuatro ocasiones por el International Spirits Challenge celebrado en Londres. Además, Shinji Fukuyo fue elegido Master Blender of the Year y Yamazaki 12 Años recibió el galardón Supreme Champion Spirit 2024.

El portafolio actual de Suntory incluye marcas como Yamazaki, Hakushu, Chita, Kakubin, Hibiki, Toki y Ao. También produce otros destilados como Roku Gin y Haku Vodka, elaborados con ingredientes japoneses bajo métodos artesanales propios.

En 2023 Suntory celebró su centenario como referente del whisky japonés. La compañía subraya que todos sus productos destinados a exportación cumplen con los estándares nacionales para garantizar su origen y autenticidad.