

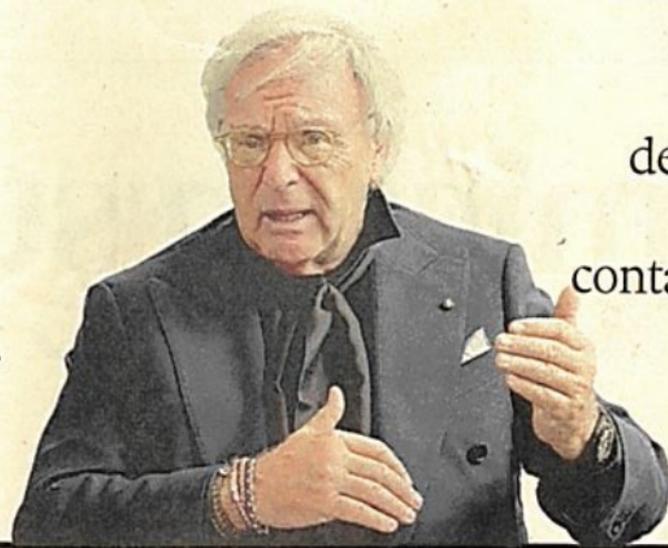
**Il Sole**

# 24 ORE

**Fondato nel 1865**

Quotidiano Politico Economico Finanziario Normativo

**Alla guida  
di Tod's.**  
Diego  
Della Valle



**A tu per tu  
Diego Della Valle**  
Tod's, il lusso  
e la lezione  
della pandemia:  
«Oltre al fare  
conta il saper dire»

di **Giulia Crivelli**  
e **Marco Ferrando**  
— a pagina 14

RICHARD GEOFFROY

## Dal re dello champagne il nuovo esotico sake

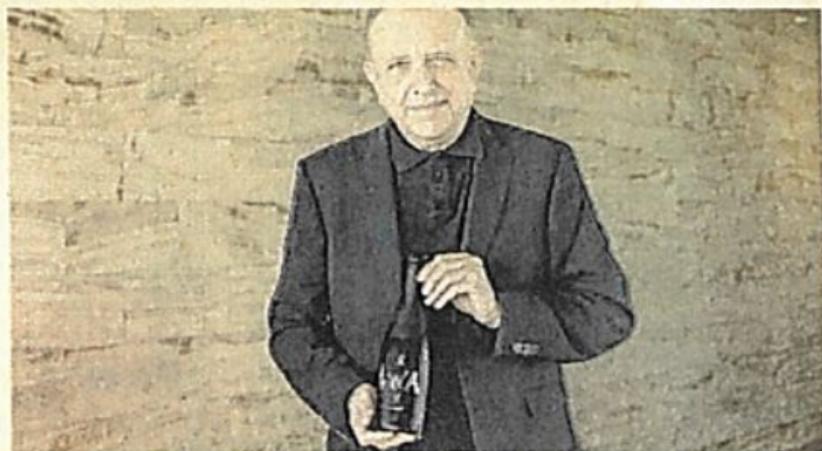
«Tutto nella vita è assemblaggio». Richard Geoffroy strizza gli occhi e sorride mentre alza il calice. Un gesto che ha fatto migliaia di volte nella vita. Di solito nel bicchiere danzavano le bolle di champagne. Oggi si leva il profumo esotico del sake, millenaria bevanda giapponese. Richard è stato per 28 anni il cerimoniere-alchimista dello champagne più iconico al mondo, Dom Pérignon. Ora ha abbracciato una nuova avventura dall'altra parte del pianeta. Con egual ambizione e risultati sorprendenti. Il suo sake, ça va sans dire, è unico, e per molteplici ragioni. Per produrlo si è fatto costruire una distilleria nella terra delle nevi - a Shiraiwa la coltre bianca può raggiungere i venti metri - chiamando un'archistar del calibro di Kengo Kuma. Utilizza tre diversi risi provenienti da quattro aree distinte e cinque differenti varietà di lievito. Cura maniacale nella fermentazione e nessuna aggiunta di alcol. Ma il vero segreto è l'assemblaggio, che è sempre stato la sua firma anche in terra di Champagne. «Il mio compito - racconta - è la ricerca di equilibrio ed armonia». Una ricerca sempre portata all'estremo, correndo sul filo.

Iwa5, questo il nome del distillato traducibile in roccia, è il risultato di innumerevoli prove e versioni, dove confluiscono diversi sake e anche qualche riserva. A ciò deve il colore caldo, l'opulenza e la setosità. Mille sfumature d'assaggio e - sorpresa - un'identità camaleontica che muta al variare delle temperature di degustazione.

Non essendo un sake come gli altri anche il suo consumo è particolare. Si può bere a tutto pasto, si abbina con eleganza ad una cena kaiseki come a un pranzo a base di pesce. Servito in un ballon riesce persino ad accompagnare un dessert. Anche la bottiglia è d'autore: il designer Marc Newson ha letteralmente scolpito IWA nel vetro, un ideogramma realizzato dalla calligrafa Mariko Kinoshit. Non a caso 5 è il numero che in Giappone rappresenta il valore universale dell'Equilibrio e dell'Armonia.

—**Fernanda Roggero**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Assemblaggio riuscito.** Geoffroy con una bottiglia di Iwa5