

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

CHAMPAGNE
Grandi chef
per food pairing
eccellenti

ARTE
Caffè al museo
tra Canova
e Magritte



MOËT & CHANDON
Benoît Gouez racconta
il Grand Vintage 2013

Iwa 5 Assemblage 2 un nuovo **intrigante** Sake

Federica Belvedere

Lasciata la Champagne, Richard Geoffroy dà sfogo alla sua passione per il Sol Levante e innova un mondo antico spinto da una costante ricerca. Il food pairing dello chef Mascheroni

Dallo Champagne al Sake il passo può essere breve. Brevissimo se c'è di mezzo Richard Geoffroy, per 28 anni Chef de Caves della Maison Dom Pérignon che, una volta lasciate le cantine della Champagne ha deciso di dare sfogo alla sua passione per il Giappone e di confrontarsi con il suo distillato per eccellenza, il Sake. Una tradizione millenaria che Geoffroy ha scoperto e approfondito e che oggi è diventata l'oggetto principale della sua ricerca. Dall'orgoglio nazionale francese è passato a quello giapponese con la stessa passione e scegliendo una strada sicuramente non facile: infatti, ha creato un'azienda da zero, un *sakagura*, le cantine di Sake, nel cuore del Giappone. È nato così Iwa, Sake che apre un nuovo capitolo nella storia millenaria del settore.

Iwa 5 Assemblage 2 rappresenta un nuovo, intrigante paradigma nella produzione del Sake, riflette lo spirito della sperimentazione continua, di una costante ricerca volta a superare i propri limiti, e dona nuova linfa a un processo finora rimasto quasi immutato, attraverso un'assemblage che ormai fa parte del Dna di Geoffroy. Perché quel processo minuzioso e raffinato, con il quale ha ridefinito il concetto stesso di Champagne, è in fondo lo stesso che applica in ogni aspetto della sua vita: raggiungere l'armonia e il perfetto equilibrio combinando e facendo risuonare con sapienza elementi tra loro diversi. La singolarità di Iwa 5 Assemblage 2 si sviluppa su una linea molto sottile: rimanere fedeli a ciò che rappresenta il Sake, ma in un modo sotto molti aspetti non convenzionale.

Iwa in giapponese significa roccia o roccia bianca e deve il suo nome al sito di Shiraiwa, situato nella città di Tateyama, nella prefettura di Toyama. "Per Iwa, 5 è il numero universale dell'equilibrio e dell'armonia, simbolo di unione e assemblaggio -ha spiegato Geoffroy che per presentarlo in Italia ha scelto una cornice coerente con la filosofia del suo Sake: lo stile essenziale di *Armani/Ristorante*, a

Milano- L'espressione complessiva di questo Sake è spostata verso un maggiore equilibrio tra naso e palato e l'appetibilità è la sua principale risorsa. La sua opulenza è contenuta ed eterea, la sensazione di dolcezza emerge dal puro equilibrio e l'intensità è profonda quanto lunga. La persistenza è fine, salina, sapida. Complesso e stratificato, Iwa 5 Assemblage 2 pone un'enfasi particolare sugli aromi puri e intensi: un profumo sottile e vibrante chiaramente percepibile". E le caratteristiche di questo eccezionale Sake continuano a evolversi all'aumentare della temperatura e della respirazione, come ha dimostrato la degustazione: a 10°C è sobrio, teso, preciso, puro, luminoso, cristallino, vegetale, floreale; a 14°C si svela energico, più persistente, vibrante, speziato, fruttato; a 18°C è ampio, corposo, finemente suadente, tattile, minerale, persistentemente amaro, sapido, appetitoso, leggermente terroso, con sentori di liquirizia.

La produzione di Iwa 5 Assemblage 2 avviene attraverso un processo sperimentale riconsiderato ogni anno e si evolverà in modo sottile, facendo emergere nuove caratteristiche e nuove sfaccettature. La sua realizzazione continuerà sempre nello spirito della sperimentazione, dell'andare oltre i limiti. "Niente sarà mai fissato rigidamente e ogni nuovo assemblage sarà percettibilmente diverso dal precedente, ma sempre, inequivocabilmente Iwa", ha aggiunto Geoffroy: un invito a un confronto futuro tra i successivi assemblage con una degustazione verticale.

Ma Richard Geoffroy, spirito audace e visionario, non si è limitato alla produzione del suo Sake: per farlo ha fondato, come detto, la sua *sakagura*, una distilleria, in un momento in cui il numero di *kuras* attivi si riduce e vengono concesse pochissime licenze per la distillazione. La distilleria di Iwa è uno spazio ispirato alla tradizionale architettura rurale giapponese, ma creato per favorire la sperimentazione, integrare tutti gli elementi per la creazione, costruire una propria comunità che



Dopo 28 anni di carriera come Chef de Caves della Maison Dom Pérignon, Richard Geoffroy si è dedicato al Sake creando Iwa 5 Assemblage 2 che rappresenta un nuovo paradigma nella produzione della bevanda nazionale giapponese





si è formata intorno a investitori e artisti. I primi hanno portato un'ampia diversità di punti di vista internazionali, i secondi si sono uniti al progetto con afflato personali. Uno di loro, in particolare, si è rivelato determinante nel guidare i primi passi di Iwa in Giappone: Kengo Kuma, celebre architetto, ha espresso la Japanness nella sua umile ma innovativa interpretazione di forme e materiali tradizionali, nella sua predilezione per la dicotomia ombra-luce e nella sua deferenza per paesaggio e luoghi naturali, in perfetto accordo con i valori simbolici e gli ideali estetici di Iwa. Questo è il Giappone che Iwa vuole riflettere e amplificare. Così, la distilleria è armoniosamente inserita nel paesaggio e dialoga con la storia dell'architettura rurale canalizzando i principi fondamentali di Iwa: inclusività, orizzontalità, comunità. A completare quell'assemblage che ha dato vita a Iwa ha contribuito anche il designer Marc Newson, che ha letteralmente scolpito Iwa nel vetro, reinterpretando i codici estetici dei tradizionali recipienti per il Sake e che ha scelto di rifinire con una lucentezza vellutata e insieme scura, mentre l'ideogramma è stato realizzato dalla calligrafa Mariko Kinoshita in collaborazione con il designer Hideki Nakajima.

A tavola, Iwa 5 ha un'intrigante capacità di abbinarsi a una vasta gamma di cibi: il Sake vanta, infatti, una sorta di flessibilità nell'adattarsi alla tipologia di portata, dal delicato al robusto, dai sapori chiari a quelli scuri. Iwa 5 può essere abbinato a piatti in successione all'interno di un unico pasto, come ha dimostrato l'executive chef Francesco Mascheroni di *Armani/Ristorante* con la sua proposta gastronomica che ha interpretato, in un ideale abbraccio tra cultura enogastronomica italiana e giapponese, i valori e lo spirito di Iwa 5 Assemblage 2. In un percorso che ha rappresentato un ponte tra Oriente e Occidente, lo chef ha proposto Fungo, cannolo croccante al mais, basilico, vinagrette all'uovo, Dentice, verdura e frutta, tempura croccante, shiso, Ravioli di Agnello di Langa, coste, calamansi, datterino confit, Piccione, zucca, tamarindo e Pesca alla griglia, mandorla, dragoncello.



Alcuni momenti della lavorazione del Sake nella distilleria fondata da Geoffroy nel cuore del Giappone, a Shiraiwa. Iwa 5 Assemblage 2 ha un'opulenza contenuta ed eterea, una persistenza fine, salina, sapida, un profumo sottile e vibrante. È un distillato che ben si abbina a una vasta gamma di cibi: ne ha dato esempio lo chef Francesco Mascheroni dell'Armani Ristorante di Milano che lo ha abbinato ad alcuni piatti, in un ponte ideale fra la cultura della tavola italiana e quella giapponese. Nelle foto, Fungo, cannolo croccante al mais, basilico, vinaigrette all'uovo e Raviolo di agnello di Langa, coste, calamansi, datterino confit