

BarTales

ANNO IX | N. 3 | NOVEMBRE 2021

BAR STORY

C'ERA UNA VOLTA IL BAR

HOT SPIRIT

AVANTI, SCOTCH

LIQUID STORY

L'ELISIR DI CARREAU



ZOOM

LA VERA ITALIANISSIMA STORIA DELLO SPRITZ



ANIMA E CUORE

Alla ricerca
dell'assemblaggio perfetto
La formula di Richard Geoffroy

DI LUCA PIZZETTI

La ricerca della bellezza per Richard Geoffroy è la missione di una vita. Già chef de cave per Dom Pérignon, il leggendario vino di cui ha tracciato la rotta per 28 anni, la figura di Geoffroy gode di una fama che lo precede. Adesso si sta lanciando in un nuovo esperimento, sperando di contribuire a

una storia iniziata in Giappone mille anni fa: il Sake.

La passione di Geoffroy per il Giappone scocca nel 1991 e in viaggi successivi che hanno alimentato il suo amore per il paese, la sua cultura e la sua gente. L'incontro tra Richard Geoffroy con l'architetto Kengo Kuma e Ryuichiro Masu-

da, CEO di Masuda Shuzo ha suggellato il progetto Sake IWA 5. Per essere fedele al Sake, IWA ha un preciso punto di origine: il sito di Shiraiwa, situato nella città di Tateyama (prefettura di Toyama). Da qui il nome della società, Shiraiwa, e il nome del marchio, IWA. In una risaia di dieci ettari Shiraiwa Kura ha aperto nel mese

di ottobre. A sud, i monti Hida, dominati dal Monte Tate, una delle "Tre Sacre Montagne" del Giappone.

IWA in giapponese significa "Roccia" o "Roccia bianca". A nord-ovest sorge la città di Toyama, un centro imprenditoriale con ambizioni di sostenibilità e uno spirito decisamente progressista. All'orizzon-



te una fusione di paesaggi giapponesi, industria e agricoltura, urbanistica e ruralità, tradizione e modernità, purezza e ibridismo.

Richard Geoffroy ha scelto questo luogo principalmente per la sua bellezza. Armoniosamente inserita nel paesaggio, in profondo dialogo con la storia dell'architettura rurale, Shiraiwa Kura canalizza inclusività, orizzontalità, comunità. Lavoratori e ospiti, produzione e accoglienza, vivono sotto lo stesso tetto, condividono

gli stessi alloggi, e si raccolgono attorno a un focolare unico. Perché tutte le famiglie hanno bisogno di una casa.

Con Iwa 5 Richard Geoffroy insegue il sogno di un grande Sake giapponese cercando una rinnovata armonia. Un Sake assolutamente fedele al Sake, in cui l'assemblaggio diventa la continua e sperimentale evoluzione di una millenaria tradizione. Se dovesse sintetizzare il suo percorso professionale e umano in una parola, Richard Geoffroy probabilmente



userebbe la parola *assemblage*. 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 da autentico alchimista – elementi tra loro diversi.

Richard Geoffroy non smette di accettare nuove sfide, di mettersi in discussione, di inseguire i suoi sogni. Tra questi, dialogare con una terra che lo affascina e confrontarsi con una sua eccellenza, il Sake. 5 è il numero universale che simboleggia equilibrio e armonia, unione e quintessenza. Per IWA, 5 rappresenta l'assemblaggio perfetto in cui gli elementi si fondono come in una sinfonia perfettamente orchestrata. Il riso utilizzato

comprende tre varietà, 5 sono i ceppi di lieviti selezionati. Questi entrano in gioco nel processo di fermentazione, la loro interazione definirà quell'assemblaggio che viene riconsiderato ogni anno.

Ecco dunque che IWA 5 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. Quindi, non con una ricetta stabile, IWA 5 si presenta ogni anno con nuove sfaccettature, un invito ludico al confronto con i successivi assemblaggi. In IWA 5 Assemblage 2 la sensazione di dolcezza emerge dal puro equilibrio, l'intensità è lunga, la persistenza è fine, sapida, con spiccato carattere umami. IWA 5 Assemblage 2 pone un'enfasi particolare sugli aromi puri e intensi: un profumo sottile e vibran-



te di chiara percezione. Può rispondere a diversi momenti di consumo, temperature e bicchieri.

Fare Sake è un mestiere essenziale, perfezionato all'infinito. I Tojis e i loro team eseguono un processo antico, pratico e altamente sofisticato. Il riso è lucidato, lavato, inzuppato, cotto a vapore, raffreddato, capovolto, schiacciato, fermentato, pressato, sino alla miracolosa trasmutazione del solido in liquido, del cereale in alcol.

Ricerca e dettagli si esprimono anche nel packaging. Il designer Marc Newson ha letteralmente scolpito IWA nel vetro della bottiglia, reinterpretando i codici estetici dei tradizionali recipienti per il Sake. Quindi una rifinitura che dona una lucentezza vellutata e insieme scura, l'i-

deogramma è stato realizzato dalla calligrafa Mariko Kinoshita in collaborazione con il designer Hideki Nakajima.

Il Sake è nihonshu, così unicamente giapponese come lo Champagne è unicamente francese. E per Richard Geoffroy, guardare a Est non è tanto un elemento di rottura quanto una continuazione, la ripresa di un'aspirazione personale intensa e profondamente radicata. Questo bisogno di un'incursione audace in un territorio che presenta tale mistero esprime il continuum di una ispirazione. «Si dice spesso che la seconda fase di un progetto sia la più difficile – racconta Richard Geoffroy – quanto è vero! Ma qui è stato per puri motivi di contesto. A causa della pandemia, ho dovuto, tristemente, rimanere a casa, in Francia, lontano dal Giappone dove nasceva Assemblage. I campioni di ogni singolo componente dovevano essermi spediti, e io dovevo trarre il massimo dal telelavoro. Pur dovendo affrontare così tante difficoltà logistiche e così tante sfide, sono rimasto focalizzato, dando priorità alle mie scelte. E questa è stata un'occasione di apprendimento e di esperienza, tanto a livello personale che per lo stesso progetto IWA 5. Credo che questi vincoli mi abbiano spinto a lavorare e performare a uno standard ancora più elevato».

Il termine *hitorizake* evoca la solitudine alienante di doversi versare da sé il proprio Sake. Il Sake è una bevanda da versare agli altri. Una bevanda che permette agli altri di versare a te. Una bevanda da condividere. Un gesto umile ma potente.

IWA 5 è distribuito in Italia dal Gruppo Meregalli.

Luca Pizzetti