

RICHARD GEOFFROY

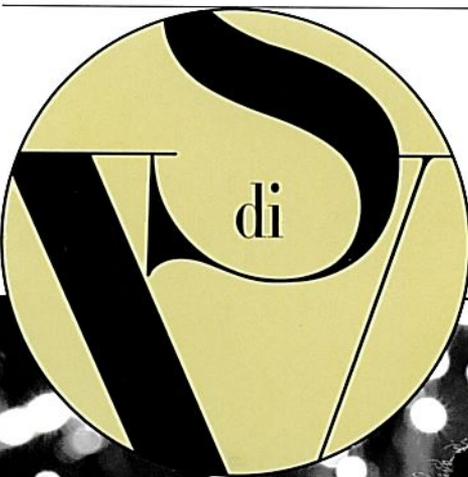
*L'arte del maestro delle
bollicine francesi alla ricerca
dell'eccellenza del sakè*

MASSIMO GIANOLLI

*Esperienza tattile-gustativa:
i vini de La Collina dei Ciliegi a
cospetto dei tessuti Loro Piana*

UMBERTO CESARI

*Qualità della vita
con i Sangiovese, e non solo,
della cantina bolognese*



SPIRITO di VINO

DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 Chf - PTE cont. 8,00€

FESTE AL RITMO DI KRUG 2008

*Un'annata
straordinaria per uno
Champagne che
rappresenta i valori
della Maison e
ha ispirato Vhelade
alla creazione
di un brano dedicato*



101072

9 771724 838002

|| SAKÈ

definitivo

**CHE COS'HA IN COMUNE
LA NOBILE BEVANDA
ALCOLICA GIAPPONESE
CON IL MIGLIORE
DEGLI CHAMPAGNE?
UN SAVOIR-FAIRE
CODIFICATO E IL RUOLO
DECISIVO DELL'UOMO:
LO SA BENE UN RE DELLE
BOLLICINE FRANCESI
COME RICHARD GEOFFROY,
CHE ORA CREA
GUARDANDO A ORIENTE**

di Marco Tonelli

Una delle tre varietà di riso da cui si estrae Iwa 5, il sakè prodotto da Richard Geoffroy, ex chef de cave di Dom Pérignon, che ha inaugurato a Shiraiwa, in Giappone, la sua sakagura (casa di produzione del sakè), grazie all'esperienza di Ryuichiro Masuda, ceo di una storica azienda di sakè. A fianco il packaging, creato dal designer Marc Newson.





L'INIZIATIVA DI RICHARD GEOFFROY IN GIAPPONE NON NASCE CERTO DALLA PRESUNZIONE DI SNATURARE IL RITO DEL SAKÈ, MA DALLA VOLONTÀ DI VALORIZZARLO E DI PROPORLO AI PALATI PIÙ RAFFINATI COME FOSSE UN GRANDE ROSSO

mente porta il riso a diventare sakè è rimasto intatto. Come il luogo incontaminato in cui nasce quel riso che, a sua volta, in seguito a un protocollo di gesti complessi e a una forte matrice estetica, diventa alcol.

Da qui in avanti i processi di Champagne e sakè coincidono, attraverso l'assemblaggio. Da tutto questo, e molto altro, nasce Iwa 5. Il numero 5, che campeggia a fianco del nome Iwa, sta a simboleggiare l'equilibrio, lo stesso che, insieme alla complessità, è parte del prodotto. Senza dimenticare la versatilità, un aspetto che emerge grazie a differenti temperature di servizio, ciascuna delle quali in grado di far emergere uno dei «caratteri» che convivono al suo interno. A bassa temperatura (un paio di gradi), il suo profilo risulta essere più delicato e insieme cristallino, dando la preminenza a sensazioni leggermente vegetali, oltre che delicatamente floreali, che virano verso un finale di ciliegia e frutta con il nocciolo. Innalzandone la temperatura di servizio ai 35 gradi, Iwa 5 mette in risalto un carattere più soffice e goloso che ricorda nitidamente le mandorle. A 45 gradi, la texture si fa più setosa, annunciando contemporaneamente dei sentori balsamici di canfora, menta e anice. A 55 gradi, infine, la texture diventa quasi granulosa e ricorda chiaramente il pepe bianco. Queste inflessioni di Iwa 5, stimulate dalle differenti temperature di servizio, lo rendono adatto ad abbinarsi a differenti ingredienti e altrettanti stili e tradizioni gastronomiche. Al di là di queste impressioni, è fondamentale seguire nell'approccio gustativo di questo sakè la raccomandazione di Richard Geoffroy: «L'energia impiegata nella realizzazione di Iwa 5 si riflette nel suo bere. Incoraggio gli amanti di Iwa a provare l'ebbrezza del rischio nello sperimentare, tanto quanto faccio io». 🍷



A sinistra, l'etichetta di Iwa 5 Assemblage 2; sotto, il logo sul tappo in vetro evoca la pennellata di un ideogramma. A fianco, Franz Botré con Iwa 5 Assemblage 2 e Richard Geoffroy: un incontro nel nome dell'amicizia presso il ristorante Da Vittorio a Brusaporto con 12 abbinamenti al sakè che hanno dimostrato come la bevanda giapponese sa abbinarsi a differenti sapori, ingredienti e altrettanti stili e tradizioni gastronomiche. Iwa 5 (iwa-sake.jp) è distribuito in Italia da Meregalli (meregalli.com).

