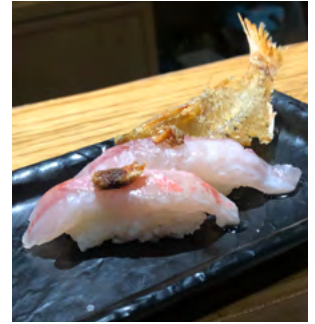




## Sake: Το ποτό των ευγενών, των αυτοκρατόρων και των σαμουράι κατακτά την παγκόσμια γαστρονομική σκηνή



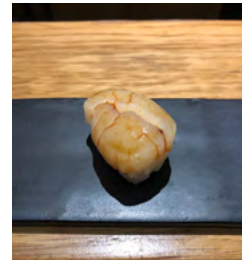
Το sake έχει παρελθόν. Πρόκειται για το εθνικό ποτό της Ιαπωνίας, που φτιάχνεται από ρύζι, και κάποτε ήταν αποκλειστικό προνόμιο των αυτοκρατόρων και της άρχουσας τάξης. Το sake όμως έχει και μέλλον. Συνεχώς αυξάνονται τα fine dining εστιατόρια και τα πολυτελή μπαρ σε κάθε σημείο του πλανήτη που επιλέγουν ακριβές ετικέτες sake - δεν διστάζουν, μάλιστα, να αντικαταστήσουν με αυτό ακόμη και τη σαμπάνια στον ρόλο του ακριβού welcome drink για τους VIP πελάτες τους, ενώ οι λίστες τους συνεχώς εμπλουτίζονται με premium sake.

Πολλοί κάνουν το λάθος να το θεωρούν απόσταγμα, αλλά είναι προϊόν ζύμωσης ρυζιού. Αυτή πραγματοποιείται με την προσθήκη ενός μικροοργανισμού που λέγεται Koji, ο οποίος μετατρέπει το άμυλο σε σάκχαρο. Στη συνέχεια προστίθεται μαγιά στην ίδια δεξαμενή και ξεκινά αυτό που οι ειδικοί ονομάζουν multiple parallel fermentation. Το τελικό αποτέλεσμα είναι απολαυστικό, καθώς περιέχει 14-20% αλκοόλ, πολλά αμινοξέα που του χαρίζουν μια ιδιαίτερη umami γεύση και ένα μεγάλο αριθμό πολύπλοκων αρωματικών χαρακτηριστικών, επομένως πρόκειται για ένα ποτό το οποίο αξίζει να απολαύσουμε αργά. Κυκλοφορεί σε εκδοχές περισσότερο ή λιγότερο αρωματικές «παίζει» επίσης δυναμικά σε επίπεδα γλυκύτητας και καταναλώνεται φρέσκο.

Είμαι σίγουρη ότι εφόσον αγαπάτε ιδιαίτερα την γιαπωνέζικη κουζίνα, δεν υπάρχει περίπτωση να μην το έχετε δοκιμάσει. Όμως η διαφορά του απλού, ας πούμε «επιτραπέζιου» sake με την premium εκδοχή είναι «η μέρα με τη νύχτα» κι όχι μόνο σε τιμή, αλλά κυρίως σε γεύση. Κι αυτό είχα την ευκαιρία να το εμποδίσω από κοντά δοκιμάζοντας το premium sake IWA5 σε ένα omakase dinner στο υπερ-αγαπημένο Sushimi του ταλαντούχου και πολυσχιδή σεφ Αντώνη Δρακουλαράκου.

Το sake στην Ιαπωνία σερβίρεται παραδοσιακά με sakana, δηλαδή με ψάρι (ο όρος πλέον χρησιμοποιείται για να περιγράψει γενικά τους μεζέδες). Οι μόλις 12 τυχεροί προσκεκλημένοι, λοιπόν, ξεκινήσαμε ένα ταξίδι στον κόσμο του μαγικού αυτού ποτού συντροφιά με απίστευτες μπουκιές θαλασσινής πρωτεΐνης από τα χέρια του σούπερ μεθοδικού και ευγενικού σεφ, ακολουθώντας φυσικά κατά γράμμα τις οδηγίες του.

Γευόμενοι τα αλησμόνητα, αέρινα nigiri μάθαμε ότι το Premium



Sake IWA5 που είχαμε στα ποτήρια μας σε κρύα, αλλά και σε ζεστή μορφή αποτελεί την πρωτοποριακή προσέγγιση του Richard Geoffroy, ο οποίος χάραξε πορεία με τη θρυλική σαμπάνια Dom Perignon για 28 χρόνια. Το IWA 5 παράγεται στην Toyama της Ιαπωνίας με νέες και παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής sake και με την αριστοτεχνική του τεχνική Assemblage αποκτά τον αέρα της Καμπανίας. Δημιουργήθηκε ώστε να ταιριάζει με διάφορες κουζίνες και να μπορεί να συνοδεύσει ένα γεύμα ή δείπνο από την αρχή ως το τέλος, ενώ στη διεθνή αγορά κυκλοφορούν ήδη δύο παρτίδες (Assemblage 1 και Assemblage 2) με εκπληκτική ισορροπία και άφταστο αρωματικό και γευστικό πλούτο. Ένα ακόμη σημείο που μου έκανε εντύπωση ήταν το ένα εκπληκτικό tailor made μπουκάλι του, το οποίο σχεδίασε ο Marc Newson (ναι, αυτός έχει σχεδιάσει και το Apple Watch μεταξύ άλλων) σε συνεργασία με τον συνάδελφό του Hideki Nakajima και τον καλλιγράφο Mariko Kinoshita.

Λάτρεψα την κρύα εκδοχή με τα αρώματα αχλαδιού και δαμάσκηνου που «κούμπωναν» απίστευτα με το nigiri με χτένι και σχεδόν δάκρυσα όταν το γεύτηκα μαζί με μια καθηλωτική μπουκιά από το ψάρι που ο σεφ αποκάλεσε τραχούρι, παντρεμένο με πεντανόστιμο ρύζι σε μικρομετρική αναλογία. Το ζεστό IWA 5 από την άλλη, έχοντας μια αρωματική και γευστική παλέτα από φασκόμηλο και αμύγδαλο νομίζω ότι ήταν ιδανικό με την sashimi πιατέλα (με τόνο, σολομό, παλαμίδα, γαρίδα κ.α.), με το nigiri με την λιπαρή κοιλιά τόνου και με το nigiri μπαρμπούνι, καθώς "μεταμόρφωνε" το κάθε κομμάτι σε βελούδο, εξαφανίζοντας κάθε νύξη μεταλλικότητας, βυθίζοντάς με σε μια εμπειρία -τολμώ να πω- αισθησιακή. Σας προτρέπω θερμά να το αναζητήσετε σε καλές κάβες και σε αντίστοιχου επιπέδου εστιατόρια, αν και από ότι έμαθα κυκλοφορούν μόλις 1.200 φιάλες. Αλλά αν είναι να μπειτε σε ένα κυνήγι θησαυρού, ας είναι αυτό - τουλάχιστον θα έχει εγγυημένα ονειρική γευστική κατάληξη.

