

BLUARTE

Alte Post experience good food e fine wine dalla Tenuta Hofstatter

Il buon vivere è un'arte e l'Alte Post è il luogo perfetto per iniziare a dipingere le proprie emozioni con i profumi, gli armoni, i sapori di una cucina semplice e dedita al gusto, al dettaglio, alla qualità dei prodotti, quella di Arno Baldo.

di Antonella Iozzo



Termeno (BZ) - Termeno adagiato tra rigogliosi vigneti, a sud del lago di Caldaro nella bellissima Val d'Adige ha una lunga tradizione vinicola e un vino simbolo che qui trova le condizioni ideali, il pregiato Gewürztraminer.

Tenute e cantine si alterano come gli splendidi vigneti che compongono il paesaggio rilasciando un fascino unico dove magia, atmosfera, relax e storia compongono un inno alla gioia di vivere.

Meta da esplorare, luogo da assaporare con tutti i sensi. Si potrebbe iniziare dalla Tenuta Hofstätter sita propria nel centro di Tramin nella Piazza del Municipio. Da più di 100 anni vini che esprimono la cultura e la passione di chi crede nell'identità di un luogo che attraverso i calici raggiunge il cuore degli uomini. La famiglia Foradori Hofstätter. Alla quarta generazione continua il percorso intrapreso in una fusion di tradizione e spirito imprenditoriale. Nasce un nuovo focus di convivialità nel cuore di Termeno che rende il più classico dei binomi wine e food estensione del piacere enogastronomico in lifestyle easy, informale, natural chic senza compromessi. È il ristorante e wine bar Alte Post, fortemente voluto da Martin Foradori Hofstätter, che pulsa di vissuto e al contempo rilascia l'imprinting di un concept moderno sia nell'arredo che nelle proposte gastronomiche, ispirate sì dalla tradizione ma rilette in chiave contemporanea.

Tra la Tenuta e il campanile gotico di fine Quattrocento l'Alte Post, ovvero l'ufficio postale Austro-Ungarico che nell'Ottocento aveva sede proprio qui, ora rinasce ristorante e wine bar con pochi coperti e una pittoresca terrazza sul centro del paese. Lo spazio sembra essere orchestrato dalle luci dell'aria, dai colori della natura circostante che sembra insinuarsi spontaneamente tra le linee e le forme nette e fluide del design.

Il buon vivere è un'arte e l'Alte Post è il luogo perfetto per iniziare a dipingere le proprie emozioni con i profumi, gli armoni, i sapori di una cucina semplice e dedita al gusto, al dettaglio, alla qualità dei prodotti.



Il fil rouge che lega Martin Foradori Hofstätter allo chef Arno Baldo e sua moglie Doris in sala, è il territorio. Più che un concept una filosofia pulsante la forza delle radici nel futuro che avanza passando per il presente. Tutto questo è ben presente in una cucina fatta di passione, rispettosa dei prodotti e della tradizione, collante alla freschezza e la stagionalità.

La lunga esperienza di Doris e Arno Baldo al Zur Rose di Cortaccia (BZ) apre le porte al domani e ridefinisce l'orizzonte enogastronomico dell'Alte Post rendendolo scrigno di qualità e ospitalità.

La cultura enogastronomica diventa campo di espressione e di creatività dalle mille e una sfaccettature, tesse rapporti e inarca le curve della convivialità, apre nuove prospettive, richiama il vissuto e amplifica la conoscenza. È il potere del buon cibo e del buon vino che crea feeling inattesi mettendo in relazione i nostri pensieri, ed è anche questo quello che deve creare un buon ristorante e l'Alte Post ci riesce.

Carta vini raffinata con le migliori etichette della zona ed una selezione di vini nazionali ed internazionali naturalmente focus sui vini della Tenuta Hofstätter, dove spiccano le vecchie annate dei Pinot Nero e Gewürztraminer simbolo della Tenuta.

Il menu che segue l'alternarsi della stagione, sfuma le calde note estive con piatti freschi e leggeri come la "Zuppa fredda di pomodoro, sorbetto di basilico, tartara di cetriolo", colori vividi, profumi intensi e palpabili, gusto raffinato, lirico. Un'esplosione di freschezza che fa esultare le papille gustative, è come se la massima espressione del pomodoro fosse quella di diventare zuppa fredda nel gesto di Baldo.



Vibrazioni intense che raggiungono l'apice con il sorbetto e poi celebrano tutte le gradazioni del brivido con la tartare. Per chi invece, ama consistenze più decise, un ottimo "Affumicato di manzo, melone marinato, erbe selvatiche, parmigiano". Summer garden, dove ogni elemento porta colore, la morbida consistenza del melone con quella nuance di affumicatura incontra la verve delle erbe e la dolcezza del melone per armonici contrasti che deliziano il palato.

Profondità e struttura, creatività e abilità tecnica per il "petto di galletto di mais nello speck, riso venere, cicoria belga, finferli". Ogni boccone un viaggio nell'autenticità del prodotto che lo chef lascia esprimere al meglio esaltandolo con una cottura perfetta e con accostamenti che ne elevano la qualità. La complessità diventa leggerezza e l'intensità sapienza che incontra il rosso vellutato del Pinot Nero riserva Mazon 2013. Dalla zona più vocata dell'Alto Adige, eleganza seduzione speziata e sonorità calda, mitigata dalla frutta rossa matura. Persistenza aggraziata come un notturno chopiniano che appaga e deflagra.

L'esperienza incontra l'estro con il dessert "crema pasticcera ghiacciata nel cioccolato, fragole brasate". Presentazione essenziale e d'impatto. Una semisfera di cioccolato temperato alla perfezione che rivela il brivido ghiacciato della crema. Sublime suspense da sciogliersi in bocca, effetto contrasto con il tepore delle fragole ed il calore diventa sentimento da assaporare lentamente.

Alte Post, dove i piaceri del palato entrano in sinergia con il territorio che ci ospita. Good food e fine wine la nuova realtà enogastronomica della Tenuta Hofstätter sintesi armonica di una passione per la qualità che collima con la gioia di vivere.



Alte Post

Piazza Municipio, 7 - 39040 Tramin Termeno

Tel. (+39) 0471 1885636

Chiuso martedì e domenica a cena

www.alte-post-tramin.com

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(25/07/2017)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: www.bluarte.it