

BLUARTE

Schloss Hotel Korb, taste and emotion. Timeless

Schloss Hotel Korb, l'ospitalità della Famiglia Dellago in un intreccio di passato ed evocazione. Sulla terrazza del Ristorante il cielo si tinge di blu, in sottofondo il sussurro musicale avvolge il respiro notturno e ogni portata è una concertazione di taste and life.

di Antonella Iozzo



Missiano-Appiano (BZ) - Schloss Hotel Korb, a Missiano-Appiano sulla Strada del Vino, l'incanto del tempo nel riflesso dorato di una favola che ci trasporta nella sua magica evocazione.

Il risveglio di una bellezza sopita nella memoria arreda l'atmosfera con note preziose che incastonano lo charme e svelano l'arte dell'ospitalità dei proprietari, Fritz e Ruth Dellago, fatta di passione, senso dell'accoglienza, calore, discrezione, musicalità infinita nel ritmo pacato dell'intimità.

Il Ristorante dello Schloss Hotel Korb è una scenografica estensione di eleganza dal carattere unico, viverla significa varcare i confini di un'esperienza sensoriale che tocca le vette enogastronomiche. Pochi gradini ci conducono nel regno culinario dello Schloss Hotel Korb, un intreccio di passato ed evocazione, di design raffinato e immaginifica evaporazione del reale che scivola dalle superfici scabre delle pareti, dove putti e sculture lignee esprimono un segno poetico denso ma mai invasivo. Il sorriso e la classe di Ruth Dellago, sono una pausa di grazia fra l'elegia romantica trasmessa dal luogo e l'attenzione meticolosa per ogni più piccolo dettaglio. Frammenti di una paradisiaca fantasia che diviene riflesso di pura realtà nei petali di rose, che cesellano di delicata nuance i tavoli per sorrisi del cuore e dell'anima. Come in un sogno l'incanto nasce dalla fragranza vellutata di rose sparse sul pavimento che sembrano incedere i nostri passi verso la fiaba principesca che stiamo vivendo, attimo dopo attimo, e che ci conduce in terrazza. La vista è semplicemente spettacolare, lussureggianti e armoniosi vigneti si distendono sotto i nostri occhi, in fondo, le luci di Bolzano.

La Joie de vivre apre le danze del gusto con il Dellago Ginger rose, creazione esclusiva di Casa Dellago, Fritz Dellago, infatti, è un ottimo produttore di vini. Passione, amore per il territorio e quel tratto distintivo di una personalità autentica e sincera che si riversa in ogni etichetta. Il Dellago Ginger rose, vivace e fresco rinasce seduzione del piacere grazie al petalo di rosa rosso che fluttua nei calici, come se volesse cullare l'occhio verso sponde lontane. Poco alcolico, poco calorico, very glamour.



Dallo Chef Stefan Unterkircher, un piccolo saluto che esalta la leggerezza briosa del ginger rose, tartare di coniglio, deliziosamente esaltata da un giusto equilibrio di spezie e freschezza e un sorprendente manicaretto: un velo di speck, dalle note affumicate, avvolge la tenerezza della carne in un insieme gustoso e delicato.

Promenade che continua con la "Tempura di gamberi con fragole della Val Martello e espuma al cocco", dalla presentazione simmetrica e suggestiva. Sinfonia di primavera che risuona di ottima croccantezza dal cuore tenero, e di dolcezza seduttiva adagiata in una vaporosa espuma, rilanciata da nota leggermente acidula delle fragole. Ogni sapore è ben distinguibile e si esaltano a vicenda, nei calici il Cuveè Boymont 2013, riesling e pinot bianco, per mineralità ed eleganza convivono in armonia e filtrano la godibilità di ogni sorso.



La creatività dello Chef Unterkircher, si libra verso interpretazione che rispettano la materia prima per un ritorno armonico carico di stagionalità e tipicità. La sua seconda creazione, infatti, sembra essere un omaggio al territorio "Patate e finferli, prosciutto d'agnello e gelato al rafano". Un tortino di patate e finferli finemente tagliati e punteggiate da erbe aromatiche, sembra

essere il piedistallo per il prosciutto d'agnello, delicatissima voce altoatesina rilanciata dal gelato deciso ed intenso. Al palato le corrispondenze organolettiche riequilibrata dalle patate vivono la loro seconda pelle irrorata di Chardonnay 2001, naturalmente Dellago, fruttato, elegante, ricco di mineralità.

Percorrendo con lo sguardo il sentiero del crepuscolo con i suoi riverberi e ombre, la quiete musicale del nostro essere incontra il fascino di una voluttà sospesa tra stupore ed emozione. Voluttà accarezzata dal tatto e dalla solarità di Ruth Dellago che insieme al marito Fritz, saluta gli ospiti ai tavoli, ne coglie gli umori, ne rinsalda il pathos con la naturale declinazione al valore dell'accoglienza.

In questo intermezzo di sentimento lo Chef ci sorprende con una pulsazione estiva dal ritmo jazz: "Fior di zucca con formaggio fresco di capra, pomodori e citronella". Tradizione ed inventiva, poesia e semplicità in una tavolozza di aromi e sapori svettanti verso la voce della natura. La cremosità suadente del formaggio, che riempie il fiore di zucca, implode



in gusto e le papille gustative ne rimangono estasiare. Consistenza corposa che assume la verve della citronella e l'acidità dei pomodorini. Congeniale messa in scena dal ritmo battente e vibrante nello stile brillante del Rose Zweigelt 2013, dal buon equilibrio tra acidità e dolcezza, delicatamente aspro nel finale.

Il piglio innovativo e l'abilità tecnica dello Chef Unterkircher caratterizzano una particolare creazione culinaria "Gnocchetti alla canapa con salmerino alpino e sale affumicato", gustoso e raffinato. È un piatto che sposa la semplicità assoluta degli gnocchetti alla sapidità del salmerino dalla polpa compatta e delicata, con una leggera nota di fumo esaltata dal sale affumicato, aromatico quanto basta. Perfetto equilibrio, perfetto accordo di gusto che rinasce nuova prospettiva dopo aver assaggiato il Zweigelt OVUM 2012, nel nome la sua originalità, parte dell'affinamento, infatti, avviene in contenitore di cemento a forma di uovo. Rosso rubino, intenso, fruttato con sentori di ciliegia Marasca e frutti rossi si evolvono da una buona struttura e da una persistenza gradevole.



Il cielo si tinge di blu profondo, sopra lo Schloss Hotel Korb, in sottofondo il sussurro musicale avvolge il respiro notturno e ogni portata è una concertazione di taste and life. La "Spalla di vitello al fieno, tortino di ricotta e spinaci", rappresenta tutte le cadenze del sapore altoatesino rivisitato dallo Chef, solo così la qualità, sorprendente, della carne, si scioglie in ogni boccone, esultando nella morbidezza espressiva del tortino, quasi

fosse una maestosa sinfonia sulla leggerezza degli spinaci. Assaggiandoli in sequenza si scoprono le variazioni sul tema che si muovono a vele spiegate verso la ricchezza, l'avvolgenza e la pulizia formale di una triade ben proporzionata pronta ad incontrare l'eleganza del Pinot nero OVUM 2012, lo stile dell'eleganza, l'eleganza del privilegio filtrato goccia dopo goccia.

Tra la fascinazione dello Schloss Hotel Korb, il coinvolgimento empatico parla di innumerevoli dolcezze che lo Chef Unterkircher riassume in una "Mousse al cioccolato e pane di segale e gelato al pino mugò" sublime intensità, fulgida nuvola saten che scivola nella materica sostanza del pane di segale, il gusto tra massima tensione e distensione ritrova il suo universo, carico di passione, un attimo ancora, poi, la freschezza del pino mugò e la sua elegia, lirica e perlacea. È come se impressioni su tela animassero i nostri sentimenti mentre si specchiano nella dorata evanescenza di un desiderio sospeso in un calice di Petit Manseng 2012, la forma superiore di un vino da dessert mai stucchevole. Superlativo.

È tempo di lasciarci abbracciare dalla notte mentre la verità gastronomica dello Schloss Hotel Korb continua a risuonare in noi rilasciando vibrazioni di gusto e intimo charme.

Schloss Hotel Korb

Fam. Dellago

Via Castel d'Appiano, 5 - 39050 Missiano/Appiano (BZ) - Italia

Tel.: +39 0471 636000 Cell. +39 333 1503 . <http://www.schloss-hotel-korb.com/>

PS: Lo Chef Stefan *Unterkircher*, da circa un anno non è più presente al Ristorante del Schloss Hotel Korb.

07/06/2017 - La Redazione

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