

# BLUARTE

## Terlan Sens Event Party. Wine imagination

**Terlan Sens Event Part. Wine imagination. Creare capolavori è una mission per la Cantina Terlano, il vino sul podio, the event on the stage. New atmosphere per un'esperienza estetica e enogastronomica sul fil rouge dello ...**

*di Antonella Iozzo*



**Terlano (BZ)** - Terlan Sens Event Party, evento clou della Cantina Terlano al Merano Wine Festival ed è Wine imagination.

La [Cantina Terlano](#), leader nel settore dell'enologia, riconosciuta e apprezzata a livello internazionale per i suoi grandi vini, per una notte indossa l'atmosfera fashion del piacere del convivio e rinasce Terlan Sens Event Party.

Music, life and wine, new atmosphere per un'esperienza estetica e enogastronomica sul fil rouge dello stile Cantina Terlano, l'unicità come tratto distintivo.

Se il vino è espressione di terroir e sentimento, i vini della Cantina Terlano sono l'excellence, il punto d'incontro tra poesia della natura e sapienza di una tradizione evolutiva che parte della cultura del terroir ed incontra la lungimiranza di grandi menti protese al futuro, enologi, agronomi, dirigenti sempre un passo avanti. Now la celebrazione dei sensi svetta in calici inneggianti il lato glam della qualità in bottiglia, the Terlan Sens Event Party.

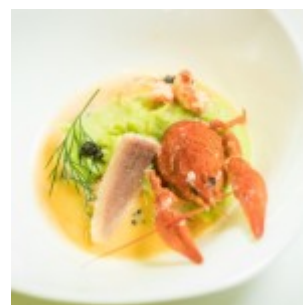
Nell cuore della Cantina Terlano gli ospiti vivono l'istante prezioso del coinvolgimento empatico che si dilata in bellezza visiva e gustativa. Giochi di luci, dettagli scenografici e decor essenziali inscenano una performance di grande effetto. Fluidità lineare e curve morbide date da morbide poltrone in stile classico contemporaneo disseminate nei punti strategici della Cantina reinventano lo spazio rendendolo salotto ideale per ospiti sedotti dalla lunga notte del Terlan Sens Event Party. La festa ha inizio con calici di Terlaner Classico 2015 che accolgono gli ospiti, da questo momento in poi tutto è vibrazione sensoriale, empassé, joie de vivre che celebra la grande qualità di una grande Cantina.

Brivido ghiacciato dalle nuance blu notte al bar di ostriche Fines de Claire e un'esclusiva selezione di champagne Legras & Haas, sullo sfondo lo scintillio dell'acciaio dove i bianchi terlan attendono pazientemente. Capolavori d'artista che sembrano quasi scrutarci lungo il percorso dove botti, piccole celle come scrigni per antiche riserve custodiscono il tempo, o forse è il contrario.



Terlan Sens Event Party modern e contemporary e gourmet style con un menu firmato dallo chef Jeune Restaurateur d'Europe [Christian Pircher Hotel Ristorante Kirchsteiger, Foiana](#), a pochi chilometri da Lana, e dal buffet di alta pasticceria a cura dello chef Giancarlo Perbellini due stelle Michelin, Casa Perbellini Verona.

People and wine passion scivolano tra l'allure della serata e disegnano le coordinate di una sinfonia svettante armonia e serenità. Il piacere di stare insieme e condividere passioni e sensazioni si gusta insieme al raffinato menu ad iniziare dalla "Tartara di tonno con wasabi e topinambur" un tributo alla leggerezza che apre le danze e prepara le papille gustative alla "Terrina di fegato d'oca con albicocche secche e pepe verde" ed è visione sublime quasi tattile che affiora dalla morbidezza del fegato, la sua ricchezza e complessità è avvolta ed esaltata dalla dolcezza acidula delle albicocche, mordente il pepe verde, nei calici il Gewurztraminer 2015 ed è un trionfo.





Il servizio è impeccabile, accoglienza, professionalità, sorriso. La triade perfetta per far decollare il prestigio di un evento che si ripete negli anni divenendo una costante, una realtà di richiamo dove esserci è cult.

Le delizie dello chef Pircher continuano con “Gambero di fiume con anguilla affumicata, caviale e beurre blanc”, il sapore delicato del gambero, la vaporosità della crema, la nota decisa dell'affumicatura in perfetto equilibrio rende questo piatto un piccolo capolavoro abbinato allo Chardonnay Kreut 2015.

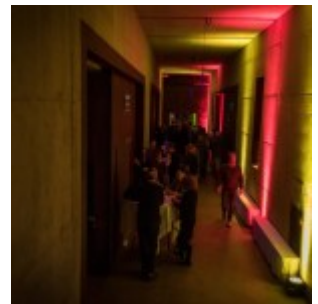


Musica del vivo e cromie vivaci scaldano il sentimento come la “Zuppa di vino di Terlan con crostini di pane” emozioni avvolgenti che si lasciano degustare quasi come un buon vino rosso a piccoli sorsi poi gli umori incontrano il velluto sonoro del party.

Le trame gastronomiche dello chef Pircher diventano sempre più interessanti e i “Tortelloni di Schuttelbrot con fiore d’alpe e pomodorini al timo” esprimono la qualità della materia prima, la tradizione altoatesina, in una fusione di tecnica e memoria.

Una sorta di allegrezza cosmica vibra nell’aria sul viso di ognuno è percepibile la soddisfazione e la piacevolezza del momento, lo spirito di Terlan Sens Event Party diventa tangibile, palpabile, attitude al divertissement.

Step by step lo chef Pircher ci saluta con la “Tagliata di Silver Fern Farm Beef su gratin di patate e pomodori al forno” direttamente dalla Nuova Zelanda una carne di altissima qualità, morbida e gustosa altamente digeribile che nel gesto dello chef diviene profondità che ammalia ogni papilla gustativa. Naturalmente i grandi vini rossi fremono e al Terlan Sens Event Party la scelta si amplifica, non solo il Lagrein Riserva 2014 o il Pinot Nero Riserva 2014 della Terlan, ma anche il Pinot Nero 2015 e il Merlot riserva 2013 della Cantina Andriano, al quale si aggiungono una piccola selezione di rossi toscani fino al Merlot in purezza dei Vinattieri del Ticino.



Note dolci nell'aria iniziano a vibrare componendo una suite abilmente orchestrata dallo chef Perbellini. Gran buffet di tentazioni che attraggono tutti i sensi, ognuno di noi sembra essere Alice nel Paese delle Meraviglie o Hansel e Gretel davanti al lungo tavolo di prelibatezze golose. L'ordine sparso è un'armonica sequenza disposta secondo gradazioni cromatiche, giochi di forme e di linee, diventa tavolozza olfattiva e gustativa, nonché visiva. La bellezza diventa piacere estetico da gustare tra Pasticceria Mignon, Macaron, Buffet Monoporzioni, semplicemente divine "Due cioccolati" , "Bavarese nocciola e caramello", "Cheese cake". Tra i Dessert in Bicchierino, altamente disarmante il "Cremino al gianduia" o "Pera e Passione", senza dimenticare il Buffet Lievitati Dolce Locanda: pandoro, panettone, focacce, o i Dolci Espresso come i cannoli farciti al momento. e per il gran finale, il brivido il fascino ghiacciato del Gin.

Wine imagination with Terlan Sens Event Party. Creare capolavori è una mission per la Cantina Terlan, il vino sul podio, the event on the stage.

**Cantina Terlan**

**Via Silberleiten 7**

**I - 39018 Terlan (BZ)**

**Phone: +39 0471 257135 - Fax: +39 0471 256224**

**<http://www.cantina-terlano.com/it/>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(08/11/2016)

### Articoli correlati:

[Cantina Terlano, il tempo in sorsi di rarità](#)

[Christian Pircher talento da chef. Dalle Alpi al mondo](#)

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