

Sei qui: Home → TASTE & WINEART → Schlosswirt Forst, anima del tempo, poesia del gusto by Luis Haller

Schlosswirt Forst, anima del tempo, poesia del gusto by Luis Haller



Schlosswirt Forst, sotto il segno dello chef Luis Haller nasce una nuova era in un dialogo di epoche che dispiegano la loro poesia, ciascuna in perfetto equilibrio fra identità ed evoluzione.

di Antonella Iozzo



Lagundo (BZ) – Ci sono luoghi sospesi fra storia, fascino del tempo ed eterno presente. Un allure che seduce con naturale eleganza lasciando che le emozioni ne codificano il carattere.

Arte della seduzione che lo Schlosswirt Forst rilascia lentamente aprendo le porte all'incanto, dopo è solo evoluzione di un sogno gourmet nel calore di una maison che pulsa il sentimento del suo vissuto.

Lo Schlosswirt Forst si trova a Lagundo a pochi chilometri da Merano e a pochi metri dalla proprietà, lo storico Birrificio Forst, riconosciuto per la qualità e il rispetto della natura. Fondato intorno al 1857 da due imprenditori meranesi, venne rivelato nel 1863 da Josef Fuchs che continua a tessere il successo con la quarta generazione. Cellina Fuchs von Mannstein esprime il legame con il nuovo in un progetto che lega la tradizione al divenire. L'eleganza è nella sua personalità, l'armonia nel suo concept di bellezza da

condividere con i posteri. Da qui l'idea di riaccendere le luci sullo Schlosswirt Forst con una cucina d'autore by Luis Haller declinata in due versioni; nel tradizionale Schlosswirt cucina classica e naturale dell'Alto Adige, per la Luisl Stube, essenza gourmet.

Sotto il segno dello chef Luis Haller nasce una nuova era allo Schlosswirt Forst, in un dialogo di epoche che dispiegano la loro poesia, ciascuna in perfetto equilibrio fra identità ed evoluzione.

Quando la passione fomenta le idee e la tenacia le trasforma in realtà, il talento non può che evolversi in nuovi orizzonti creativi. È il percorso dello chef Luis Haller teso fra costante ispirazione, ricerca, tecnica, tradizione, e la consapevolezza di un elemento imprescindibile per l'esperienza enogastronomica, l'importanza della sala, del servizio. Regalare emozioni, entrare in armonia con l'effluvio sonoro dei sensi di ciascun ospite è una mission, una vocazione che richiede competenza, passione, professionalità e predisposizione alla bellezza emotiva. Si chiama arte dell'ospitalità. E' l'inizio di un viaggio multisensoriale per il quale lo chef Haller ha selezionato uno staff giovane e motivato, vocato alla cura dell'ospite and iniziare dal maitre di sala Nicola.

Luisl Stube, sensation gourmet senza confini



La Luisl Stube srotola il sunto tappato sonoro, ogni movenza è un accordo di poesia ed eleganza nella fascinazione del tempo. Decorì come silhouette che librano il loro sguardo dai muri e trofei di caccia che stemperano la loro presenza sotto la luce radente, tutto il resto è sensation gourmet senza confini.

Bubbles Arunda Blac de Blancs Extra Brut per un amuse bouche che libra il sapore locale a raffinatezza internazionale, dove osano i sogni culinari risiede l'estro dello chef Haller. Design artigianale, naturalmente in legno, per la presentazione, e su tre livelli sbalzati si

eleva l'esperienza coinvolgendo il gusto e la vista. L'uovo cambia veste e nel suo guscio gamberi, olive taggiasche, ed eterea cremosità alla carbonera, irrompono con carattere. Intenso richiamo al quale risponde la vaporosità della crema di cocco e curry con salmone, verve allo stato pure. La tradizione è dietro l'angolo e il mini cannolo di crema di rafano con tartare di bue è una sinfonia in un solo tempo.

Delizie che titillano il palato fino alla morbidezza delle brioche aromatizzato all'eucalipto dove la triade di burro alla rapa rossa, la tipicità del lardo e la golosa tentazione del formaggio grigio alle erbe dell'orto, nel moderno tubetto da spremere e spalmare, è un richiamo al piacere easy del cibo.

L'arte culinaria entra in scena, la creatività, il vissuto e le coordinate del presente si fondono in una nuova espressività. Che traduce la cifra stilistica di Haller in questa amuse bouche raffinatissima, salmerino sullo sfondo, astice in purezza, e tartare d'astice in primo piano, caviale di Beluga come diadema, chips di carbone vegetale, polvere di midollo crema di mela verde Smith e poi, il calore iconico del miso. Il piacere diventa bellezza che spinge la mente verso la conoscenza, parte da questo concept Haller per creare piatti preziosi quasi limited edition.

Un mosaico di emozioni sembrano rilanciare la sapidità del Weissburgunder Riserva V Years, Kellerei Meran, in perfetto accordo con lo "Scampo fiammeggiato su cannolo di ricotta di bufala e avocado con yuzu ed essenza di camomilla", la raffinatezza del tocco sublima la versione glam di un'idea permeata dalla tecnica in ovazione alla freschezza e alla purezza dei sapori. Brillante voluttà dello scampo che si adagia nella cremosità del cannolo per poi sveltare in un arabesque di yuzu. Consistenze che si fondono, sapori che si equilibrano con garbo ed eleganza.



Gioco di consistenze in un'essenzialità quasi minimalista con il "Vialone Nano Risotto cotto nell'acquetta del pomodoro ramato su burrata e polvere al basilico". Pochi ingredienti e la semplicità di una tecnica perfetta. Personalità che ritrovammo in ogni boccone, un gusto limpido, leggero che coniuga ottima cottura del riso, delicatezza e incisività data dalla polvere di basilico dell'orto essiccato. Nel calice il Sauvignon Lafò Colterenzio.

Ogni abbinamento un dialogo discreto quasi sussurrato tra l'arte enoica e l'arte culinaria, note speziate o fruttate come dettagli esclusivi, per un plus emozionale che amplifica l'immaginario.

E' quanto accade con lo Chardonnay Riserva Vigna Au Tiefenbrunner 2014 e i "Ravioli con baccalà mantecato su spinaci con caviale Beluga e limone d'Amalfi candito". Il concetto del piatto è la stratificazione e la profondità dei sapori, la consistenza della sfoglia, la cremosità del ripieno e quel tocco unico dato dal limone d'Amalfi candito, cotto per ben sei volte e poi candito, rivela, padronanza, intelligenza e tecnica. Ed ogni assaggio si trasforma in una piccola esplosione in bocca.

Fascinazione gourmet nella sua impalpabile eleganza

Ci sono piatti unici, iconici che traducono ars gastronomica di uno chef nel valore del proprio segno distintivo e il caso del "Salmerino d'acqua sorgente au confit nell'olio d'oliva dal Lago di Garda nel fondo di fieno e prosciutto melato con funghi shiitake nostrani e tuorlo d'uovo biologico" è una creazione cult di Luis Haller. Improvvisazioni musicali nel riverbero di un'allusione orientale orchestrata con ingredienti locali. Ogni elemento ha un ruolo essenziale, dolcezza, sapidità e un retrogusto d'Oriente che ci avvolge mentre lascia intravedere la fusione di tecniche diverse. Un piatto complesso, che mostra lucidità di pensiero. I sapori sono avvolgenti, intensi ma bilanciati e le papille gustative sono appagate e pronte all'assaggio successivo.



La meticolosa selezione delle materie prime d'eccellenza, di piccoli produttori locali quando possibile e d'ingredienti spontanei risulta più che evidente nel "Daino di Naturno su Forst Sixtus e noce di cirmolo con verdure dal campo da permacultura con goji nel fumo di ginepro". La forza dell'ingrediente sublima la purezza del sapore, nel calice la morbidezza avvolgente del Merlot Colterenzio.

La presentazione è scenografia, sotto una mini campana in vetro, la regalità del piatto attende, poi s'interagisce con esso e il fumo di ginepro inebria i sensi.

E' un continuum di sapori diversi che si susseguono, i dettagli sono essenziali e percepibili ad ogni assaggio, come le noci di cirmolo, raccolte a mano, un lavoro certosino possibile solo per un brevissimo periodo dell'anno e solo ad alta quota.



Sono questi gl'ingredienti uniti a cuore e razionalità, fantasia e precisione a rendere ogni piatto quintessenza dell'arte culinaria di Haller.

Il gusto complesso del "Vitello dalla testa alle zampe alla brace con sedano e Puni Whisky" riempie l'anima e al contempo celebra le parti meno nobili del vitello con una lucida vena creativa che mixa intelligenza e tecnica.

È un piatto che sfoggia un naturale equilibrio e una nuova espressività, perfetto per il Pinot Nero DOC "Mazzon" 2013 – Gottardi, elegante e speziato sul finale, ideale con il S. Maddalena Classico, Gran Marie – 2016 – Tenuta Fliederhof, feeling setoso e fresco che

non ti aspetti.

Fascinazione gourmet nella sua impalpabile eleganza, con gradazioni soft e profonde che toccano tutte le fibre dei sensi. Dal gusto all'anima la raffinatezza e l'essenza dei sapori celebrano con garbo la loro natura veicolata dal gesto di Lusi Haller. Lirico accorrido declinato in squisiti dessert ad iniziare dal "Gelato al topinambur con fiori primaverili su cioccolato fondente 85 % e caramello". Fantasia cosmopolita al servizio di un'esperienza totale di gusto per gli occhi e il palato.

È come entrare nel cuore del cioccolato, profondità vellutata e vibrante che si apre alla pulsazione calda e appagante del desiderio che trova equilibrio nel gelato al topinambur, il Van Zellers Porto Tawny, è l'elisir dal sorso largo e complesso, accattivante e dolce, per culminare in una progressione fitta, misteriosa, in un perfetto idillio con il cioccolato.

Sul versante opposto "Frutto della passione su terra di spugnone con gelato al mascarpone e noce di macadamia", classico moderno, una transizione verso la notte che scende, dolce e quieta che porta in se il contrasto di consistenze e



l'abbinamento dei sapori. Nel calice il nettare Petit Manseng Passion, San Paolo, 2016, mai stucchevole ma ricco ed una persistenza che sembra non finire mai. Pulsazione dessert che si congela da noi con la piccola pasticceria, preziosi come gioielli, piccoli peccati di gola custoditi in uno scrigno del desiderio. Gemme al caffè, al frutto della passione, al lampone, e ancora gelatine di frutta per una suite da mille e una notte, dopo solo la loquace temperanza del the può venirci incontro.

Le infinite sfumature della passione di Luis Haller, fra tradizione e creatività, sveltano in un movimento evolutivo capace di unire ricerca, tecnica e la libertà espressiva dell'estro. Alla Luisl Stube dello Schlosswirt Forst, nasce la quintessenza dell'arte culinaria.

Lo Schlosswirt Forst rivela la sua anima



Appena varcata la soglia dello Schlosswirt Forst, il respiro dell'autenticità ci viene incontro, una carezza avvolgente come il lento scorrere del tempo che fluttua dal tipico stile altoatesino: tradizione e tipicità nel calore del legno. Uno stile che punta dritto al cuore risvegliando la bellezza di epoche secolari. È un intreccio di memoria ed evocazione, reso ancora più prezioso da una teatralità raffinata che fluttua magicamente da soffitti in legno e pavimenti originali, da arredi, decori e iconici lampadari, come testimoni silenziosi di gusti e tendenze di un passato remoto, che pulsa il carattere

degli antichi proprietari e la passione per la caccia.

E se la Luisl Stube, risalente circa al XIII secolo, è uno scrigno di rarefazione sensoriale sulle palpebre del tempo che indossa l'avvolgenza del legno, il ristorante tradizionale si veste di luce e lascia che il bianco delle pareti e della mise en place incontri la luminosità data dalle ampie finestre.

Dall'ingresso alle due sale ristorante, per poi proseguire fino ai due piani superiori dove troviamo 4 camere per un soggiorno intimo e discreto. Sì, solo 4 camere e una sala lettura, dove la classicità si arricchisce di dettagli creando suggestioni senza tempo, quasi un rimando per sognare la reale magia altoatesina.



Ogni luogo ha un proprio spirito e Schlosswirt Forst rivela la sua anima entrando in sintonia con chi la vive anche se solo per un breve lasso di tempo. Il restauro, fedele al layout secolare e all'intento di preservare la bellezza antica, comunica intimità, fascino e lascia che le emozioni fluiscono liberamente rendendo oggetti e decori ancora più preziosi.

La spazialità delle camere è un continuum carico d'atmosfera. L'amore per il passato convive con il comfort, la cura dei dettagli con la funzionalità e l'eleganza classica con la tradizione. Il legno e l'elemento sovrano nelle sue diverse varietà, pareti decorate e arredi artigianali, rendono l'ambiente una sinfonia che si evolve ad ogni sguardo, che ci sorprende con piccoli gesti che comunicano il valore dell'ospitalità. Fiori freschi, amenities firmati Luis Trenker, vista sul panorama circostante, welcome room e al risveglio una colazione a la carte, curata in ogni aspetto, per un buongiorno da charme nell'autenticità di prodotti freschi, stagionali e preparati con il cuore.



Lo Schlosswirt Forst è sogno, ospitalità, calore, good food and wine, natura. Una natura che ritroviamo nei piatti e una natura che diventa paesaggio, riflessi di relax con il giardino, dove risiede dal 1804 una maestosa Paulonia. Imperiosa ed affascinante, silenziosa e vibrante nelle fibre della sua esistenza, diventa scenografia da favola per serate conviviali, cene romantiche, e piacevoli momenti da gustare nella sua quiete musicale. In sottofondo il fiume, intona la sua sinfonia, ora lenta, ora vibrante, ora moderato tumulto della sua natura. Tutto il resto è poesia gastronomica by Luis Haller.

Schlosswirt Forst

Via Venosta, 4, 39022 Lagundo BZ

Tel: 0473 260350

<https://www.schlosswirt-forst.it/it/>

di **Antonella Iozzo** ©Riproduzione riservata
(12/05/2019)