



*Degustation mit internationalen Winzergrößen und Spitzenköchen  
auf 3.000 Metern*

## **Das Central veranstaltet zum 21. Mal „Wein am Berg“**

Das etablierte Gourmet- und Wein-Event „Wein am Berg“ in Sölden/Tirol findet dieses Jahr zum 21. Mal im Fünf-Sterne-Hotel Das Central statt. Vom 18. bis zum 21. April veranstaltet das Haus wieder ein Kulinarik-Event mit internationalen Winzergrößen und Spitzenköchen sowie prominenten Skifahrern. Gäste dürfen sich auf renommierte Meisterköche wie Hans Neuner, Chefkoch vom Restaurant Ocean (Portugal), Andy Beynon, Chefkoch des Restaurant Behind aus London oder Michael Ploner mit Oliver Mijic und Philipp Stohner vom Restaurant s`Kammerli in Nauders freuen sowie auf spannende Gespräche mit über 20 Top-Persönlichkeiten aus der Welt des Weines. Für einzigartige Skitage inmitten eines beeindruckenden Gipfelpanoramas stehen erfolgreiche Skirennläufer wie Frank Würndl und Thomas Dreßen als Guide zur Verfügung. Insgesamt drei Tage lang verspricht das Programm den Gästen allerlei kulinarische Genussmomente in der Ötztaler Bergwelt auf 3.000 Metern Höhe. Weitere Informationen unter [www.weinamberg.at](http://www.weinamberg.at)

Das Kulinarik-Event Wein am Berg steht ganz im Zeichen eines Genuss-Gipfels. Beim Get-Together mit Küchen-Koryphäen, Top-Winzern und Skisportlern haben Gäste die Möglichkeit, bei interessanten Gesprächen ihr Wissen zu erweitern und die renommierten Persönlichkeiten im direkten Kontakt erleben zu können. Eröffnet wird das hochkarätige Wein- und Gourmetevent mit der Winzermesse und einem exklusiven Wein-Tasting mit über 20 Winzern im Central-Festsaal und feinen Amuse-Bouche Variationen. Hier erhalten Gäste die Möglichkeit, mit Kellereien wie Ferrari Trento aus Italien, dem Weingut Hirtzberger aus Österreich, dem Weingut Domaines Ott aus Frankreich und dem Weingut Schäfer-Fröhlich aus Deutschland ins Gespräch zu kommen. Aus Italien reisen die Weingüter Elio Altare, Angelo Gaja und die Sektkellerei ARUNDA an. Die Vereinigung „Renommierte Weingüter Burgenland“ wird ebenfalls mit einigen Winzer vertreten sein, darunter Feiler-Artinger, Gesellmann, Hans Iglar, Kollwentz, Kerschbaum, Krutzler und Paul Achs. Letzterer kreiert zusammen mit den Weingütern Dr. Heger aus Deutschland und der Kellerei St. Pauls aus Südtirol seit 2011 gemeinsam mit dem Hotel Das Central den außergewöhnlichen Drei-Länder-Wein PINO 3000. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste mit Köstlichkeiten der anwesenden Spitzenköche aus ihrem jeweiligen Metier. Neben den drei hotelzugehörigen Küchenchefs Michael Kofler (drei Gault&Millau Hauben, Ötztaler Stube), Klaus Holzer (zwei Gault&Millau Hauben, ice Q) und Manuel Fiegl (FALCON Restaurant) sorgen unter anderem diese von Gault&Millau und Michelin prämierten Köche für Genussfreuden von nah und fern:

- Hans Neuner (zwei Michelin Sterne, Ocean Restaurant, Portugal)
- Andy Beynon (ein Michelin Stern, Restaurant Behind, UK)
- Michael Ploner mit Oliver Mijic und Philipp Stohner (vier Gault&Millau Hauben, Restaurant s`Kammerli, Österreich)
- Michael Hollaus (Österreichs Pâtissier des Jahres – Gault&Millau 2021, InterAlpen Hotel Tyrol, Österreich)
- Stefan Speiser (vier Gault&Millau Hauben, ein Michelin Stern, Restaurant APRON, Österreich)
- und der ehemalige Das Central Küchenchef Gottfried Prantl.



Die dreitägige Veranstaltung beinhaltet neben Schlemmen und Degustation auch eine abwechslungsreiche Skisafari durch das Skigebiet Sölden mit prominenten Guides wie Ex-Skirennläufer Frank Wörndl, Thomas Dreßen und anderen Lokalgrößen wie Andre Arnold und Sigi Grüner.

Zwischen Höhenweinverkostungen mit dem Motto „Rosé im Schnee“ und „Schaumwein & Sushi“ auf über 3.000 Metern und einem Gourmet-Lunch am Rettenbach Gletscher dürfen sich Gäste auf den Pisten des beliebten Skigebiets austoben. Bei der schon legendären Kitchen-Party im Hotel Das Central, der Big Bottle-Party am Giggijoch umgeben vom Gletscher-Bergpanorama klingt die Saison bei Livemusik gebührend aus. Für den Sommer ist auch bereits eine erneute „Wein am Berg - Summer Edition“ unter dem Motto „Rosé all day“ vom 19. bis 21.07. 2024 geplant.

Im Rahmen des Events hat Das Central das „Wein am Berg 2024“-Arrangement zusammengestellt. Ab 3.930 Euro pro Zimmer beinhaltet es mindestens drei Übernachtungen vom 18. bis zum 21. April 2024 inklusive Frühstück und der Teilnahme am dreitägigen Kulinarik-Programm. Ein Pass für das Skigebiet und die Safaris mit den prominenten Ski-Guides können optional dazugebucht werden. Wer das neue Summit Spa mitsamt rundum verglasten Infinity-Pool noch in Ruhe genießen möchte, erhält bei einer Aufenthaltsverlängerung einen Preisvorteil von 20 Prozent.

Alle Informationen zu den Gastwinzern: <https://www.weinamberg.at/top-winzer/gastwinzer-2024.html>

Weitere Informationen zu den Spitzenköchen: <https://www.weinamberg.at/spitzenkoeche/gastkoeche-2024.html>

Details und Programm Wein am Berg: <https://www.weinamberg.at>

### **Über Das Central**

Das Fünf-Sterne-Hotel Das Central inmitten von Sölden ist aus dessen Erfolgsgeschichte hin zu einer weltbekannten Skidestination nicht wegzudenken. Seit 1969 wird das Haus von Gründerfamilie Falkner mit viel Leidenschaft, Engagement und Innovationsgeist geführt. Mit einer gelungenen Kombination aus Tiroler Tradition und alpinem Lifestyle, der in den Zimmern und Suiten durch kreatives Design aufgegriffen wird, bietet das renommierte Traditionshaus luxuriöse Eleganz und höchsten Genuss auf wahrhaft allen Ebenen. Die Öztaler Stube, Söldens einziges Drei-Hauben-Restaurant, kredenzt kulinarische Meisterwerke, während die Zwei-Hauben-Küche im ice Q auf 3.048 Metern in stylischer Loungeatmosphäre mit alpiner Haute Cuisine auf höchstem Niveau verwöhnt. Der 30.000 Flaschen umfassende Weinkeller ist eine vinophile Schatzkammer - sei es eine erlesene Rarität oder der auf 3.000 Metern Höhe herangereifte PINO 3000. Das Thema Wein rückt so nicht nur beim jährlichen „Wein am Berg“-Festival in den Vordergrund. Zu einem entspannten Ausklang actionreicher Tage beim Wintersport, Biken oder Wandern verhelfen seit Ende November 2023 das neue Summit Spa auf 2.000 m<sup>2</sup> mit diversem Saunen, Ruheräumen und Infinity-Pool auf dem Dach. Weitere Informationen unter [www.central-soelden.com](http://www.central-soelden.com).

### **Pressekontakt Das Central**

Petra Munziyan / Laila Wiedemann

uschi Liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-14, fax +49 89 7240292-19

e-mail: [pm@liebl-pr.de](mailto:pm@liebl-pr.de) / [lw@liebl-pr.de](mailto:lw@liebl-pr.de)