*Gipfeltreffen der Champions: Ski-Weltmeister, Top-Winzer & Spitzenköche auf 3.000 Metern*

# Das Central feiert zum 22. Mal "Wein am Berg"

**Vom 24. bis 27. April 2025 findet das renommierte Gourmet- und Wein-Event "Wein am Berg" bereits zum 22. Mal im Fünf-Sterne-Hotel Das Central in Sölden statt. Die Gäste erwartet erneut eine hochkarätige Zusammenkunft von Spitzenwinzern, Sterneköchen und prominenten Skifahrern, die das Event zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Die Besucher dürfen sich darauf freuen, herausragenden Küchenchefs wie Stefan Speiser, dem Chefkoch des einzigen Drei-Hauben- und seit diesem Jahr auch Michelin-Stern-Restaurants in Sölden, über die Schulter zu schauen, mit internationalen Top-Winzern die Welt des Weines zu erkunden und mit erfahrenen Skiguides durch das Skigebiet Söldens zu carven. Inmitten der atemberaubenden Kulisse der Ötztaler Alpen wird ein dreitägiges Programm geboten, das Genuss, Exklusivität und alpine Lebensfreude vereint.**

Wein am Berg ist mehr als ein Event – es ist eine Tradition, die Jahr für Jahr Genießer, Spitzenwinzer und herausragende Köche aus aller Welt vereint", erklärt Gastgeberin Angelika Falkner. Auch 2025 werden wieder renommierte Winzer aus Österreich, Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien erwartet. Unter anderem sind mit dabei: das Weingut Dr. Heger aus Deutschland, Kellerei St. Pauls aus Südtirol sowie das Weingut Paul Achs aus dem Burgenland – Partner des legendären Drei-Länder-Weins PINO 3000, der auf über 3.000 Metern Höhe im exklusiven Weinkeller des Zwei-Hauben-Restaurants ice Q reift. Weitere Weingüter aus Österreich sind: Feiler-Artinger, Gesellmann, Hans Igler, Juris, Kerschbaum, Kollwentz, Krutzler, Prieler, Hirtzberger, Bründlmayer, Velich und Kracher. Aus Deutschland reist das Weingut Bassermann-Jordan an. Aus Italien werden das Weingut Vietti und die Sektkellerei Arunda erwartet. Aus Spanien kommen die Bodegas Alta Vins und Conreria Scala Dei, sowie die Burgunder-Weingüter Château de la Tour und Domaine Francois Labet und das renommierte Champagnerhaus Billecart-Salmon aus Frankreich.

Neben den Weinpersönlichkeiten sorgen einige der besten Küchenchefs Europas für kulinarische Highlights. Die Gäste erwartet ein erstklassiges Line-up an Küchen-Koryphäen, die mit raffinierten Kreationen begeistern. Mit dabei sind:

- Stefan Speiser, Hotel Das Central (1 Michelin Stern & 3 Hauben Gault&Millau 2025)
- Alexandru Simon, The Amauris (3 Hauben Gault&Millau 2025)
- Jan Eggers, Zur Goldenen Birn (4 Hauben Gault&Millau, Österreichs Pâtissier des Jahres – Gault&Millau 2024)
- Jakob Szedonja, Restaurant Apron (Österreichs Pâtissier des Jahres – Gault&Millau 2025)
- Dennis Ilies, Hotel Tannenhof (2 Michelin Sterne & 4 Hauben Gault&Millau)

Neben den exquisiten Weinverkostungen und Degustationsmenüs dürfen sich die Gäste auf spannende Programmpunkte freuen. Bei der exklusiven Winzermesse am ersten Abend steht der persönliche Austausch mit über 20 Winzern im Mittelpunkt. Die legendäre Kitchen-Party im Hotel Das Central bietet Feinschmeckern die Möglichkeit, Spitzenköche direkt bei der Arbeit zu erleben und sich durch eine Vielzahl an Spezialitäten zu probieren.

Sportlich ambitionierte Genießer haben zudem die Chance, mit prominenten Skiguides – darunter ehemalige Weltcup-Skifahrer – auf eine geführte Skisafari durch das Skigebiet Sölden zu gehen. Abgerundet wird das Programm durch den Charity-Casino-Abend sowie die legendäre Big Bottle Party am Giggijoch, bei der mit großformatigen Flaschen der Winzerfreunde angestoßen wird.

Das Central hat für die Veranstaltung ein spezielles Arrangement zusammengestellt: Ab 4.020 Euro pro Zimmer umfasst das Paket drei Übernachtungen vom 24. bis 27. April 2025 inklusive Frühstück sowie die Teilnahme am vielfältigen Kulinarik- und Weinprogramm und an der Skisafari mit den prominenten Guides. Der Skipass kann optional hinzugebucht werden.
Weitere Informationen unter www.weinamberg.at.

Alle Informationen zu den Gastwinzern: https://www.weinamberg.at/top-winzer/gastwinzer-2025.html
Weitere Informationen zu den Spitzenköchen: https://www.weinamberg.at/spitzenkoeche/gastkoeche-2025.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 Ötztaler Stube, Söldens einziges Drei-Hauben-Restaurant, das zudem im Januar 2025 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, 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 verhilft seit Ende November 2023 das neue Summit Spa mit diversen Saunen, Ruheräumen und Infinity-Pool auf dem Dach. Weitere Informationen unter 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 / lw@liebl-pr.de