



*Das Kulinarik-Event mit internationalen Winzergrößen  
und Spitzenköchen auf über 3.000 Metern*

## **Das Central veranstaltet zum 20. Mal Wein am Berg**

„The best of 20 years“: Bereits zum 20. Mal findet dieses Jahr das renommierte Gourmet- und Wein-Event „Wein am Berg“ in Sölden/Tirol statt. Vom 20. bis zum 23. April lädt das Fünf-Sterne-Hotel Das Central wieder zum Get Together mit internationalen Winzergrößen und Spitzenköchen sowie prominenten Skifahrern. Gäste freuen sich, Küchen-Koryphäen wie Michael Kofler, Chefkoch des einzigen Drei-Hauben-Restaurants in Sölden, und Johann Lafer, Fernsehkoch und Spiegelbestseller-Autor, über die Schulter zu schauen, mit Top-Winzern über die Welt des Weines zu philosophieren und mit Bergfexen wie den erfolgreichen Skirennläufern Thomas Dreßen und Frank Wörndl auf Tour zu gehen. Das dreitägige Programm garantiert zahlreiche Genussmomente unter Gleichgesinnten inmitten des beeindruckenden Gipfelpanoramas der Ötztaler Bergwelt auf über 3000 Metern. Weitere Informationen unter [www.weinamberg.at](http://www.weinamberg.at).

„Wein am Berg ist nicht umsonst weit über die Landesgrenzen als hochkarätiges Gourmet- und Weinevent bekannt. Wir freuen uns, auch in diesem Jahr neben einer Auswahl unserer besten österreichischen Winzer und Köche internationale Namen aus Spanien und Frankreich sowie von unseren Nachbarn Deutschland, Italien und der Schweiz bei uns zu begrüßen“, so Gastgeberin Angelika Falkner. Wein am Berg zeichnet sich zum einen durch die große Dichte an Top-Winzern, -Köchen und -Skisportlern aus und zum anderen dadurch, dass Gäste in direkten Kontakt zu diesen treten und Insider-Weinwissen austauschen, Meisterköche hautnah erleben oder sich den ein oder anderen Trick von Profisportlern anschauen können.

Getreu dem Motto „The best of 20 years“ finden sich zur Jubiläumsveranstaltung 2023 auch einige bekannte Gesichter aus den letzten Jahren wieder, wie die drei renommierten Weingüter Dr. Heger aus Deutschland, Kellerei St. Pauls aus Südtirol und das Weingut Paul Achs aus dem Burgenland, die zusammen mit dem Hotel Das Central seit 2011 den außergewöhnlichen Drei-Länder-Wein PINO 3000 kreieren. Dieser reift auf über 3.000 Metern Höhe in Barrique-Fässern im eigens gebauten Weinkeller des futuristisch anmutenden Zwei-Hauben-Restaurants ice Q.

Während der Winzermesse am ersten Abend haben Gäste nicht nur die Gelegenheit, die edlen Tropfen zu verköstigen, sondern sie können sich persönlich mit über 20 Top-Winzern auszutauschen. Mit dabei werden sein: einige Winzer der Vereinigung „Renommierte Weingüter Burgenland“ (Paul Achs, Feiler-Artinger, Gesellmann, Hans Igler, Kollwentz, Kerschbaum) und die Weingüter Bründlmayer, Hirtzberger, Ott, Velich und Gross aus Österreich. Weitere Gastwinzer sind unter anderem die Weingüter Künstler und Dönnhoff aus Deutschland, Champagne Billecart-Salmon aus Frankreich und die Weingüter Tenuta Guado al Tasso, Fattoria Le Mortelle und Prunotto aus Italien, das Weingut Vall Llach aus Spanien und Weingut Gantenbein aus der Schweiz. Für Spirituosen sorgt die österreichische Schnapsbrennerei Reisetbauer.



Einen kulinarischen Höhepunkt nach dem anderen versprechen die anwesenden Spitzenköche, die die Gäste mit Köstlichkeiten aus ihrem jeweiligen Metier verwöhnen werden. So dürfen sich Genussfreunde neben den drei, zum Hotel Das Central gehörigen Küchenchefs Michael Kofler (drei Gault&Millau Hauben, Ötztaler Stube), Klaus Holzer (zwei Gault&Millau Hauben, ice Q) und Manuel Fiegl (Falcon Restaurant) unter anderem freuen auf Fernsehkoch und Spiegelbestseller-Autor Johann Lafer, Andy Beynon (ein Michelin Stern, UK), Stefan Speiser (vier Gault&Millau Hauben, ein Michelin Stern, Österreich), Karl Baumgartner (drei Gault&Millau Hauben, ein Michelin Stern, Italien), Martin Dalsass (vier Gault&Millau Hauben, ein Michelin Stern, Schweiz), Michael Hollaus (Österreichs Pâtissier des Jahres 2021) und den ehemaligen Küchenchef im Das Central – Gottfried Prantl.

Die Gäste der dreitägigen Veranstaltung erwartet ein ebenso exklusives wie abwechslungsreiches Programm rund ums Schlemmen und Carven. Am Freitag und Samstag begleiten prominente Guides, wie beispielsweise die Skirennläufer Thomas Dreßen und Frank Wörndl, auf eine Skisafari durch das renommierte Skigebiet Sölden. Weinverkostungen auf über 3.000 Meter Seehöhe und ein Gourmet-Lunch am Gletscher sorgen dabei für genussund aussichtsreiche Pausen. Bei kulinarischen Themenabenden, wie der schon legendären Kitchen-Party im Hotel Das Central, einem CharityCasino-Abend und der Big Bottle Party am Giggijoch klingt die Saison bei Livemusik gebührend aus.

**Alle Informationen zu den Gastwinzern:** <https://www.weinamberg.at/top-winzer/gastwinzer-2023.html>

**Weitere Informationen zu den Spitzenköchen:** <https://www.weinamberg.at/spitzenkoeche/gastkoeche-2023.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, 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. Sei es eine erlesene Rarität oder der auf 3.000 Metern Höhe herangereifte PINO 3000 – der 30.000 Flaschen umfassende Weinkeller ist eine vinophile Schatzkammer, die beim jährlichen „Wein am Berg“- Festival in den Vordergrund rückt. Zu einem entspannten Ausklang actionreicher Tage beim Wintersport, Biken oder Wandern verhelfen eine Wasserwelt, diverse Saunen und ein weitläufiger Spa auf 1.500m<sup>2</sup> und drei Ebenen.

**Weitere Informationen unter** [www.central-soelden.com](http://www.central-soelden.com).

#### Pressekontakt:

Sina Goßler & Petra Munziyan

uschi liebl pr

Emil-Geis-Str. 1, D-81379 München

Tel. +49 89 7240292-14,

E-mail: [sg@liebl-pr.de](mailto:sg@liebl-pr.de) / [pm@liebl-pr.de](mailto:pm@liebl-pr.de)

