



Erstmals wird ein Schaumwein in das begehrte Ski amadé Wein-Sortiment aufgenommen

Beim alljährlichen Ski amadé Genusspartnertreffen gehen zum ersten Mal auch drei Schaumweine von namhaften Österreichischen Winzern ins Rennen. Es winkt ein Platz im limitierten „amadé Wein“-Sortiment.

Radstadt am 16. September 2021 – Am Donnerstag den 09. September 2021 findet das alljährliche Ski amadé Genusspartnertreffen in Kooperation mit der Österreich Wein Marketing bereits zum 12. Mal statt. Bei dieser Veranstaltung wählen die Vertreter der 28 Ski amadé Genusspartner-Hütten und der 30 Genusspartner-Hotels traditionell die amadé Weine für die anstehende Saison bei einer Blindverkostung aus. Diese Weine können dann im darauffolgenden Winter exklusiv nur auf diesen Hütten und in diesen Hotels genossen werden.

Die ausgewählten Weine

Nach der Begrüßung durch Christoph Eisinger, Geschäftsführer von Ski amadé, verkosten alle anwesenden Genusspartner eine Reihe von österreichischen Schaumweinen, um daraus die erste Edition des amadé SPARKLING zu wählen.

Aufgrund der geschlossenen Gastronomie-Betriebe im vergangenen Winter, wurde gemeinsam mit den Genusspartnern beschlossen, keinen neuen amadé ROT und amadé WEISS-Weine auszuwählen. Stattdessen wird den Gästen die Möglichkeit gegeben, die Weine der Saison 2020/21 auch im kommenden Winter zu kosten.

Daher heißen die Gewinner-Weine für 2021/22:

- amadé WEISS: SÜDSTEIERMARK DAC Morillon 2019 vom Weingut Polz aus der Südsteiermark
- amadé ROT: St. Laurent – Pinot 2017 BIO vom Weingut Johanneshof-Reinisch aus Niederösterreich

Das Rennen um die erste amadé SPARKLING Edition für 2021/22 machte der Secco Rosé – Pink Ribbon Edition vom Weingut Leo Hillinger aus dem Burgenland.

Regionale Kulinarik beim Genusspartner-Treffen und im Skigebiet

Die regionale Kulinarik spielt in Ski amadé und bei den Ski- und Weingenuss-Partnern eine große Rolle. Passend dazu stellt der Kleinarler „Bionier“ Rupert Viehauser die Initiative Bio aus dem Tal beim Ski amadé Genusspartner-Treffen vor und lädt zur Verkostung seiner Produkte ein. Die Initiative Bio aus dem Tal wurde 2017 aus der Idee heraus geboren als selbstständige Bauern hochwertige Bio-Produkte unabhängig von der Lebensmittelindustrie und großen Molkereien herzustellen und anzubieten. Die Marke Bio aus dem Tal stand in der Anfangsphase für die Milch-Produkte und vor allem den Käse der drei Bioniere und ist inzwischen viel breiter aufgestellt. Eier, Käse, Brot, Gebäck, Kräuter, Wurstwaren und vieles mehr trägt inzwischen dieses regionale Bio-Label.

Die Ski- und Weingenussinitiative

In Kooperation mit den ausgewählten Winzern werden die Weine im Herbst für die kommende Saison separat abgefüllt und mit eigens entworfenen Etiketten gekennzeichnet. Diese Weine werden den ganzen Winter exklusiv auf allen 28 zertifizierten „Ski amadé Ski- und Weingenusshütten“ und in allen der 30 Genusspartner-Hotels angeboten.

Die zertifizierten Hütten zeichnen sich durch ihr breites und hoch qualitatives Weinsortiment österreichischer Weine aus. Zudem müssen mindestens drei österreichische Rot- und drei Weißweine permanent zum gemütlichen Genuss auf den Sonnenterassen angeboten werden. Ein Angebot an regionalen Speisen in hoher Qualität rundet die Gesamtpalette ab. Die Partner sind mit einer Zertifizierungsplakette am Eingang gekennzeichnet, es wird am Platz bedient und der Sommelier berät am Tisch, welcher Tropfen am besten zu welchem Gericht passt.

„Wir fördern mit der Ski- und Weingenussinitiative nun schon seit 12 Jahren den Weingenuss im Skigebiet und die Wertschätzung von österreichischen Produkten. Gleichzeitig lässt sich ein deutlicher Anstieg in der Nachfrage nach diesen beiden Aspekten erkennen, was uns sehr in dieser Initiative bestärkt. Wir sind zuversichtlich, dass die Gäste im kommenden Winter wieder die Möglichkeit haben werden, die exklusiven amadé Weine auf den Sonnenterassen an einem perfekten Skitag genießen zu können.“ schildert Christoph Eisinger.

Kulinarisch schlemmen – Die Ski- und Weingenusswoche von 12. bis 19. März 2021

Wer authentische Genussmomente im Skiurlaub erleben möchte, sollte sich auch die Ski- und Weingenusswoche vormerken. Die 28 Genusspartner-Hütten und die 30 Genusspartner-Hotels laden vom 12. bis 19. März 2022 zu einer Woche rund um das Thema „Skifahren und österreichischer Wein“ ein. In den Hotels kann ein Wochenpackage (inklusive sieben Nächte) oder ein Kurzpackage (inklusive drei Nächte) gebucht werden. Inkludiert in die Pauschal-Woche ist neben einem kulinarischen Höhepunkt je Unterkunft auch der 6-Tagesskipass für Ski amadé. Zusätzlich finden in der Woche viele unterschiedliche Wein- und Genuss-Events im Tal und auch bei den Genusspartnern am Berg statt, wie beispielsweise das Gondeldinner, das Winzergondeln am Hochkönig oder auch die Weinroas und das Big Bottle Buddeln im Großarlal.

Ein weiterer besonderer Outdoor-Event für jeden Skifahrer ist der „Höchste Bauernmarkt der Alpen“. Er ist Teil der Ski- und Weingenusswoche und wurde 2015 ins Leben gerufen. Wie auf einem Bauernmarkt im Tal präsentieren Bauern und Produzenten an über 25 Marktständen direkt an den Skihütten ihre selbst hergestellten Produkte. Frische Lebensmittel wie Käse, Schinken, Wurst, Marmelade und Tee können nicht nur erworben, sondern auch vorher verkostet werden. Der allerhöchste Marktstand befindet sich auf dem Kreuzkogel in Sportgastein – auf 2.700 Höhemetern und damit zugleich auf dem höchsten Punkt in ganz Ski amadé.

Ski amadé

Die nachfolgenden Fotos dürfen unter Angabe des ©Ski amadé kostenlos verwendet werden.



Ski amadé 01

Bei der jährlichen Blindverkostung wählen die Ski amadé Ski- und Weingenusspartner die amadé Weine für die kommende Saison aus.

©Ski amadé



Ski amadé 02

Beim traditionellen Ski amadé Genusspartner-Treffen werden erstmals österreichische Schaumweine verkostet und der neue amadé SPARKLING ausgewählt.

©Ski amadé



Ski amadé 03

Der Secco Rosé – Pink Ribbon Edition vom Weingut Hillinger im Burgenland wird zum ersten amadé SPARKLING gewählt. Nach der Blindverkostung werden die Schaumweine der namhaften österreichischen Winzer enthüllt.

©Ski amadé



Ski amadé 04

Die Gäste haben in der kommenden Wintersaison die Möglichkeit den amadé WEISS und amadé ROT der vergangenen Saison 2020/21 auf den Ski- und Weingenussstätten zu genießen.

©Ski amadé



Ski amadé 02

Rupert Vierthaler von Bio aus dem Tal präsentiert beim Ski amadé Genusspartner-Treffen seine Bio-Produkte.

©Ski amadé



Ski amadé 04

Die Ski amadé Ski- und Weingenusswoche begrüßt mit zahlreichen Outdoor-Events von 12. – 19. März 2022 ihre Gäste.

©Ski amadé

Kontakt Ski amadé

Magdalena Putz, BA
Presse und Marketing
Prehauserplatz 3 | 5550 Radstadt
Tel.: +43 (0) 6452 / 20 20 20
E-Mail: presse@skiamade.com