Wein an der Piste

In Südtirol werden Skilehrer zu Weinbotschaftern geschult. Mit dabei ist Markus Valentini, der als Hüttenwirt genau weiß, wie gut sich beides verbinden lässt

Der Skilehrer als Weinberater – wer hat sich das ausgedacht?
2019 saß ich mit Martin Foradori-Hofstätter vom Konsortium Südtirol Wein zusammen. Wir sprachen darüber, dass die Skilehrer den Leuten viel mehr beibringen als Skifahren. Sie teilen ihr Wissen über die Berge und die Natur und bringen die Gäste zu uns, wenn diese wissen wollen, wo man gut essen gehen kann. Dazu können sie jetzt direkt die Weine aus der Region empfehlen, etwa einen Blauburgunder Riserva zur Ochsenhochrippe vom Grill oder einen Kerner zur Pasta mit Steinpilzen. Das ist wahrscheinlich weltweit einzigartig.

Wie wurden die Skilehrer ausgebildet?
Es gibt einen dreitägigen Kurs, der von André Senoner geleitet wird, dem besten Sommelier Italiens. Für die Skilehrer ist der Kurs kostenlos. Beim ersten Mal kamen so viele Teilnehmer, dass wir den Kurs irgendwann schließen mussten. Inzwischen haben rund 150 unserer Skilehrer die Ausbildung gemacht.

Vertragen sich Skifahren und Alkohol?
Es ist längst nicht mehr so wie früher, dass die Gäste auf die Hütten kommen, um sich zu betrinken. Sie wollen in Form sein, Ski laufen und dazwischen oder danach gemütlich essen. Man trinkt heute viel weniger, dafür besser.

Mehr Infos zur „Ütia de Bioch" finden Sie auf der Website www.bioch.it

Rund 1200 verschiedene Weine hält Markus Valentini auf der „Ütia de Bioch" in Alta Badia bereit – auf 2000 Metern Höhe