L’après-ski è da principianti: in Alta Badia il vino si beve con lo Ski Wine Ambassador

scritto da Veronica Zin | 16 Febbraio 2026



L’Alta Badia unisce sci e vino con gli Ski Wine Ambassador: maestri formati in ambito enologico che guidano gli ospiti tra piste e degustazioni. Il Wine Ski Safari del 22 marzo 2026 attraversa quattro rifugi sulle Dolomiti UNESCO. Un’esperienza enoturistica che valorizza il patrimonio vitivinicolo dell’Alto Adige, ora estesa anche all’estate con i Bike Wine Ambassador.

L’inverno altoatesino rappresenta uno stato d’animo che trova espressione tra le vette delle Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO, e il calore delle baite.

In questo scenario, il Consorzio Vini Alto Adige rinnova per il 2026 una serie di esperienze enoturistiche che portano il vino direttamente sulle piste. L'appuntamento centrale è il **Wine Ski Safari – De dl vin**, previsto per domenica 22 marzo, un itinerario che tocca i rifugi Ütia Bioch, Pralongiá, Piz Arlara e I Tablá.

Oltre a questo evento, iconico ormai da 10 anni**, il territorio punta sulla formazione professionale con il progetto Ski Wine Ambassador, dove i maestri di sci diventano veri narratori del patrimonio enologico locale**. L'obiettivo è offrire un'esperienza che abbracci la profondità della storia vitivinicola regionale. Per approfondire queste dinamiche, abbiamo intervistato Eduard Bernhart, Direttore del Consorzio Vini Alto Adige, e Nicole Dorigo, Ufficio stampa & PR Alta Badia.

Com'è nata l'idea di creare la figura dello Ski Wine Ambassador?

E: La collaborazione tra il mondo del vino e l'Alta Badia dura da molti anni ed è basata su un focus comune per l'eccellenza enogastronomica. Molti dei nostri produttori sono sciatori appassionati e vivono la montagna come elemento che influenza direttamente la freschezza e il carattere dei nostri vini. L'idea è nata durante alcuni incontri presso il rifugio Ütia Bioch e il ristoratore Markus Valentini e l'allora vice presidente Martin Foradori. **Abbiamo deciso di istruire i maestri di sci affinché, possedendo informazioni dettagliate su varietà e zone di produzione, possano diventare veri ambasciatori per gli ospiti invernali**.

N: Il maestro di sci è spesso la prima persona con cui il turista entra in contatto. Oggi questa figura è cambiata: **non insegna più solo la tecnica sportiva, ma funge da guida che accompagna gli sciatori sulle piste del comprensorio e nei rifugi per esperienze culinarie.** Grazie a una formazione

specifica, i maestri sanno consigliare cosa bere e spiegare i corretti abbinamenti con i piatti del territorio.

Quale messaggio volete veicolare unendo sci e vino in questo progetto di Wine Ski Safari?

E: Vogliamo trasmettere l'essenza della cultura del territorio. **Il vino, consumato moderatamente, fa parte del nostro DNA da oltre 2500 anni**. Spiegare questo legame trasforma la vacanza in un'esperienza unica e profonda.

N: L'ospite dell'Alta Badia cerca un'esperienza che vada oltre lo sci dalle otto del mattino alle cinque del pomeriggio. **L'abbinamento tra vino e cibo è un valore aggiunto fondamentale per approfondire la conoscenza della nostra regione**. Riscontriamo inoltre un cambiamento nelle abitudini: **si beve meno, ma si beve molto meglio**, privilegiando la qualità del vino.

Avete già ricevuto qualche feedback in merito a questo progetto?

E: Abbiamo riscontrato un **grande interesse da parte di altre vallate che vorrebbero collaborare in questa direzione**, anche se al momento il nostro focus rimane sull'Alta Badia.

N: **Il Wine Ski Safari è un evento che organizziamo da oltre dieci anni e molti clienti tornano appositamente per parteciparvi**. Oltre alla degustazione di marzo, registriamo un grande successo per "Sommelier in pista" e per eventi suggestivi come come la cena sul lago ghiacciato.

In che modo credete che la figura del Wine ambassador possa evolversi nei

prossimi anni e se immaginate un’integrazione ancora più ampia tra turismo e viticoltura?

E: La figura dello Ski Wine Ambassador è ormai consolidata; i maestri vengono formati costantemente ed è già partita un’altra formazione in Val Gardena**. Tuttavia abbiamo esteso il concetto all’estate con i Bike wine ambassador, che accompagnano i ciclisti lungo la Strada del Vino**. Siamo convinti che l’enoturismo sia un progetto fondamentale che apre porte preziose ai nostri produttori e ristoratori.

N: **È un concetto sviluppabile all’infinito perché la sinergia tra turismo e territorio funziona e apre le porte a moltissime possibilità**. Quest’anno, ad esempio, organizzeremo un viaggio stampa internazionale per mostrare ai giornalisti sia le zone di produzione a valle che l’esperienza della degustazione a 2000 metri.

L’offerta enoturistica dell’Alto Adige si distingue, infine, anche per la forte componente inclusiva e accessibile. Eduard Bernhart ci tiene, infatti, a specificare che uno degli obiettivi è quello di soddisfare le richieste degli ospiti: “possiamo programmare opzioni diverse per chi non sa sciare o percorsi alternativi. Molti dei rifugi coinvolti, infatti, sono raggiungibili anche a piedi, garantendo l’esperienza del gusto anche a chi preferisce non indossare gli sci”.

Punti chiave

1. **Ski Wine Ambassador:** maestri di sci formati come sommelier guidano gli ospiti nelle degustazioni a 2000 metri d’altitudine.
2. **Wine Ski Safari 22 marzo 2026:** itinerario

enogastronomico attraverso quattro rifugi dell’Alta Badia, evento iconico da 10 anni.

3. **Enoturismo montano innovativo:** Cena con degustazione sul lago ghiacciato e “Sommelier in pista” arricchiscono l’esperienza oltre lo sci tradizionale.
4. **Estensione estiva del progetto:** nascono i Bike Wine Ambassador che accompagnano i ciclisti lungo la Strada del Vino.
5. **Accessibilità garantita:** alcuni dei rifugi sono raggiungibili anche a piedi per chi non scia, rendendo l’esperienza inclusiva.