Wine Ski Safari 2026: l’Alta Badia celebra l’incontro tra sci e vini altoatesini

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Gennaio 2026



In Alto Adige l’inverno si vive tra sci e cultura del vino. Il 22 marzo 2026 torna il Wine Ski Safari in Alta Badia, un itinerario enologico sugli sci tra rifugi dolomitici. L’evento celebra i vini alpini altoatesini attraverso degustazioni, esperienze con maestri sommelier e visite in cantina, unendo sport, paesaggio e tradizione enologica.

In Alto Adige l’inverno non è solo una stagione, ma uno stato d’animo. L’aria sottile delle Dolomiti Patrimonio UNESCO, il legno caldo delle baite e il silenzio ovattato della neve diventano lo scenario di un lifestyle che unisce sport, piacere e cultura del vino.

È in questo contesto che si rinnova anche nel 2026 il **Wine Ski Safari – De dl vin**, un appuntamento iconico – nato dalla collaborazione tra il Consorzio Vini Alto Adige e l'Alta Badia – che celebra l'incontro tra sci, paesaggio e grandi vini, trasformando le piste in un itinerario di scoperta enologica unico nel suo genere. Domenica 22 marzo, dalle 10.00 alle 15.30, il Wine Ski Safari invita a vivere un viaggio sugli sci da rifugio a rifugio, assaggiando la straordinaria varietà dei vini dell'Alto Adige. Le degustazioni si svolgono presso i rifugi Ütia Bioch, Pralongiá, Piz Arlara e I Tablá, accompagnando gli sciatori alla scoperta di vini alpini dal carattere mediterraneo, espressione di vigneti coltivati tra i 200 e i 1000 metri di altitudine. Un'esperienza conviviale e autentica, che unisce il piacere dello sport alla cultura del bere consapevole.

Accanto al Wine Ski Safari, prosegue anche il progetto **Ski Wine Ambassador**: in Alta Badia e Val Gardena, alcuni maestri di sci affiancano alla competenza sportiva una solida formazione enologica, diventando interpreti del territorio e dei suoi vini durante le giornate sulle piste.

Sci e vino si incontrano inoltre, sempre in Alta Badia, con **Sommelier in pista**: accompagnati da una guida e da un sommelier dell'Associazione Sommelier Alto Adige si potrà sciare da un rifugio all'altro con la possibilità di degustare diversi vini altoatesini. Tra le date ancora in calendario: 20 gennaio, 3 febbraio, 3, 10 e 31 marzo.

Oltre alle esperienze in pista, l'inverno in Alto Adige è il momento ideale per **scoprire il territorio direttamente dai suoi produttori**. Molte cantine restano infatti aperte anche nei mesi invernali, offrendo visite guidate, degustazioni e racconti autentici tra botti, vigneti e architetture contemporanee immerse nel paesaggio innevato. Un'occasione preziosa per vivere diverse **esperienze enoturistiche** e approfondire la conoscenza dei vini altoatesini là dove nascono, dialogando con chi li produce.

L’inverno altoatesino si vive appunto anche a tavola, tra ristoranti e rifugi che hanno trasformato la cultura del vino in esperienza e hanno per questo ricevuto il **Premio per la Cultura del Vino Alto Adige**,ideato proprio dal Consorzio per celebrare quelle strutture ricettive che eccellono nella promozione e valorizzazione dei vini locali, premiando la qualità della carta dei vini, il servizio e la competenza enologica. Dal 2020 sono incluse anche le malghe che hanno un occhio di riguardo per la loro carta dei vini.

In questo intreccio di neve, accoglienza e grandi calici, l’Alto Adige si conferma una destinazione dove l’inverno non si vive solo con gli sci ai piedi, ma anche attraverso il gusto, la cultura del vino e il contatto diretto con il territorio.

Punti chiave

1. **Wine Ski Safari 2026 si svolge domenica 22 marzo in Alta Badia** con degustazioni presso quattro rifugi.
2. **Ski Wine Ambassador e Sommelier in pista** offrono esperienze guidate che uniscono sci e formazione enologica.
3. **Cantine aperte in inverno permettono visite, degustazioni e incontri diretti** con i produttori altoatesini.
4. **Premio Cultura del Vino valorizza ristoranti e rifugi** che eccellono nella promozione dei vini locali.
5. **Vini alpini dal carattere mediterraneo** provengono da vigneti tra 200 e 1000 metri nelle Dolomiti UNESCO.