**Ein Bild, das Schwarz, Dunkelheit enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**

**Arlberg Weinberg 2024: Genuss für alle Sinne in den österreichischen Alpen**

## Hochgenuss bietet der Arlberg, die Wiege des moderen Skisports, nicht nur auf, sondern auch abseits der Pisten. Aufgrund seiner besonders hohen Dichte an preisgekrönten Restaurants und beeindruckenden Weinkellern voll exklusiver Raritäten kennt man Lech auch als „Weltgourmetdorf“. Da liegt es nur nahe, dass der Arlberg und Lech einmal im Jahr zum Schauplatz für [Arlberg Weinberg](https://wine-partners.at/kunden/arlberg-weinberg?utm_medium=press&utm_source=arlbergweinberg) werden. Von **5. bis 15. Dezember 2024** gibt sich einmal mehr die internationale Wein-Elite ein Stelldichein bei dem hochkarätig besetzten Symposium und der Gourmet-Eventreihe.Herzstück von Arlberg bildet das **Symposium von 9. bis 11. Dezember**: Drei Tage lang diskutieren Top-Speaker:innen – darunter Journalist:innen, legendäre Winzer:innen und Weinbauexpert:innen aus aller Welt – die wichtigsten Branchentrends und verkosten sorgfältig kuratierte österreichische sowie internationale Weine. Die Fachkonferenz bietet zudem die perfekte Plattform zum Austausch, zum Knüpfen neuer Kontakte und Pflegen alter Freundschaften.

Bei der diesjährigen Ausgabe von Arlberg Weinberg werden Themenschwerpunkte gesetzt, die nicht aktueller sein könnten: Beleuchtet wird die Rolle des Wassers im Weinberg in Zeiten des Klimawandels, Natur- und Terroirweine werden im spannenden Vergleich gegenübergestellt und das Potenzial der Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay wird analysiert. Zum ersten Mal wird das Symposium in den neu eröffneten Lechwelten stattfinden.

**Höhepunkte des Arlberg Weinberg Symposiums 2024:**

* **Ein Ursprung, zwei Wege: Terroir & Naturwein**   
    
  Auf der einen Seite sprechen erfolgreiche Naturweinproduzent:innen eine neue Generation von Weingenießer:innen an. Auf der anderen Seite stehen Terroir-Befürworter, die der Meinung sind, dass ein gewisses Eingreifen notwendig ist, um den Ursprung optimal zum Ausdruck zu bringen. Die Gründerin der RAW WINE Community für Naturweinproduzent:innen, **Isabelle Legeron MW,** wird dieses provokante Thema gemeinsam mit ihrem Kollegen **Andreas Wickhoff MW,** der im Kamptal (Österreich) tätig ist, erörtern. Sie werden von zwei großartigen Winzerinnen begleitet: **Sara Pérez** aus dem spanischen Priorat und **Katharina Wechsler** aus Deutschland. Die spannende Konferenz wird von **Simon J. Woolf** (The Morning Claret) moderiert.

**Mittwoch, 11. Dezember, 11-13 Uhr, Lechwelten, Lech**

* **Hospiz Alm Fondue- & Winzerdinner**

Die Hospiz Alm nahe dem historischen Hospiz St. Christoph beherbergt eine der beeindruckendsten Sammlungen von Spitzenweinen und Großflaschenformaten der Welt. Sie wird ein traditionelles Fondue-Dinner mit Weinen der spanischen Winzerin Sara Pérez, der Deutschen Katharina Wechsler und des Österreichers Lukas Strobl ausrichten.

**Mittwoch, 11. Dezember, 19 Uhr, Hospiz Alm St. Christoph, St. Anton am Arlberg**

* **Blaufränkisch vom Eisenberg** im Südburgenland braucht Zeit zum Reifen. Die faszinierende Entwicklung gereifter Jahrgänge wird bei diesem Dinner gezeigt, das ein fünfgängiges Menü von Thomas Hammerschmid, dem Küchenchef des mit drei Gault&Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurants Krone von Lech, begleitet.

**Dienstag, 10. Dezember, 19 Uhr, Romantikhotel Die Krone von Lech, Lech**

* **Chardonnay- und Sauvignon Blanc-Trauben** werden weltweit angebaut, aber wie schafft man es, dass Weine aus Mitteleuropa in der Weinwelt wahrgenommen werden? Welchen Einfluss hatte Österreich auf diese Wahrnehmung und welche internationalen und länderspezifischen Vorlieben gibt es derzeit bei diesen Rebsorten? **Cokie Ponikvar** (cokiesworldofwine, Kanada), **Patrick Schmitt MW** (Drinks Business, Großbritannien) und **Aleksandar Zecevic** (Wine Enthusiast, USA) werden ihre globalen Perspektiven vorstellen. Moderiert von Weinberater & Dozent **Willi Klinger**.

**Montag, 9. Dezember, 11-13 Uhr, Lechwelten, Lech**

* **Best Bottle Award 2024**

Jedes Jahr verkostet und bewertet eine internationale Jury Weine, die von Restaurants am Arlberg eingereicht werden. In diesem Jahr steht Sauvignon Blanc im Mittelpunkt, und der oder die Gewinner:in erhält eine vom Weinhandelsunternehmen trinkreif gestiftete Trophäe.

**Montag, 9. Dezember, 14-16:30 Uhr, Lechwelten, Lech**

* Wenn es um **Weinbau und die veränderten klimatischen Bedingungen** weltweit geht, ist **Wasser eines der zentralen und drängendsten Themen.** Was bedeuten der Temperaturanstieg und der dramatische Rückgang der Niederschläge in Mitteleuropa für Böden und Reben? Und was kann Kontinentaleuropa von Regionen lernen, die bereits an trockenere Bedingungen gewöhnt sind? Das diskutieren die sizilianischen Star-Winzerin **Arianna Occhipinti**, der Weinbau-Professor **Dr. Alain Deloire**, die spanische Winzerin Sara Pérez und der österreichische Biologe und Autor **Dr. Martin Grassberger,** die Moderation übernimmt der britische Weinautor und Biologe **Dr. Jamie Goode**.

**Dienstag, 10. Dezember, 11-13 Uhr, Lechwelten, Lech**

* **FINE Club** veranstaltet Winzer-Dinner mit Axel Heinz sowie Masterclasses mit Vega Sicilia und Château Lascombes.

Das vollständige Programm des Arlberg Weinberg Symposiums 2024 mit Verkostungen, Masterclasses, Konferenzen und kulinarischen Events finden Sie [hier](https://wine-partners.at/news/arlberg-weinberg-2024?utm_medium=email&utm_source=arlberg%20weinberg).

Tickets können [hier](https://www.lechzuers.com/de/arlberg-weinberg?mtm_campaign=wp&mtm_kwd=website) gebucht werden.

*Die Veranstaltungsreihe Arlberg Weinberg ist eine Initiative von Lech Zürs Tourismus mit Unterstützung der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft.*

Presseinformation: Wine+Partners, +43 1 369 79900 arlbergweinberg@wine-partners.at