



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

Dem Merlot-Wein gewidmet

Paolo Basso, der weltbeste Sommelier 2013, zu Gast im «The Alpina Gstaad».

Gstaad, 25. Februar 2014. **Drei aussergewöhnliche Komponenten treffen am Freitag, 14. März 2014, im «GaultMillau» Hotel des Jahres 2013 aufeinander: Der im Jahr 2013 in Tokio als bester Sommelier ausgezeichnete Schweizer Paolo Basso, Schweizer Merlot-Weine der Superlative und darauf abgestimmte Menükompositionen von «Geschmacksakrobat» und Küchenchef Marcus G. Lindner (18 Punkte GaultMillau und 1 Stern Michelin).**

Paolo Basso, ein Verfechter des Schweizer Weins

Seine Laufbahn wurde im Herbst 2013 mit der Auszeichnung als bester Sommelier 2013 in Tokio gekrönt. Der Schweizer mit italienischen Wurzeln setzt sich seit 1997 intensiv mit Wein auseinander und erlangte unzählige Preise und Auszeichnungen. Er gilt als Kenner edler und seltener Weine insbesondere Jahrgangsweine. Darüber hinaus war Paolo Basso Sommelier in mehreren Spitzenrestaurants, sitzt in der Jury von zahlreichen Weinwettbewerben, unter anderem auch beim «Mondial du Merlot», und ist Botschafter des Schweizer Weins. Ins Hotel The Alpina Gstaad bringt er eine Auswahl von aussergewöhnlichen weissen und roten Schweizer Merlot-Weinen mit.

Merlot-Weine aus der Schweiz

Paolo Basso ist überzeugt vom grossen Potential der Schweizer Weine. Am 14. März 2014 bringt er nicht nur eine erlesene Auswahl Merlot-Weine mit, sondern auch sogleich bekannte Tessiner Produzenten. Die vielfach prämierten Schweizer Winzer Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi und Claudio Tamborini haben gemeinsam einen Merlot gekeltert, den «Quattromani». Grundlage für diesen Premiumwein sind Merlot-Trauben aus den vier Weinbauregionen Mendrisiotto, Luganese, Locarnese sowie Tre Valli.



Marcus G. Lindner, ein Virtuose in Sachen Geschmack und Aromen

Seit Dezember 2012 verantwortet der Küchenchef im «The Alpina Gstaad» drei Restaurants, darunter das mit 18 Punkten GaultMillau und einem Stern Michelin ausgezeichnete Restaurant Sommet. «Es ist für mich eine besondere Herausforderung, ein Menü auf diese exzellenten Merlot-Weine abzustimmen», so Marcus G. Lindner.

Der Abend zu Ehren von Paolo Basso und den Merlot-Weinen findet statt am Freitag, 14. März 2014, ab 19 Uhr im Hotel The Alpina Gstaad. Das Menü inklusive Weinen kostet 300 CHF pro Person. www.thealpinagstaad.ch

((«The Alpina Gstaad»))

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich auf einem 20 000 m² grossen Parkgrundstück in Gstaad. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch von GaultMillau Schweiz zum «Hotel des Jahres» 2013. Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. Das Hotel ist Mitglied der Preferred Hotel Group sowie des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso.

Hinweis an die Redaktionen: 2 324 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 3780 Gstaad / Schweiz

Telefon +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57 3095 Spiegel b. Bern / Schweiz

Telefon +41 31 961 50 14 • Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch