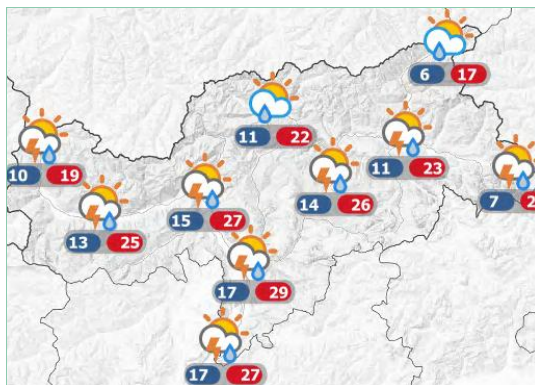




Per **mercoledì** l'alta pressione tenderà temporaneamente a indebolirsi. Le eventuali nubi basse del mattino si dissolveranno rapidamente lasciando spazio al sole. Nel pomeriggio si svilupperanno nubi cumuliformi che potranno dar luogo a locali temporali. Le temperature rimarranno elevate, con massime comprese tra **30 °C in Alta Val d'Isarco e 34 °C in Bassa Atesina**.

Giovedì il tempo sarà nuovamente molto soleggiato, stabile e con temperature elevate.

Anche **venerdì** continueranno il sole e il caldo intenso; verso sera saranno possibili locali temporali di calore.

Per **sabato** sono previste condizioni pressoché invariate: sole prevalente al mattino e possibilità di temporali di calore nelle ore pomeridiane.

Anche **domenica** il clima resterà pienamente estivo, con tanto sole e la possibilità di locali temporali di calore durante le ore più calde della giornata.

Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
			

Da Campitello agli "Stoanernen Mandln" – Itinerario sul Monte Zoccolo

Un presunto luogo di culto delle streghe Gli omini in pietra eretti a monte della Casera di Meltina (Möltner Kaser) hanno sempre stimolato la fantasia della gente. Pare che il luogo fosse frequentato da streghe, diavoli o altre misteriose creature. Comunque sia, da qui l'escursionista potrà godere di una fantastica veduta su boschi, valli e monti circostanti. Dal parcheggio "Campitello" si segue dapprima il sentiero N. 8 e poi il N. 5, che porta fino a un'altura passando per la Malga Giogo di S. Genesio (Jenesier-Jöchl-Alm). Da lì piega a sinistra sul sentiero N. 5A, che si segue brevemente fino a un incrocio. Qui si svolta di nuovo a sinistra sul sentiero N. 23B e si va agli Stoanerne Mandln (Ometti di pietra), un mistico luogo polo di forze arcane. La discesa si effettua lungo il sentiero 23A, raggiungendo prima la Casera di Meltina e poi la Malga Giogo di S. Genesio (segnavia N. 28). Si torna al punto di partenza lungo i sentieri N. 5 e N. 8

Knottnkino" cinema di roccia

Il film più lungo che un cinema può presentare vi aspetta tra i paesi Avelengo e Verano

Questo film esiste solo una volta e si può vedere solo in un cinema. Inoltre, questo film si adatta alla stagione e gli attori sono i diversi elementi della natura, come le montagne, gli alberi, il sole o l'aria. Si parla del cosiddetto "Knottnkino", situato tra Avelengo e Verano sul monte "Tschöggberg". Questo cinema all'aperto è stato creato dall'artista Franz Messner nel 2000 sulla cima del Sasso Rosso



(ted. Rotstein-Kogel) a 1.465 m s.l.m.. 30 robuste sedie di metallo e legno, che ci ricordano quelli dei cinema vecchi, invitano a soffermarsi e godere una vista stupenda. Con la parola "Knottkn", gli abitanti dell'Alto Adige intendono una roccia sporgente, dove quindi si trova il cinema. Ed appena avete preso posto, vi aspetta un panorama mozzafiato sull'intera Val d'Adige, il monte Penegal, le Dolomiti, il Corno Bianco, il gruppo di Tessa, la Val d'Ultimo ed anche la Val Passiria.

Ed ecco un nostro consiglio per un'escursione al cinema "Knottkn": Il punto di partenza è il ristorante Grüner Baum a Verano (1.370 m), da dove parte il sentiero per il "Knottkn". Da qui si può ritornare dinuovo al punto di partenza o proseguire l'escursione per la malga Leadner Alm. Ed inoltre: in questo cinema, il film viene mostrato senza pubblicità... ;-)! Perfetto!

Stasera nel nostro Hotel Wiesel dalle ore 18.30 alle ore 19.30

Grigliata in terrazza Antipasti ed insalate Grigliata Dolce Inoltre Vi consigliamo la Birra, la Radler (limonata e birra), la Weizen, la Weizenradler oppure la Weizencola	La barzelletta Pierino torna da scuola molto contento. La sua mamma gli chiede: "Ti vedo felice; ti piace la scuola vero?". "Mamma, per piacere non confondere l'andata con il ritorno"
--	--

La spumantiera più alta dell'Europa

Il più alto spumantificio d'Europa: parliamo di Arunda Sektkellerei, che si trova a Meltina, a 1.200 m s.l.m. Di per sé non è una curiosità, ma è parte della singolare ricetta del suo fondatore, Josef Reiterer, per raggiungere il successo. Reiterer è enologo e all'inizio faceva il venditore di impianti di imbottigliamento nelle cantine del Vecchio Continente. In questo modo ha potuto raccogliere una gran quantità di informazioni e di esperienza che sono confluite poi nell'idea di mettere in piedi uno spumantificio di montagna. Un'idea che di primo acchito potrebbe apparire quanto mai strana. Ma solo di primo acchito. In fondo, in quota gli sbalzi termici naturali permettono una maturazione equilibrata del vino. A ciò si aggiunge che Reiterer produce il suo spumante seguendo le regole del Metodo Classico. "Il Metodo Classico prevede che con l'aggiunta di zuccheri e di lieviti selezionati si avvii la rifermentazione in bottiglia" - spiega lo specialista di vini spumante di Meltina. E dato che in montagna il tempo passa più lentamente, allo spumante di Arunda viene concesso tanto tempo. "Sono necessari almeno 24 mesi per conferire ai vini spumante di Arunda la ricchezza, l'eleganza e la complessità che li contraddistinguono" - così Reiterer. E per alcune cuvée selezionate tutto ciò non basta: rimangono in cantina fino a 70 mesi. La produzione di 130.000 bottiglie all'anno comprende spumanti di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. O, come li definisce Reiterer "esperienze gustative ricche di perlage".