

Como la vendimia se ha realizado tarde las uvas tiene mucho azúcar y las levaduras, una vez que han producido 14" o 15° de alcohol, ya no pueden vivir en ese medio, se mueren y dejan de fermentar. Los vinos entonces se quedan dulces porque todavía queda azúcar sin transformar

Estos se conocen como "w'nos dulces naturales" y gozan de gran fama en esta localidad. También podemos hacer vinos dulces parando la fermentación empleando calor o algún método químico que elimine la levadura. Estos vinos se pueden criar durante mucho tiempo en barricas de madera y en nuestra zona se denominan "w'nos de tonel".

La principal diferencia de la elaboración tradicional de Cebreros con la forma en que nosotros hemos hecho el vino en el laboratorio, es el tiempo en que los hollejos están en contacto con el vino durante la fermentación. Los vinos de nuestra zona se caracterizan por ser muy oscuros y espesos porque han estado con los hollejos varios meses. Nosotros en el laboratorio los tuvimos quince días.

No podemos invitar a todos al vino elaborado porque hicimos una cantidad muy pequeña, y por último, recomendamos disfrutar de todos los vinos bebiendo con moderación.

## **BOTÁNICA APLICADA**



Los alumnos de este curso os animamos a que os apuntéis a botánica, porque es una asignatura muy divertida e interesante, en ella se hacen cosas como: Ir a buscar flores o hojas para secarlas y hacer un herbolario, también se cogen flores y se abren para verlas al microscopio por dentro, también se hacen salidas a recoger setas, hongos, semillas... En definitiva, haréis cosas muy interesantes y aprenderéis mucho sobre el medio que os rodea.



Jessica Recio Jarque  
Irene **Periáñez Águeda**  
Patricia Blázquez Muñoz  
**Sofía Periáñez Águeda**

## **LOS HELÉCHOS**

La palabra helécho, derivada del latín *filix*, se aplica a un grupo de plantas bien definido. Por su importancia y el número de sus especies ocupan estos vegetales, entre las criptógamas (plantas sin flor), un lugar privilegiado. Ninguna otra clase los supera en exuberancia de vegetación, elegancia, variedad de formas y frescura de colores, y por esta razón es por lo que poseen, como plantas de adorno, un alto valor.

Los heléchos son, en general, plantas muy hidrófilas: terreno y clima húmedos son la condición más esencial para su desarrollo, más aún que una alta temperatura y uniformidad del clima.

El helécho de Alemania (*Matteuccia struthiopteris*) es uno de los mayores y más hermosos heléchos de Europa; sus majestuosas frondes (hojas) estériles pasan de 1m de largura; las fértiles son más pequeñas y se asemejan a plumas de aves. Es bastante común en los países del norte de Europa, Asia y América.

El helécho macho (*Dryopteris filixmas*) es muy común en nuestra zona y en todo el hemisferio boreal y aun en América del Sur. Está representado por numerosas formas, pues se adapta a todas las altitudes, climas y terrenos. Sus largas y numerosas frondes, se levantan del rizoma formando un círculo, cuyo centro está ocupado por las yemas arrolladas de las hojas nuevas.



El mismo nombre de helécho común (*Pteridium aquilinum*) indica su extraordinaria abundancia. Es un helécho cosmopolita. El nombre científico alude a una disposición interesante de los haces de su rizoma (tallo subterráneo). El helécho común se acomoda a toda clase de terrenos, pero alcanza su mayor desarrollo en las tierras a la vez profundas y ligeras, a la orilla y en los claros de los bosques. Su rizoma ramoso, profundo, grueso, negruzco, produce hojas coriáceas, grandes, de 5 a 10 dm, de contorno oval-triangular, con pecíolo largo, grueso y negro en su parte subterránea.

El helecho común posee cualidades de valor económico apreciable. Sofía Muñoz Rivas

Itziar Mendoza **Garrido**  
Raquel **Álvarez Lizana**

