



www.idnerja.com

EL Periódico de la Escuela de idiomas "Nerja"

SEPTIEMBRE-2026

SUMARIO

PORTADA:

LA VENDIMIA EN SEPTIEMBRE.

PÁGINA 2

Madera transparente

PÁGINA 3:

POESÍA: Dieta

PASATIEMPOS: Comida

CONTRAPORTADA:

ACTIVIDADES DEL MES EN LA ESCUELA.



LA VENDIMIA, EN SEPTIEMBRE



El término "vendimia" (vinde-mia en latín) es el resultado de la combinación de dos palabras, El sustantivo vinea (viña) y el verbo demere (quitar, arrancar, tomar, retirar), o lo que es lo mismo, la retirada del fruto de la viña.

Aunque lo normal es escuchar que la vendimia tiene su origen en Grecia, no es cierto. Se trata de un procedimiento milenario debido a que ya desde el neolítico se empezó a desarrollar la vitivinicultura en varias partes del mundo.

La vendimia en el antiguo Egipto

La vendimia en el antiguo Egipto era muy parecida a la que se realiza hoy en día. Ya entonces se seguía el mismo proceso: los vendimiadores recolectaban los racimos de las vides, que solían estar emparadas configurando bóvedas o retenidas por gruesos palos, y los depositaban en cestas que se llevaban a un lagar, que podía ser de piedra, barro o madera.

Después, la uva era pisada por hombres descalzos y el jugo salía por un desagüe a una vasija. El mosto se envasaba en tinajas para una primera fermentación y los recipientes se taponaban cubriendo su cabeza con barro. Se dejaba un pequeño hueco para una segunda fermentación y posteriormente se cerraban.

El vino producido era consumido únicamente por la realeza y la nobleza y se consideraba una bebida divina, por lo que se empleaba en los rituales religiosos, en las provisiones funerarias y en las ofrendas a los dioses.

Además, el vino era la bebida más cara y habitualmente se mezclaba con miel y otros aromas suaves para que le infundiera un carácter más dulce.

La vendimia en Grecia

La vendimia en Grecia tiene su origen en el culto a Dionisos (Baco, en la mitología romana) dios de la agricultura, el vino y el exceso. Los viticultores griegos invitaban a los pueblos próximos cada año en la fiesta de la vendimia y procedían a la recolección con el mismo método que los egipcios.

Durante la vendimia, cualquier labor política o militar quedaba cancelada para que todo el mundo pudiera disfrutar de las fiestas dionisiacas, que duraban cinco días y era una de las celebraciones más importantes de Grecia.

Se realizaban desfiles y se bebía el primer vino del año en honor al dios Dionisos. La tradición era que los nobles debían beber el suficiente vino como para que tuvieran que ser llevados a hombros hasta sus viviendas por sus esclavos.

Además, los griegos agradecían la cosecha a los dioses porque el vino era visto como un nexo de unión entre los hombres y los dioses.

Sin duda, los griegos fueron los grandes impulsores de las fiestas de la vendimia y los que difundieron la vitivinicultura por todo el Mediterráneo, llevándola a la Península itálica, Galia e Hispania.

La vendimia en la antigua Roma

En Roma durante la Vinalia, fiesta que precedía a la vendimia, el sacerdote Flamen Dialis realizaba una ofrenda al Dios Júpiter (deidad suprema de la mitología Romana, equivalente al Zeus griego) con las primeras uvas y las fiestas acababan siendo auténticas bacanales, debido a la creencia de que un buen bebedor no envejece nunca.

La costumbre era iniciar la vendimia, llevada a cabo mayoritariamente por mujeres ya fuera con las manos o empleando tijeras, en la parte de la viña expuesta al sol y posteriormente la que permanecía en la sombra.

Ya en esa época, se contaban con expertos que les indicaban a los vendimiadores qué uvas debían recoger para conseguir elaborar un buen vino.

ESCUELA DE IDIOMAS NERJA

C/Almirante Ferrándiz, 73
Apartado de Correos 46
29780 Nerja (Málaga)

Tel: 34 95 252 16 87

Correo electrónico
info@idnerja.com

AMIGOS ESTUDIANTES:

LA ESCUELA TIENE PARA VOSOTROS UN MUNDO DE POSIBILIDADES DE APRENDIZAJE Y TIEMPO LIBRE EN SUS REDES SOCIALES, ¡OS ESPERAMOS!:



Escuela de Idiomas Nerja



TIK TOK: @idnerja



INSTAGRAM: @idnerja



www.idnerja.com es la página WEB de la Escuela, con muchísimas fotos, ¡visítanos!

PENSAMOS EN VERDE

MADERA TRANSPARENTE

En la búsqueda constante por alternativas sostenibles, la **madera transparente** ha surgido como uno de los materiales más prometedores de la década.

Este ingenioso avance biotecnológico se logra eliminando la lignina de las fibras de madera —el componente que le da su color y opacidad— y sustituyéndola por un polímero ecológico.

El resultado es un material que combina la calidez y resistencia de la naturaleza con la estética del vidrio. ¿Por qué es un cambio de juego?

A diferencia del vidrio convencional, cuya producción requiere temperaturas que superan los **1500°C**, la madera transparente es mucho más eficiente energéticamente. Además, posee propiedades



termales superiores: actúa como un aislante natural, manteniendo el calor en invierno y el frescor en verano, lo que reduce drásticamente el consumo eléctrico en los hogares.

Sostenibilidad: Proviene de fuentes renovables y es biodegradable.

Resistencia: Es menos frágil que el vidrio y soporta mejor los impactos.

Difusión de luz: Permite el paso de la luz solar de forma difusa, eliminando deslumbramientos y mejorando la iluminación natural en interiores.

Este material no es solo una curiosidad científica; es una respuesta directa a la crisis climática, permitiendo que nuestras ciudades sean más blancas, luminosas y, sobre todo, respetuosas con el ciclo de la vida.

EL CLUB DE LOS POETAS VIVOS

¡DIETA!
Mila C1

Dieta loca de mi tía
Comía peras cada día.

Por la mañana, pera.
Al mediodía, pera.
Por la noche, pera.
En enero, pera.
En febrero, pera.
En Marzo, pera.
Los doce meses, pera.
Y ya lo dijo el poeta
Desde la lejanía

De una carretera:
El que es pera
Desespera con la pera,
Dice la voz popular,
¡Qué verdad tan verdadera!
Lo que es, es lo que es.
Aunque sea compota de pera.

Dieta loca de mi tía
Comía peras cada día.

Lo que es, es.
Aunque lo digas al revés



PASATIEMPOS: SOPA DE LETRAS: COMIDA



Comida

P	R	P	A	T	A	T	A	S	E	T	T	L
R	A	S	E	E	U	I	D	P	A	S	S	S
E	L	L	T	S	F	I	D	E	O	S	E	D
A	I	A	O	L	P	Z	P	A	L	N	E	P
V	S	S	R	O	A	A	R	A	O	P	E	O
E	S	A	T	S	E	L	G	Ñ	E	L	T	T
R	D	Ñ	I	P	L	N	I	U	L	L	A	S
D	E	A	L	O	E	P	S	P	E	E	L	T
U	N	I	L	C	M	S	S	A	A	T	O	A
R	V	G	A	A	A	D	C	I	L	O	I	S
A	T	I	H	E	P	U	M	A	P	A	P	S
S	S	C	T	A	E	S	A	A	D	A	D	A
U	O	I	G	E	M	E	D	A	Z	O	D	A

FIDEOS
PAELLA
ESPAGUETIS
LASAÑA

PATATAS
ENSALADA
CHAMPIÑONES

TORTILLA
PESCADO
VERDURAS



HOLA COMPAÑERO/A:

Si alguna vez necesitas recomendaciones en cuanto a lecturas, páginas web relacionadas con el español, gramática, etcétera, no dudes en pedir consejos a los profesores/as. Ellos/as te van a ayudar a solucionar tus





ACTIVIDADES



SEPTIEMBRE 2026

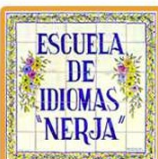
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
31	TALLER DE PRONUNCIACIÓN 16:30 1	APERITIVO Y CONVERSACIÓN 2	TALLER DE CONVERSACIÓN 16:30 3	4	RECOMENDAMOS DISFRUTAR LA FERIA DE MARO 5
7	PASEO POR NERJA 18:00 8	VISITA A FRIGILIANA 16:00 9	TARDE DE TERTULIA 16:30 10	11	EXCURSIÓN A MÁLAGA 09:00 12
14	PASEO POR NERJA 18:00 15	CLASE DE COCINA 18:00 16	SEMINARIO "PICASSO" 16:30 17	18	RECOMENDAMOS EL SHOW FLAMENCO EN EL BURRO BLANCO 19
21	PASEO POR NERJA 18:00 22	APERITIVO Y CONVERSACIÓN 23	SEMINARIO "LAS ARTISTAS" 16:30 24	25	¡RECOMENDAMOS LAS CUEVAS DE NERJA! 26
28	PASEO POR NERJA 18:00 29	TARDE DE TERTULIA 16:30 30	PUNTO DE ENCUENTRO / MEETING POINT  CLUB COSTA NERJA calle San Juan 39, Nerja		



RESERVA EN SECRETARÍA

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN EN SECRETARÍA

- ESCUELA DE IDIOMAS NERJA SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR CUALQUIER ACTIVIDAD DE SU PROGRAMA MENSUAL.
- SE COMPUTAN COMO HORAS LECTIVAS LA ASISTENCIA A LOS SEMINARIOS DE "CULTURA Y CIVILIZACIÓN ESPAÑOLAS"



CLUB 50+



SEPTIEMBRE 2026

PUNTO DE ENCUENTRO / MEETING POINT
 CLUB COSTA NERJA
calle San Juan 39, Nerja

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
7	VAMOS DE TAPAS 19:00 8	VISITA A FRIGILIANA 16:00 9	SEMINARIO "PICASSO" 16:30 10	11	EXCURSIÓN A MÁLAGA 09:00 12
14	TARDE DE CINE 16:00 15	CLASE DE COCINA 18:00 16	TALLER DE CONVERSACIÓN 16:30 17	ENTREGA DE CERTIFICADOS 18	

TODAS LAS ACTIVIDADES ESTÁN INCLUIDAS

