



MAHATS BILKETAREN XI. JAIA XI FIESTA DE LA VENDIMIA



2010eko irailaren 18a **Zarautz** 18 de septiembre de 2010





Getariako Txakolina



DENOMINACION DE ORIGEN

EGITARAUA

• 10:30 BISITA GIDATUA "NATURA ETA TXAKOLINA"

Bisita Talaiberri txakolindegitik hasiko da Talaimendiko itsaslabarretik ibilaldi bat eginez. Honen ondoren, Talaiberri txakolindegian txakolina egiteko prozesua ezagutzeaz gain, dastatzeko ere aukera paregabea izango da. Bisita honek bi ordu iraungo du gutxi gorabehera.

• 11:00 KALEJIRA TXISTULARIEKIN

• 12:00 LEHENENGO MUZTIOAREN AURKEZPENA: Lege Zaharren enparantzan.

Mahats bilketaren jaiko ekintza adierazgarrienari hasiera emateko, jatorrizko izendapena osatzen duten upeltegi guztietako mahatsa prentsatu da, urteko lehen muztioa lortzeko. Ondoren ekitaldi hauek izango dira:

- 2010eko uztako lehen muztioarekin topa egingo da.
- Andoni Egañak eta Sebastian Lizasok bertso-saioa eskainiko dute.
- Iratzarriko lagunak dantza taldeak, otxote baten laguntzaz, "Txakolin dantza" dantzatuko du.

• 12:30 TXAKOLIN DASTAKETA

- Dastaketarako 1.200 bat botila txakolin eskainiko da.
- Pintxoak (antxoak, hegaluzea, pateak, piperrak, etab.)

Jarraian, Iratzarriko lagunak dantza taldeak eta txistulariek kaleak girotuko dituzte.

• 18:00 III. ARDI TXAKUR TXAPELKETA (Edozein arrazatakoak): Kortazar zelaian (Iñurritza-San Pelaio).





MENU BEREZIA

Herriko jatetxe hauek eguerdian txakolinarekin egindako plateraz osaturiko MENU BEREZIAK eskainiko dituzte. Prezioa pertsonako **21,00 eurokoa** izango da (BEZ-a barne).

Erreserbak egiteko:



Santa Marina kalea 12
Tel. 943 13 19 82

KIRKILLA ENEA

- Hegaluze-carpaccioa bere bouquetarekin eta txakolin urrituarekin.
 - Barazkitxo eta ahuntz-gaztazko tinbala sagar garrazzarekin.
 - Arrain eta otarrainxka brotxeta tomatezko ozpin-olioarekin.
 - Txerri-presa mingain-terrinen gainean txakolin-saltsarekin.
 - Txakolin-biskuita txokolatetan bustita karamelu-habiarekin.
 - Txakolina eta ogia.
-
- Carpaccio de bonito con su bouquet y reducción de txakoli.
 - Timbal de verduras y queso de cabra con manzana ácida.
 - Brocheta de pescado y langostino con vinagreta de tomate.
 - Presa de cerdo sobre tarrina de lengua y salsa de txakoli.
 - Biscuit de txakoli bañado con chocolate con nido de caramelo.
 - Txakoli y pan.



Kale nagusia 21
Tel. 943 13 23 19

ZAZPI

- Otarrainxka-entsalada txakolin aliolitan.
 - Alkatxofa salteatuak ganbekin txakolin-saltsan.
 - Izokin errea Korintoko mahats eta mahaspasekin.
 - Perretxiko eta txerri-azpizun brotxeta txakolin-kremarekin.
 - Limoi sorbetea txakolinarekin.
 - Txakolina eta ogia.
-
- Ensalada de langostinos con alioli de txakoli.
 - Alcachofas salteadas con gambas en salsa de txakoli.
 - Salmón asado acompañado de uvas y pasas de Corinto.
 - Brocheta de setas y solomillo de cerdo con crema de txakoli.
 - Sorbete de limón al txakoli.
 - Txakoli y pan.



Bixkonde kalea 1
Tel. 943 13 46 04

KULIXKA

- Marinel-entsalada txakolinezko olio-ozpin epelarekin.
 - Otarrainxka flanbeatuak txakolin-aromarekin.
 - Izokin-brotxeta txakolinezko krema holandararekin.
 - Txerri-masail erreak txakolin-aromarekin.
 - Txakolin-gelatina mandarina-izozkiarekin.
 - Txakolina eta ogia.
-
- Ensalada marinera con vinagreta tibia de txakoli.
 - Langostinos flambeados al aroma de txakoli.
 - Brocheta de salmón con crema holandesa al txakoli.
 - Carrillera de cerdo asada al aroma de txakoli.
 - Gelatina de txakoli con helado de mandarina.
 - Txakoli y pan.

MENU ESPECIAL



Estos restaurantes ofrecerán al mediodía un MENU ESPECIAL con platos elaborados con txakoli. El precio por persona es **de 21,00 €** (IVA incl.)

Pueden reservar su mesa en:



Bizkaia kalea 1
Tel. 943 13 27 66

EGOKI

- Perretxiko eta ganba krepeak txakolinarekin.
- Otarrainxkak plantxan txakolinarekin.
- Egoki legatza txakolinarekin.
- Entrekota patatekin eta pikilloekin.
- Limoi-sorbetea txakolinarekin.
- Txakolina eta ogia.
- Crepes de setas y gambas al txakoli.
- Langostino plancha al txakoli.
- Merluza Egoki al txakoli.
- Entrecot con patatas y piquillos.
- Sorbete de limón al txakoli.
- Txakoli y pan.



Musika plaza
Tel. 943 83 53 57

TXIKI POLIT

- Bakailao-entsalada epela.
- Otarrainxkak txakolinarekin.
- Zapo plantxan goarnizioarekin.
- Txerri-azpizuna txakolin-saltsarekin.
- Limoi sorbetea txakolinarekin.
- Txakolina eta ogia.
- Ensalada templada de bacalao.
- Langostinos al txakoli.
- Rape a la plancha con guarnición.
- Solomillo de cerdo en salsa de txakoli.
- Sorbete de limón al txakoli.
- Txakoli y pan.



San Frantzisko 10
Tel. 943 83 37 01

LAGUNAK

- Hasierakoa: Bakailao-brandada.
- Entsalada epela otarrainxka eta almejekin.
- Mendrezkaz betetako piperrak txakolinarekin.
- Zapoa parrillan.
- Txerri-azpizuna txakolin urrituarekin.
- Pantxineta izozki eta txokolaterekin.
- Txakolina eta ogia.
- Entrante-brandada de bacalao.
- Ensalada templada de langostinos y almejas.
- Pimientos rellenos de ventresca al txakoli.
- Rape a la parrilla.
- Solomillo de cerdo con reducción de txakoli.
- Pantxineta con helado y chocolate.
- Txakoli y pan.

PROGRAMA



• 10:30 VISITA GUIADA “NATURALEZA Y TXAKOLI”

La visita comienza en la Bodega Talaiberri con un pequeño recorrido por los acantilados de Talaimendi. A continuación, visita de la bodega Talaiberri para conocer los procesos de elaboración del txakoli además de disfrutar de una degustación. La duración aproximada de esta visita es de dos horas.

• 11:00 KALEJIRA CON TXISTULARIS

• **12:00 PRESENTACIÓN DEL PRIMER MOSTO:** En Lege Zaharren enparantza.

El acto más representativo de la fiesta de la vendimia dará comienzo con el prensado de la uva procedente de todas las bodegas que integran la Denominación de

Origen, para obtener el primer mosto del año, continuando con los siguientes actos:

- Brindis con el primer mosto de la cosecha del 2010.
- Actuación de los bertsolaris Andoni Egaña y Sebastian Lizaso.
- “Txakolin Dantza” con el grupo de baile Iratzarriko lagunak acompañado por un ochote.

• 12:30 DEGUSTACIÓN DE TXAKOLI

- Para la degustación se ofrecerán aproximadamente 1.200 botellas.
- Pintxos (anchoa, bonito, paté, pimientos, etc.)

A continuación, animación de calle con txistularis y el grupo de baile Iratzarriko lagunak.

• **18:00 III CONCURSO DE PERRO PASTOR (raza libre):** En la parcela Kortazar (Iñurritza-San Pelaio).



Txakolindegien zerrenda
Bodegas participantes

- | | | | |
|------------------|--------------|-------------|------------------|
| • AGERRE | • BASA LORE | • GAÑETA | • TALAIBERRI |
| • AIZPURUA | • BENGOTXE | • MOKOROA | • TXOMIN ETXANIZ |
| • AKARREGI TXIKI | • EIZAGUIRRE | • REZABAL | • ULACIA |
| • AMEZTOI | • ETXETXO | • SAGARMIÑA | • URKI |
| • ARREGI | • GAINZA | • SANTARBA | • ZUDUGARAI |



Txakolin, txakolin
txakolinak on egin
maritxu arintxo da martintxo



Ase naiz naparrez
zuri, gorri ta beltzez
jarri naute minez gabe
ere onik ez

Bihotza pozez betetzen
da txurrit bat arturik
estago inun alako
edaririk

Txakolin, txakolin
txakolinak on egin
guztiok edaigun alkarrekin.

ABENDAKO



EUSKADI *Goza ezazu*

Zarauzko Turismo Bulegoa

Tel. 943 830 990 · www.turismozarautz.com · www.gurezarautz.net

11th TXAKOLI HARVEST FESTIVAL 2010

ZARAUTZ, SEPTEMBER 18TH, 2010

PROGRAM

10:30 GUIDED TOUR "Nature and Txakolí"

Starting from the Talaiberri Winery, you will take a pleasant walk along the Talaimenti cliffs. On your return, you will visit the winery to learn about the txakoli making process. You will also have the opportunity to taste some of the wine. The tour will take about two hours.

11:00 "KALEJIRA" with "TXISTULARIS"

Traditional Basque music along the streets of the city centre.



12:00 AT LEGE ZAHARREN ENPARANTZA:

Presentation of the first GRAPE JUICE

This is the most representative act of the Harvest Festival. Grapes of all the wineries that belong to the "Guarantee of Origin Certificate" will be pressed to get the first grape juice of this year.

- * Toast with the first grape juice of 2010 Harvest .
- * The "bertsolaris" Andoni Egaña and Sebastian Lizaso will sing their traditional Basque poems.
- * "Txakolin Dantza" (the Txakoli dance) with the "Iratzarriko Lagunak" folkloric group helped by an "ochote".



12:30 TXAKOLI TASTING

- * About 1200 bottles of Txakoli will be opened during this festival.
- * "Tapas" (anchovies, tuna fish, pâté, peppers, ...).

Following the tasting, txistularis and the traditional dance group "Iratzarriko Lagunak" will be playing and dancing at the city centre.

18:00 At Kortazar (Iñurritza – San Pelaio neighbourhood) 3rd SHEEPDOG COMPETITION (free breed)

SPECIAL MENUS

Some restaurants from Zarautz will collaborate with the Harvest Festival offering a special menu with dishes based on Txakoli. Its price will be 21€ per person.

You can make the reservation at:

KIRKILLA ENEA

Santa Marina kalea 12
Tel.: 943-131982
www.kirkilla.com

EGOKI

Bizkai kalea
Tel.: 943-132766

ZAZPI

Kale Nagusia 21
Tel.: 943-132319

TXIKI POLIT

Musika Plaza
Tel.: 943-835357
www.txikipolit.com

KULIXKA

Bixkonde kalea 1
Tel.: 943-134604

LAGUNAK

San Frantzisko 10
Tel.: 943-833701
www.lagunakerretegia.galeon.com

LIST OF PARTICIPATING WINERIES

AGERRE

AIZPURUA

AKARREGI TXIKI

AMEZTOI

ARREGUI

BASA LORE

BENGOETXE

EIZAGUIRRE

ETXETXO

GAINTZA

GAÑETA

MOKOROA

REZABAL

SAGARMIÑA

SANTARBA

TALAIBERRI

TXOMIN ETXANIZ

ULACIA

URKI

ZUDUGARAI



TXAKOLIN KANTA (THE SONG OF THE TXAKOLI)

TXAKOLIN, TXAKOLIN
TXAKOLINAK ON EGIN
MARITXU ARINTXO DA MARTINTXO

ASE NAIZ NAPARREZ
ZURI, GORRI TA BELTZEZ
JARRI NAUTE MINEZ GABE
ERE ONIK EZ

BIHOTZA POZEZ BETETZEN
DA TXURRUT BAT ARTURIK
ESTAGO INUN ALAKO
EDARIRIK

TXAKOLIN, TXAKOLIN
TXAKOLINAK ON EGIN
GUZTIOK EDAIGUN ALKARREKIN

FOR FURTHER INFORMATION

ZARAUTZ TOURIST OFFICE

turismoa@zarautz.org

ZARAUZKO TURISMO BULEGOA



Getariako Txakolina



DENOMINACION DE ORIGEN

11 FETE DE LA VENDANGE DU TXAKOLI 2010

ZARAUTZ, LE 18 SEPTEMBRE 2010

PROGRAMME

10:30 VISITE GUIDÉE "Nature et Txakolí"

La visite commence à la Cave de txakolí Talaiberri par un petit parcours le long des falaises de Talaimendi. Par la suite, visite de la Cave Talaiberri où il sera possible de connaître les procédés d'élaboration de ce vin blanc et pour finir une dégustation. La durée de la visita est de 2 heures environ

11:00 "KALEJIRA" avec "TXISTULARIS"

Ces musiciens animeront les rues du centre ville.

12:00 À LEGE ZAHARREN ENPARANTZA:

Présentation du premier jus de raisin

Cet acte est le plus représentatif de la Fête de la Vendange et il commencera par le pigeage des raisins provenant de toutes les caves qui sont sous l'appellation d'origine contrôlée "Getariako Txakolina".

- * Toast avec le premier jus de raisin de la vendange 2010.
- * Les "bertsolaris" Andoni Egaña et Sebastian Lizaso animeront la fête avec leurs poèmes chantés.
- * "Txakolin Dantza" (la danse du txakoli) avec le groupe folklorique "Iratzarriko Lagunak" accompagnés d'un "ochote".

12:30 DÉGUSTATION DE TXAKOLI

- * Environ 1200 bouteilles de txakoli seront débouchées à cette occasion
- * "Tapas" (anchois, thon, paté, poivrons, etc.)

Par la suite, les "Txistularis" et le groupe folklorique "Iratzarriko Lagunak" animeront les rues.

18:00 à Kortazar (quartier Iñurritza – San Pelaio) III CONCOURS DE CHIENS DE BERGERS (race libre)

MENUS SPÉCIAUX

Certains restaurants de Zarautz participent à cette fête de la vendange en proposant, pour le déjeuner, un MENU SPÉCIAL avec des plats élaborés à base de txakolí, à 21€ par personne.

Vous pouvez réserver votre table à :

KIRKILLA ENEA

Santa Marina kalea 12
Tel.: 943-131982
www.kirkilla.com

EGOKI

Bizkai kalea
Tel.: 943-132766

ZAZPI

Kale Nagusia 21
Tel.: 943-132319

TXIKI POLIT

Musika Plaza
Tel.: 943-835357
www.txikipolit.com

KULIXKA

Bixkonde kalea 1
Tel.: 943-134604

LAGUNAK

San Frantzisko 10
Tel.: 943-833701
www.lagunakerretegia.galeon.com

LISTE DES CAVES PARTICIPANTES

AGERRE

AIZPURUA

AKARREGI TXIKI

AMEZTOI

ARREGUI

BASA LORE

BENGOETXE

EIZAGUIRRE

ETXETXO

GAINTZA

GAÑETA

MOKOROA

REZABAL

SAGARMIÑA

SANTARBA

TALAIERRI

TXOMIN ETXANIZ

ULACIA

URKI

ZUDUGARAI

“TXAKOLIN KANTA” (LA CHANSON DU TXAKOLI)

TXAKOLIN, TXAKOLIN
TXAKOLINAK ON EGIN
MARITXU ARINTXO DA MARTINTXO

ASE NAIZ NAPARREZ
ZURI, GORRI TA BELTZEZ
JARRI NAUTE MINEZ GABE
ERE ONIK EZ

BIHOTZA POZEZ BETETZEN
DA TXURRUT BAT ARTURIK
ESTAGO INUN ALAKO
EDARIRIK

TXAKOLIN, TXAKOLIN
TXAKOLINAK ON EGIN
GUZTIOK EDAIGUN ALKARREKIN

POUR PLUS D'INFOS:

OFFICE DE TOURISME DE ZARAUTZ

turismoa@zarautz.org

ZARAUZKO TURISMO BULEGOA



Getariako Txakolina



DENOMINACION DE ORIGEN