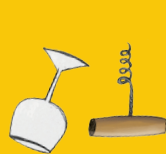


REMARQUE: Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par l'OPLB, privilégiant les mots les plus usités sur le territoire et respectant les règles d'usage du basque unifié. Il peut exister localement d'autres variantes.

OHARRA: Hiztegiaren agertzen diren hitzak, EEPk baieztatu ditu, lurraldean baliatuenak direnak lehenetsiz; tokian tokian, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

tie intégrante du mot. Dans certains noms communs, le « -a » de la fin fait partie intégrante du mot. Les articles singulier (-a) ou pluriel (-ak) apparaissent ici sous une épaisseur différente.



R son doux entre 2 voyelles (ere)
RR se prononce comme le « r » en français.
 Dans certains noms communs, le « -a » de la fin fait partie intégrante du mot. Les articles singulier (-a) ou pluriel (-ak) apparaissent ici sous une épaisseur différente.



En euskara, on prononce toutes les lettres. Par exemple **eu** se dit « **éou** », **au** se dit « **aou** » (prononcé en une seule syllabe).

PRONONCIATION - AHOSKERA

AU SERVICE DE L'EUSKARA

La collection de lexiques de poche a pour but d'encourager la pratique de la langue basque. Ils ont été édités dans le cadre d'un partenariat entre l'Office public de la langue basque, la Communauté d'agglomération Pays Basque et les communes de Bayonne, Biarritz, Hendaye et Saint-Jean-de-Luz. Retrouvez-les aussi en ligne.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi txikiak euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen erakunde publikoa, Euskal hirigune elkargoa eta Baiona, Biarritz, Hendaia eta Donibane Lohizuneko herriko etxeen arteko lankidetzaren baitan argitaratuak izan dira. Hiztegi guztiak sarean ere eskuragarri dituzue.

**OFFICE PUBLIC
DE LA LANGUE BASQUE
EUSKARAREN ERAKUNDE
PUBLIKOA**

05 59 31 18 34
eep-oplb@mintzaira.fr
www.mintzaira.fr

**COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
PAYS BASQUE
EUSKAL HIRIGUNE
ELKARGOA**

05 59 48 30 85
itzulpenak@communaute-paysbasque.fr
www.communaute-paysbasque.fr

LES COMMUNES – HIRIAK

**BAYONNE
BAIONA**

05 59 46 60 60
euskara@bayonne.fr
www.bayonne.fr

**BIARRITZ
MIARRITZE**

05 59 41 57 55
euskara@biarritz.fr
www.ville.biarritz.fr

**HENDAYE
HENDAIA**

05 59 48 23 23
euskara@hendaye.com
www.hendaia.eus

**SAINT-JEAN-DE-LUZ
DONIBANE LOHIZUNE**

05 59 51 61 71
euskara@saintjeandeluz.fr
www.saintjeandeluz.fr

POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:
www.nolaerarran.org
www.mintzaira.fr/itzuli

Validation linguistique: OPLB – EEP
 Erramun Bachoc
Hizkuntza baieztapena: komcom
 www.komcom.fr
Graphisme: www.komcom.fr
Grafismoa: komcom
Impression: www.komcom.fr
Imprimaketa: Imprimerie Arizmendi
Lizentzia: Ville de Biarritz



Illustrations: Laure Gomez
www.laureg-illus.blogspot.fr



Berariazkoak - Spécifiques

ARNOA LE VIN



ARNOA - LE VIN

OBSERVER : BEGIRATZEA

Brillant : **Dirdiratsua** / **Distiranta**
Fluide : **Isurkorra**
Larme : **Malkoa**
Limpide : **Argia**
Pâle : **Zurpaila**
Robe : **Kolorea**

SENTIR : USNATZEA

Aérer : **Airezatatu**
Intensité : **Bizitasuna**
Odeur : **Usaina** / **Urrina**

GOUTER : DASTATZEA

Acide : **Samina**
Alcooleux : **Alkoholtsua**
Amer : **Kiratsa**
Ample : **Zabala**
Aqueuse : **Urtsua**
Aromatique : **Aromatikoa**
Arôme : **Aroma**
Astringent : **Garratza** / **Latza**
Attaque : **Ahoratzea**
Charpenté : **Egituratua**
Corsé : **Gorputz handikoa** / **Mamitsua**
Équilibré : **Harmoniatsua** / **Orekatua**
Fin de bouche : **Aho bukaera**
Fondu : **Orekatua**
Gras : **Gizena**
Léger : **Arina**
Longueur en bouche : **Aromen iraunkortasuna**
Milieu de bouche : **Aho erdigunea**
Nerveux : **Zaintsua**
Plat : **Laua** / **Ilauna**
Puissant : **Indartsua**
Souple : **Malgua**
Sucré : **Gozoa**
Tanins : **Taninoak**
Tannique : **Tanikoa**
Volume : **Bolumena**

AUTOUR DU VIN : ARNOAREN INGURUAN

Bouchon : **Buxona** / **Tapoia**
Bouchon en liège : **Tortotxezko buxona** / **Kortxoa**
Bouteille : **Botila**
Capsule à vis : **Abisadun kapsula**
Carafer : **Pitxerreratu**
Carte des vins : **Arnoen karta**
Tire-bouchon : **Buxon kentzekoa** / **Kortxo kentzekoa**
Verre : **Basoa**
Verre à vin : **Arno basoa**



LES VINS : ARNOAK

Champagne : **Xanpaina**
Vin bio : **Arno biologikoa**
Vin blanc : **Arno zuria**
Vin de pays : **Lurraldeko arnoa**
Vin de table : **Mahaiko arnoa**
Vin doux : **Arno eztea**
Vin effervescent : **Arno pindartsua**
Vin liqueux : **Arno likoretsua**
Vin moelleux : **Arno leuna**
Vin mousseux : **Arno apartsua**
Vin rosé : **Arno gorria**
Vin rouge : **Arno beltza**
Vin sec : **Arno idorra**

FABRICATION DU VIN : ARNOGINTZA

Assemblage : **Nahasketa**
Cuve : **Upela** / **Dupa**
Débourber : **Garbitu** / **Dekantatu**
Décuver : **Upeletik atera** / **Dupatik atera**
Elevage : **Hazkuntza**
Fermentation alcoolique : **Hartzidura alkoholikoa**
Fermentation malolactique : **Hartzidura malolaktikoa**
Levure : **Altxagarria**
Lie de vin : **Arno liga**
Macération : **Mazerazioa** / **Beratztea**
Marc : **Lapa** / **Patsa**
Moût de raisin : **Mahats muztioa**
Presser : **Tinkatu**
Vinification : **Arnotzea** / **Arnogintza**

VITICULTURE : MAHASTIZAINZEA

Appellation d'origine contrôlée : **Jatorri-deitura kontrolatua**
Appellation d'origine protégée : **Jatorri-deitura babestua**
Argile : **Buztina**
Cabernet franc : **Axeria**
Cabernet Sauvignon : **Axeri handia**
Calcaire : **Gisua**
Cep de vigne : **Mahatsondoa**
Cépage : **Mahats mota**
Courbus : **Xuri zerratua**
Grès : **Hareharria**
Gros manseng : **Izkiriota**
Petit manseng : **Izkiriota ttipia**
Raisin : **Mahatsa**
Tannat : **Bordeles beltza**
Terroir : **Lurra**
Vendange : **Mahats-biltzea**
Vigne : **Mahastia** / **Ardantzea**
Vignoble : **Mahastia**
Vignoble d'Irulegi : **Irulegiko mahastiak**
Vin arrivé à maturité : **Arno ondua**