

localament d'autres variantes.
basque unifié. Il peut exister
pectant les règles d'usage du
usités sur le territoire et res-
privilegiant les mots les plus
lisation linguistique par l'OPLB,
hitzak, EEPk baiezatu ditu,
Hitzegian agertzen diren

REMARQUE:

OHARRA:

batzuk ere izan daitezke.
toki, beste aldaera zuzen
dirrenak lehenetsiz; tokian
lurraldean baliatuenak
hitzak, EEPk baiezatu ditu,
Hitzegian agertzen diren

tie intégrante du mot. Les articles singulier (-a) ou pluriel
Dans certains noms communs, le « -a » de la fin fait par-
RR se prononce comme le « r » en français.
R son doux entre 2 voyelles (ere)

N se prononce « nm »
N se prononce « gn »
J se prononce « y »
G se prononce « gu »
X se prononce « ch »
S se prononce « sh »
Z se prononce « ss »
E se prononce « è »
U se prononce « ou »



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 et Hendaye. Retrouvez-les aussi en ligne.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi txikiek euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen erakunde publikoa, Euskal hirigune elkargoa eta Baiona, Biarritz eta Hendaia-ko herriko etheen 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

VILLE DE BAYONNE
BAIONA HIRIA

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

VILLE DE BIARRITZ
BIARRITZ HIRIA

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

VILLE D'HENDAYE
HENDAIA HIRIA

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

Berariazkoak - Spécifiques

ARNOA LE VIN



Lizentzia:
Licence:
Ville de Biarritz

Impressio:
Imprimaketa:
www.komcom.fr
Grafismo:
Graphisme:

www.laureg-illus.blogspot.fr

Marrazkiak:
Illustrations:
Laure Gomez

Aditu taldea:
Personnes-ressources:
Jenofa Irubetagoiena
Pantxika Maita
Imprimerie Arizmendi

Hizkuntza baiezapena:
Validation linguistique:
OPLB - EEP
Erramun Bachoc

www.nolaerarran.org
POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:

ARNOA - LE VIN

OBSERVER : BEGIRATZEA

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

SENTIR : USNATZEA

Aérer : **Airezatu**
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** / **Kortxo**
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 ezitia**
Vin effervescent : **Arno pindartsua**
Vin liquoreux : **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** / **Ardantztea**
Vignoble : **Mahastia**
Vignoble d'Irulegi : **Irulegiko mahastia**
Vin arrivé à maturité : **Arno ondua**