

La fiesta del Txakoli se celebra mañana en la plaza zarauztarra, con 1.200 botellas para degustar. Una fiesta en la que será distinguido Karlos Argiñano

Catar el primer mosto de txakoli

ZARAUTZ. DV. Zarautz celebrará mañana, sábado, la tradicional Fiesta de la Vendimia del Txakoli, en la que se presenta el primer mosto de la cosecha del año. En esta VII edición, organizada por la Oficina de Turismo y la Denominación de Origen Getariako Txakolina, serán 16 las bodegas que darán a degustar 1.200 botellas de este producto en la plaza del Ayuntamiento.

Los actos de esta VII Fiesta de la Vendimia comenzarán con la visita guiada a una bodega de txakoli en combinación con un paseo en contacto con la naturaleza. Así, se ha programado una pequeña excursión que comenzará en la Oficina de Turismo, recorrerá la zona de las dunas y el humedal de Iñurritza y ascenderá hasta Talaimendi, donde se visitará la bodega Talaiberri y se llevará a cabo una degustación de txakoli.

A las 12.00 horas, en la plaza del Ayuntamiento, comenzará el acto más representativo de la fiesta. Un grupo de niños llevará las cestas llenas de uva correspondientes a cada una de las bodegas para depositarlas en una prensa. Posteriormente, ellos mismos procederán al pisado de la uva. Representantes de los ayuntamientos de Aia, Getaria y Zarautz, junto con miembros de los departamentos de Agricultura del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Gipuzkoa, brindarán con el primer mosto de la cosecha del año 2006.

Banda para Argiñano

La edición de este año contempla la imposición de la *Banda de la Fiesta de la Vendimia* al célebre restaurador zarauztarra Karlos Argiñano. Con posterioridad tendrá lugar una sesión de bertsos con Andoni Egaña, Sebastián Lizaso y la representación de la *Txakolin Dantza*, que correrá a cargo del grupo de baile Dantzakoka Iratzarri Folklore Taldea.



Brindis tradicional tras servir el primer mosto de txakoli, durante la pasada edición. [ETXEBERRIA]

A las 12.30, se iniciará la degustación popular de txakoli, en la que participan todas las bodegas inscritas en la Denominación de Origen Getariako Txakolina mediante la aportación de un total de 1.200 botellas. Para acompañar

al vino de la comarca, los participantes en esta fiesta podrán acudir a diversos puestos donde probar pimientos verdes fritos, anchoas y productos derivados del pato.

La Denominación de Origen Getariako Txakolina abarca los

municipios de Aia, Getaria y Zarautz, con una superficie inscrita este año de 220 hectáreas. Los viticultores registrados realizan también las labores de elaboración y comercialización del txakoli. ■

Parrillada con 250 k de bonito

A.E.

Una de las novedades de la Fiesta de la Vendimia de mañana será la degustación popular que vendrá acompañada de una gran parrillada de bonito. Los participantes en la fiesta podrán catarlo al módico precio de un

euro y la recaudación se entregará a Zarauzko Abesbatza. El parrillero oriotarra José Ignacio será el encargado de preparar en la parrilla bonito del norte (hegaluzea). Preparará en torno a 250 kilos de bonito, para unos 1.100 pinchos.

Por otra parte, diversos restau-

rantes de Zarautz se han sumado a la fiesta con una iniciativa que el año pasado tuvo gran aceptación. Cuantos acudan a la localidad podrán disfrutar mañana del menú especial de platos elaborados con txakoli que ofrecerán los restaurantes Kirkilla, Egoki, Zazpi, Txiki Polit y Kulixka. Una fiesta completa la que se ha preparado con la excusa de la vendimia.