

**FINAL SCRIPT V. 53MIN. (00:52:54:00)**

| TCR         | SUPERIMPOSES (EUS)  | MUSICS                                       | DIALOGS (EUS)   |
|-------------|---|--|---|
| 10:00:00:00 |   | 10:00:12:11<br>1m1<br>Hasiera<br>10:01:16:00 |   |
| 10:00:15:00 | 10:00:15:01 - 10:01:06:09<br><br>IDEM eta CEDECOMen eskutik<br><br>Canal Sur TV (LOGO) - ETB Euskal Telebistaren (LOGO) partaidetzarekin<br><br>Andaluziako Juntako Kultura Kontseilaritzaren (LOGO)<br>Eusko Jaurlaritzako Kultura Sailaren (LOGO) laguntzarekin<br><br><u>musika</u><br>Zacarias M. de la Riva<br><br><u>muntai eta postprodukzioa</u><br>Fernando Pozo<br>Manuel Duarte<br>Jorge Molina<br><br><u>argazki-zuzendaria</u><br>Daniel Salas (A.E.C.)<br><br><u>produktore eragilea</u><br>Alberto Rojo<br>Ignacio Gallego<br>Paul Pérez del Palomar<br><br><u>Gidoia eta zuzendaritza</u><br>Eterio Ortega Santillana<br><br>MAHATSAREN ORPOTIK |  |   |
| 10:01:09:14 |   |  | <b>Speaker</b><br>Eta 90eko La Chapelle 375 Sorta, hoguei botila. Hasierako salneurria 3.600 libera. 3.800, 4.000 jaunak, 4.000 hemen, egon egon... 4.000 liberan eskuratu du jaun horrek.  |
| 10:01:30:17 | 10:01:59:06 - 10:02:06:04<br><u>Francisco Hurtado de Amézaga</u><br>Herederos Marqués de Riscal ardoak, Errioxa   |  | <b>Francisco</b><br>Munduan ez dago beste inon honelako ardo-bildumarik upategi baten esku. Hemen 140.000 ardo-botila daude, 1.862tik hasi eta gaur artekoak. Guk, urtez-urte gehitzen ditugu gure uzta berriak bildumara.<br>Noizik behin, dastaketa historikoren batengatik... edo atzerriko kazetariekin... edo dastaketa teknikoren bat dela eta... ardo-botila zahar batzuk irekitzen ditugu, Errioxako eta Riscalako ardoek egin zirenetik hona nola eboluzionatu duten erakusteko.<br><b>Camarero</b><br>Beste tomate bat! Ekarri bi.<br><b>Francisco</b><br>Gure botilategiak hotelaren azpian daude, eta hor ikusi dituzuen mahastien azpian, hau da hoteleko lorategien azpian.<br>Guztira, 8 milioi ardo-botila egongo dira hor. Argigarri moduan diotsuet, hau nahastetsua da eta.  |
| 10:02:33:03 | 10:02:43:13 - 10:02:50:10<br><u>Florentino Martínez Monje</u><br>Monje Amestoy Etxeko ardoak, Errioxa   |  | <b>Florentino</b><br>Otsailaren azkenetan gaude oraindik eta mahatsari negarra dario. Txarra. Txar-txarra. Oso txarra. Mahatsa ura dariola. Begira, begira horri!. Negarra dario kimutik; eta ez luke ixuri behar apirilaren hasierara arte.<br>Gure aitak esaten zekien: "Lurrean etzak nekerik hartu. Sartu hadi saltzaile, boligrafoak baino ez bada ere, horrek ematen dik eta."<br>Egia esan, norberak egin eta norberak salduz gero, ekin eta ekin, azkenean ateratzen da zerbait.<br>Gure alabetako bata neurekin ari da mahastian eta upategian. Eta beste alabak bulegoko ardura darama. Arlo komertziala neuk daramat... han-hemen, saltzaile. Eta gaur gaude mahastian inausten, eta bihar Ipar-Karolinan saltzen.   |
| 10:03:34:15 | 10:03:46:15 - 10:03:53:12<br><u>Pedro eta M<sup>a</sup> José López de Heredia</u><br>López de Heredia Viña Tondonia ardoak, Errioxa   |  | <b>María José</b><br>Hau osaba Rafael da., birramama... Eta hemen... Hau ere osaba Rafael da, baina beste bi hauetan... Hemen argi ikusten da gure birraitona txikerra dela.<br><b>Pedro</b><br>Argi dago txikia zena!<br><b>María José</b><br>Txikitxo.<br><b>Pedro</b><br>Bueno, Txikitxo... asko esatea da.<br><b>María José</b><br>Aita, gure birraitonak, zuk esaten dakizunez, ezin omen zuen ardo askorik edan, ze metro t'erditik gora ez zuen askorik izango.<br><b>Pedro</b><br>Ni upategian jaio eta hazi naiz. Hauxe izan da nire bizitza osoa. Ume-umetatik edan dut 'mahatsaren orpotik datorren mama goxua'. Eta hori odolean daramazu beti. Bestela ezin da. Bizi ezik, ezin da! Maite duzuna, gogoz egiten duzu.   |
| 10:04:27:18 |   |  | <b>Telmo</b><br>Edalontzi berean? Ez dago gaizki, ezta?<br><br><b>Pablo</b><br>Ez, hau leuntxoagoa da.  |
| 10:04:50:07 | 10:05:24:07 - 10:05:29:12<br><u>Javier Hidalgo</u><br>Hidalgo La Gitana ardoak, Jerez   |  | <b>Javier</b><br>Zaldiak ez dit bakarrik lehia ta kirolzaletasunaren atsegina ematen; beste zaletasun batzuk asetzeko aukera ere ematen dit, adibidez, hegazti ta txoriak behatzeko, ezta?. Hemen lohi-arteko hegazti asko batzen da. Migrazioan dira orain, hegotik iparrera, Afrika aldetik Ipar Europara, eta hementxe dute euren gera-lekua, atsedean hartu eta indarberritzeko.<br>Bihar beharbada ez dira hemen egongo. Frantzia hegoaldean izango dira, Kantauri aldean edo, batek jakin, Baltikoan.<br>Odolean daramat hegazti-zaletasuna, arbasoengandik datorrit bai txorietarako eta bai ardogintzarako zaletasuna. Ardogintzan zazpigarren belaunaldikoa naiz ni.<br>Moxala heztea eta ardoa ontzea antzekoak dira. Lanbide biak dira oso zailak. Denboraren gurpilean eta eroapenaren ardatzean sartu behar dira biak: zaldia hezteko eta ardoa ontzeko. |

|             |  |   |  |
|-------------|--|---|--|
| 10:06:23:20 | 10:07:09:18 - 10:07:16:11<br><u>Juan Clavijo</u><br>Maestro Sierra ardoak, Jerez                       |   | <b>Juan</b><br>Hau ardo amontillatu oso urtetsua da. Hogeitamar urtetik gora ditu.<br>Ba bai, zer eta hemen 30 urte. Zoragarria da. Ez dago honelakorik... hau gure upategiko izarra da, amontillatu zaharra.<br>18 urte egin nituenetik hemen, bai 18 urtetik. Eta laster 64 egingo ditut. Neure semea balitz bezala.<br><br>Hau solera fina da. Garotuta dago, ikus dezazun...<br><b>Pilar</b><br>Bai edakera ederra!<br><b>Juan</b><br>Lorea ezitan<br><b>Pilar</b><br>Ikusi, ikusi egiten da lorea.<br><b>Juan</b><br><b>Oso ona, ahoa beteko usaina du.</b><br><b>Pilar</b><br><b>Hau sekulakoa da.</b><br><b>Juan</b><br>Bikaina, bikaina.   |
| 10:08:11:04 | 10:08:11:15 - 10:08:18:12<br><u>Pilar Plá</u><br>Maestro Sierra ardoak, Jerez                          |   | <b>Pilar</b><br>Ni goizetik etorriko naiz bihar, zazpietan... Upategia arduradunak irekiko du zazpi t´erdietan. Zortzietarako han izango naiz.<br><b>Pilar oficina</b><br>Zera... letra horiek bidali dituzte?<br><b>Chica oficina</b><br>Txekeak... dena dauka prest.<br><b>Pilar</b><br>Nire bizitzan ez dut besterik izan etxea, alaba eta upategia baino. Upategia sendagai baten antzekoa izan zen niretzat, ardogintzari buruz ezer jakin ez arren, nire senarra, zoritxarrez, oso gazterik hil baitzen; eta orduan ez neukan beste aukerarik, upategia saldu edo neu barruan sartu baino. Sasoi hartan emakumeak ez zuen itxura onik upategian...ui, ui, ui, gainera zer nekien, ba, nik ardo-kontuez! Baina zoriak kuku egin zidan, langileek bete-betean lagundu zidaten eta.   |
| 10:09:10:21 |  | 10:09:08:04<br>1m2<br>TransA<br>10:09:35:04   |  |
| 10:09:27:14 |  |   | <b>Florentino</b><br>Gaur egun soro-lana ez da nik ezagutu nuena. Hara, nik 57 urte ditut orain, eta neure bizialdian, erdi aroko bizikera apaletik, traktore barruan bulego osoa eramatera igaro gara.<br>Begira, honek takateko bat hartu du hemen! Nora bota? Bai, hara!<br>Hirurogeita hamar urtetik gora izango ditu mahasti honek, gutxienez.<br>Gure aurretikoek begiz jota landatzen zituzten mahatsik onenak, gaur egun, ostera, dena dator txertatuta eta ondo eztituta. Baina mahasti hau zaintzea itzela da. Gorenako kalitatea da hau!  |
| 10:10:16:17 | 10:10:30:16 - 10:10:37:15<br><u>Luis Vicente Elías</u><br>López de Heredia Viña Tondonia ardoak, Rioja |   | <b>Luis</b><br>"Oso eguraldi ona egin du, bero handiko egunak. Atzo bertan 30 graduko beroa egin zuen". 1899ko maiatzaren 21az ari da. "30 gradu itzalean. Egun gogorra daukagu gaur. Asteko lehen egunetan euria egin du, baina gutxitxo aukeran". Igorketak ere aipatzen ditu, kobratuak txekeak.<br>Upategi txiki bateko gorabeherak jasota datoz hemen, baina orduko Errioxako bizieraren ispilu dira.   |
| 10:10:54:19 |  |   | <b>Pedro</b><br>Gure aita bigarren belaunaldikoa zen jada. Nik nire aitari ikasi nion moduan, aitik bere aitari ikasi zion, upategiaren sortzaileari.<br>Begien aurrean daukat: bere gorpuzkera, bere bizarra...dena.<br>Mahats-zorriaren sasoiaren sasoia zen. Orduan frantziarrak etorri ziren hona, trenbide ondoko mahastietara, hemengo ardo Frantziara eramateko, han behar baitzuten, filoxerak eragindako hondamendia leuntzeko. Urte oparoak izan ziren, ardo asko saltzen zen Frantziara. Ontziratu gabeko ardoak, ez botilaratua.   |
| 10:11:42:07 |  |   |  |
| 10:12:17:15 | 10:12:20:10 - 10:12:27:02<br><u>Magreñán Upelgintza, Errioxa</u>                                       |   | <b>Alex</b><br>Eta hau Frantziako haritza da. Zein aldetakoa?<br><b>Javier</b><br>Hau Vosges eskualdekoa da. Baina Fontainebleauko haritza ere badugu apur bat, Fontainebleau aldekoa. Proba batzuk egin genituen eta oso erantzun ona ematen du. Eta azkenik Allier eskualdeko haritza ere badugu.<br><b>Alex</b><br>Allier ingurukoa.<br><b>Javier</b><br>Bai, horixe.<br><b>Alex</b><br>Eta amerikarra? Hemen alderdi honetan Frantziako haritza, ezta ...?<br><b>Javier</b><br>Bai, hemengo dena Frantziako haritza da, hemengo arlo hau guztia. Haritz amerilarra handik harakoa da.<br>Hau bilduma pribatuatarako da. Eta hemen egingo da aukeraketa. Begira ze kolore... ta zeinen lehor dagoen. Bikain. Hau bai ondo lehortuta, ondo baino hobeto.<br><b>Alex</b><br>Ba, nire ametsik ederrena, benetan diotsut, ardo on bat egitea zen. 17 urte nituenetik, eta egia esan, behin baino sarriago jo izan nau etsipenak, ezin izango nuela lortu eta, bidea luzea eta zaila delako<br><b>Javier</b><br>Hau oraindik egiteko dago, e? Hau lehortzeke dago oraindik. Begira zelako aldea, hau ikusi edo hura ikusi. |
| 10:13:08:00 | 10:13:33:00 - 10:13:39:23<br><u>Alfredo Vega Martínez</u><br>Artisautza Grafikoa, Jerez                | 10:13:08:00<br>1m3<br>Pintorea<br>10:13:31:22 | <b>Alfredo</b><br>Hemengo upategi ia denak ezagutzen ditut. Ni 14 urterekin hasi nintzen hemen, ikasten, Manuel Lepe zeritzon maisuarekin, eta ordutik hona hemen ari naiz. Urtetxoak daramatzat, beraz!<br>Iragarkiak, gaur egun, oihalezko edo plastikozko karteletan egiten dira, gero futbol-zelaietan eta horrelako lekuetan jartzeko, baina margotu gutxi margotzen da. Lehen upategiak gehiago iragartzen ziren beirate eta leihar-xafletan... horrelakoetan adibidez. Horrelakoak asko egiten ziren. Gaur egun oso gutxi, ostera. Beira-leiharretan oso gutxi egiten da.<br>Upel hauek harantz doaz, entzutea dudanez, whiskitarako. Izan ere Jerezko ardo-upelak Eskoziara bidaltzen dira whiskia egiteko. Jerezko ardoaz bete ondoren. Upela urte batzuetan egoten da hemen ardoz beterik eta gero Eskoziara bidaltzen da whiskitarako. Whiskia modan jarri dute, denak whiskia gora ta behera. Jerezko brandya dagoen lekuan!   |
| 10:15:00:18 |  | 10:14:33:07<br>1m4<br>Pintura<br>10:15:12:19  | <b>Juan.</b><br>Jerez osoa ardo usainez betetzen zen. Zoragarria zen hau. Batez ere uzta-sasoian ardo-usainez jantzen zen Jerez. Baina hori asko aldatu da orain. Batez ere, barreneko leihostatik, hau altuegi dago lurrak aldapa egiten du eta. Jerez ardo-aparrez liluratuta egoten zen.<br>Eta uzta-garaian Jerez zoragarria zen: giroan ardo-usaina, kamioiak upelez beterik... Gaur ez dago holakorik. Upelari kainabera bat   |

|             |  |   |  |
|-------------|--|---|--|
|             |  | 10:15:34:00<br>1m5<br>pintura<br>contd<br>10:15:56:11 | jartzen zioten, amasa hartzeko, irakinean ardorik gal etzezan eta... Jerez osoa ardo-usainez betetzen zen.   |
| 10:15:57:04 |  |   | <p><b>María José</b><br/>Gaur egun non aurkitu harginik hau bitxikeria hau egiteko.</p> <p><b>Pedro</b><br/>Aurkitu ez?</p> <p><b>María José</b><br/>Alferrik esango didazu. Harginik onenak ere ez!</p> <p><b>Pedro</b><br/>Egingo ez dute, ba, horiek bai!</p> <p><b>María José</b><br/>Bai zerekoa!</p> <p><b>Pedro</b><br/>Baietz diotsut.</p> <p><b>María José</b><br/>Ba ez, Hau egiteko eskatu diegu eta ezetza eman digute.</p> <p><b>Pedro</b><br/>Ba, ez dutelako egin nahi izango da, orduan. Niri ez didate ezetzik esango!</p> <p><b>María José</b><br/>Ia ezinezkoa da horrelako zera egitea.</p> <p><b>Pedro</b><br/>Ez, ez, niri ez didate hori esango.</p> <p><b>María José</b><br/>Ez dagoela, ba, artistarik ...</p> <p><b>Pedro</b><br/>A zelako ziria sartu zigun aitona, esaten diet alabei eta semeari, a zelakoa egin zigun. Haren egitasmo guztiak hasi eta amaitu gabe daude; eta amaituta utzi beharko zituen, ba! Eta okerrena da oinarriak eginda utzi zituela. Hau da, denean daude oinarriak jarrita. Eta ez hori bakarrik... Eraikina egiten jarraitzeko planoak ere eginda utzi zituen... eta horrek dena nahasten du. Eta orduan diozu, hau utzi badit eta amaitzeko badago, zer egingo dut, ba, nik? Ba, jarraitu eta egin. Eta horixe da barruan daukagun harra.</p>                       |
| 10:17:08:17 | 10:17:28:02 - 10:17:35:02<br><u>Telmo Rodríguez</u><br>Telmo Rodríguez ardo konpainia, Errioxa |   | <p><b>Telmo</b><br/>Guk 2.000. urtean erosi genuen upategi hau. Nik Errioxan ardoa nola ontzen zuten ikasteko jakin-min bizia nuen, era industrialean egiten hasi aurretik. Upategi hauek nortasun handia ematen diote ardoari. Hemengo sotoetan, ardoa egiteko, tenperatura egokia dago, hezetasun giro egokian... eta hortik ikusiko dugu ze edakera ekarriko duen ardoak.</p> <p>Guretzat ikasbide jakingarria izan zen Errioxako ardoen nortasuna eta egikera ezagutzeko. Eta ikasbide horrek lagundu zigun upategi hau amesten, irudikatzen eta egiten, geure upategia, Lantziegokoa. Izatez, Errioxako upategi zahar baten berriztapena baino ez da.</p>   |
| 10:18:06:21 | 10:18:07:08 - 10:18:14:05<br><u>Alex Simó</u><br>Luis Alegre ardoak, Errioxa                   |   | <p><b>Alex</b><br/>Aurten ardo berezi-berezia daukat, egitura handikoa eta oso polifenolikoa ... eta ardo hau ontzeko egur egokiaren bila ari naiz. Luzaro ondu nahi nuke eta ez dut nahi egurrak nortasuna jan diezaion, alderantziz baizik, nortasunean aberastu nahi nuke ...</p> <p><b>Javier</b><br/>Bai, egurra bigarren mailan egon dadila.</p> <p><b>Alex</b><br/>Hori da.</p> <p><b>Javier</b><br/>Niretzat trinkotasun egokia duen egurra aukeratzea da inportanteena; eta gero, beti leku berekoa izatea eta hornitzaile berarena.</p> <p><b>Alex</b><br/>HH hornitzailearen agurrarekin egingo dugu proba bat, ehundura oso finekoarekin. Eta beste hornitzaile batekin ere egingo dugu proba bat, DZrekin. Amerikarra da.</p> <p><b>Javier</b><br/>Amerikarra da. Nik SA hornitzailearena gomendatuko nizuke.</p> <p><b>Alex</b><br/>SA, bilduma pribatuko sailekoa.</p> <p><b>Javier</b><br/>Horixe berori.</p> <p><b>Alex</b><br/>Tira, ba, orduan, hauxe.</p> <p><b>Javier</b><br/>Muinaren egitura ikusgarria da. Egur hau lakorik ez dago, benetan. Gero, gainera, zeuk ikusiko duzu nola nahi duzun, zenbateraino egosi nahi duzun...</p> <p><b>Alex</b><br/>Bai, erre-puntua ere ondo zaindu beharrekoa da.</p> <p><b>Javier</b><br/>Eta zeuk esatea: etzazu gehiago erre, edo emaitza hori ukitu bat.</p> |
| 10:19:22:14 |  | 10:19:22:14<br>1m1<br>hasiera<br>10:19:50:07          |  |
| 10:19:43:16 |  |   | <p><b>Alfredo</b><br/>Winston Churchillen omenez..., Picasso, Cocteau, eta hemen Britainiako errege-familia osoa daukagu: Filipe, Edimburgoko Dukea, Elisabet IIaren senarra; Eduardo VIII; George, Kenteko Dukea; Kenteko Alexandra Printzesa; eta beste upel biok, Karlos eta emaztea noiz etorriko zain daude, oraingoz.</p>  |
| 10:20:13:00 |  |   | <p><b>Javier</b><br/>Hemengo gizarte oso aurreratu baten emaitza da. Eta ez gure ahaleginez beharbada...baina Espainiako hego lurralde hau britainiarrek kolonizatu zuten ardogintzarako. Eta hori zela eta, hainbat ohirura eta zaletasun hartu genituen haiengandik.</p> <p>Espainian, ornitologiarako zaletasuna Jerezten sortu zen. Zaldi-lasterketak ere hemen sortu ziren, Sanlucarren. Gure Hockey-ko Arauak britainiarren Klubekoak berberak dira. Hona etorri zirenean bertakotu egin ziren... eta era batera edo bestera guk euren ohiturak eta zaletasunak hartu genituen.</p> <p>Gainera, hemengo familia asko Britainiakoekin elkarturik daude, odol-nahasketa handia dago, eta gero, guk geuk ere, betitik bidali izan ditugu seme-alabak Britainia Handira ikasketak egitera, interes komertzialengatik.</p>  |
| 10:21:10:09 |  | 10:21:10:09<br>1m7<br>denbora                         |  |

|             |  |   |  |
|-------------|--|---|--|
|             |  | 10:22:15:01                                       |  |
| 10:21:47:15 |  |   | <b>Telmo</b><br>...Haizeak, gogor jotzen duenean, hondatu egiten ditu. Eta onena hostoak... begira, hemen mahats-mordatxo bat erne da. Ardo bikain baten jatorria giro honetantxe dago. Lurralde honek edari egin-egina lortzeko berezitasun guztiak ditu: hementxe dago mirariaren arragoa: altuera, egutera, lurra eta gero mahats-orpoa. Gizonak, hemen, ez du beste zereginik, mahastia nola landatu nahi duen erabakitzea baino. Beraz, ez dugu besterik egin, mahasti zahar bat birlandatu baino.  |
| 10:22:48:04 |  |   |  |
| 10:23:11:22 |  |   | <b>Francisco</b><br>Hau laborantza noblea da. Hau ez da beste edozein laborantzaren modukoa. Mertzikak, okaranak edota madariak hartzen dituenak, egin du bide osoa, hartu eta jan eta kito. Amaitu da bidea...<br>Guk ordea, oinarritzko gaien, mahatsean, gero ardo egiteko beharko ditugun tasunak bilatu behar ditugu, ardo bikaina egin nahi badugu, behintzat. Eta bide hori egitea ez da bat ere erraza.<br>Eta ez da beste inork baino gehiago jakin behar duzulako, ez! Arazoa da, behar den lekuan eta behar den unean ez bazaude, asko jakin arren ez zarela bikaintasunera helduko.  |
| 10:23:57:20 |  |   | <b>Javier</b><br>Munduan diren Jerez eta Mantzanilla ardo guztiak hemengoak dira, eta hemen 10.000 hektarea mahasti baino ez daude; beraz, munduko jerez eta mantzanilla guztia hemen sortua da. Eta ez da mikroklimaren aragina bakarrik. Hor dugu ibaia, hor ditugu padurak, itsasoa, Atlantikoa ez Mediterraneo...eta hori guzti hori da lurralde honen berezitasuna guk egiten dugun ardo bikaina egiteko.   |
| 10:24:43:10 | 10:25:05:09 - 10:25:12:04<br><u>Luis Caballero</u><br>Lustau Caballero ardoak, Jerez | 10:24:43:00<br>1m9 botak<br>versA<br>10:25:12:22  | <b>Luis</b><br>Honelako upategi batean 10, 12, 15.000 upel egoten dira. Hemen upelei 'bota' esaten diegu. Eta, jakina, ardo biziak dira, ez egonkorak. Ontzen doazen ardoak dira. Upel bakoitza bakarra <u>da Guk</u> , ardoa ontzeko, upelak elkarren gainean jartzen ditugu. Azpian lerrokada bat eta horko upelen gainean, besteak, bi, hiru zein lau lerrotan. Eta azpiko upeletatik aterako ardoa ordezkatzeko gainekoetatik ixurtzen dugu, eta horrela kalitate berdintsuko ardoak lortzen ditugu.   |
| 10:25:20:15 |  |   | <b>Javier</b><br>Guk mahatsa alor honetan landatzen dugu, 'albarizan', lur zuria -albar- delako esaten diogu horrela. Kaltzio-karbonato askoko lurrak dira, hau da, kare-lurrak. Eta lur-mota honek ur asko biltzen du azpian.<br>Udazkenean, neguan eta udaberrian euri asko egin badu, lurpean ur asko egongo da bilduta, eta mahats uzta aberatsa izango da. Aurtengo urtea ere euritsua izan da eta mahats-urte oso ona izango dugu.<br>Dena dela, Jerezko ardogintzaren giltza, ehuneko laurogeian, ardoak upeletan egiten duen ontzean eta zahartzean dago.  |
| 10:26:06:11 |  |   | <b>Luis</b><br>Beste ardo batzuk, izaeraz, jatorritzko gaira lotuago daude, hau da mahats orpora, eta hortik haien nortasuna. Jerez ardoetan, ostera, 'palomino' mahatsa erabiltzen da, lehen-gai noblea, baina gero, hori amaitu egin behar da, zuzendu eta findu, eta gainera ondu.<br>Ardo bakoitzak bere denbora behar du ardogileak nahi duena lortzeko, eta inoiz denbora gehiago ere eman behar zaio; edo ta inoiz azpiko upelen eta gainekoen arteko ixuria bizkorragotu egin beharko da nahasketa ontzeko...Urteen joanean ikusi eta ikasitako bide luzearen emaitza da.  |
| 10:26:50:05 | 10:27:24:13 - 10:27:31:09<br><u>José Gordillo</u><br>Barbadillo ardoak, Jerez        |   | <b>José</b><br>Lan hau, ardogintzan, ia egunero egin beharrekoa da. Eta gogoia hartara bilduta egin ere. Buruan ezin duzu beste ardurarik izan, bestela ez baitakizu zer usaintzen duzun. Ez da erraza honetara bete-betean egitea eta eta usain bakoitza gogoan izatea. Inoiz gertatzen da, bi anaia izan eta biak desberdinak izatea. Esateko, hemen duzu haritzeko upel bat, eta haritzeko beste upel bat, eta bateko ardoak bide bat hartzen du eta besteak beste bat... hori da, bai... Hemen, beharbada leho horretatik argi gehiago sartzen delako edo, agian ardo eginago egongo da; edo haize fresko gehiago sartzen delako, beharbada zerbait apalago eta xamurrago izango da. |
| 10:28:00:12 | 10:28:12:03 - 10:28:18:23<br><u>Ignacio Torner</u><br>Barbadillo ardoak, Jerez       | 10:28:43:12<br>1m10<br>mantzanilla<br>10:29:03:20 | <b>Ignacio</b><br>Ardo-upelaren gainazalean ardanberak edo loreak mintz moduko bat eratzten du; eta dastaontzia barrura sartzean ttakadatxo bat eman behar zaio mintz hori zabaltzeko. Eta hori ekinez eta eginez ikasten da. Eta ttakadatxoa emanez gero, barrura sartu eta ardo garbi-garbi aterako da. Eta horixe da mantzanilla ardoaren sekretua: ardanbera-mintzaren azpian ontzea.<br>Zergatik? Doñana aurrez-aurrea daukagulako, hemengo hezetasuna, Atlantikotik datorren kresala ...<br>Horregatik esango du olerkariak: " sotoko iluntasun isilean, onduz doa mantzanilla ardanberapean".   |
| 10:28:50:22 |  |   | <b>Javier</b><br>Haizetxoak egunsentian eta arrastirian jotzen du hemen leun-leun. Eta hezetasun gozua dakar, Eta upategiek hezetasun hori behar dute mantzanilla ardo ontzeko. Baina hemen ere dena ez da zerua, infernuko zigorra ere inoiz heltzen zaigu eta: eguzki-haizea da hori, mediterraneo barrenetik eta Ipar Afrikatik datorren haize zakar lehorra.<br>Hori dela eta, upategiak sortaldeko haize erre horren erasotik babesteko, haize-ekzutuan eginda daude. Mendebal haizera zabal daude, ordea, hezetasuna baitakar upategira, Horregatik daude upategiak sartaldera begira.   |
| 10:29:41:15 |  |   | <b>Florentino</b><br>Orain euri-zaparrada on batek mesede ederra egingo liguke, mahatsa hobeto helduko litzateke, gainera.<br>Begira, mahats-orpo hauek ia ehun urtekoak dira. Landareak harrian zuloa eginda sartu zituen gure aitona. Egun erdi bat beharko zuen harri artean ipindoi-botxo bakoitza egiten eta bizirik iraun dute. Mahasti zahar honek ez du mordo askorik ematen baina ematen duen apurrarekin oso ardo berezia egiten dugu.   |
| 10:30:20:13 |  |   |  |
| 10:30:49:21 |  |   | <b>Telmo</b><br>Ardo on bat egiteko bihotz osoa jarri behar da, norberarentzat egiten baita.<br>Niri, nolabait esateko, amilburuko ardoak gustatzen zaizkit, ez leunduta landutako ardo lauak, denak berdinak. Orain, esateko, ahoa-beteko ardo sendo askotxo egin izan da ... eta ez dakit, baina, nik tokian-tokiko jatorriasunari gehiago begiratzen diot. Eta, jakina, ardo jatorrak ez dira asko saltzen diren horietakoak ...  |
| 10:31:31:09 |  |   | <b>Javier</b><br>Hemen Jerezen ez dago uzta bakarreko ardorik, urte desberdinetako ardoen nahaketa baino; beraz, ez dugu esaten 83ko edota 95eko ardo denik. Edalontzian 60 uzta desnerdinetako ardo ere egon liteke.<br>Goazen satora eta han egingo dugu dastaketa.  |
| 10:31:59:07 |  |   | <b>Juan</b><br>Hau garotzea da, upelak garotzea. Azpiko upela erditik behera husten denean, gero berriro bete behar da, lehen lerroko upel gazteagotik. Eta horrela etenik gabe.<br>Lehen lerroko upelak erdi-hutsik geratuko zaizkigu, eta beraz bigarren lerroko upeletatik bete beharko dira, eta horrela bosgarren lerroko upeletara iritsi arte. Hau antzina-antzinako ontze-prozesua da; eta gaur egun ez da horrela egiten. Orain ardoa oxigenatu egiten da, laster ikusiko duzuen bezala. Eskuz barik motorrekin egiten da. Eta ardo ontzeko, jakina. Horixe da  |
| 10:33:01:23 |  |   | <b>Javier</b><br>Mantzanilla ardoa hemen bere onenean dago: sudurretik, itsas-haize leuna hartuko dugu, iodo-kresala, itsas-belarren usaina. Eta gero, ahoan, gazi antzekoa da, bai.   |

|             |  |   |   |
|-------------|--|---|---|
| 10:33:20:20 |  | 10:33:20:20<br>1m12<br>tabernak<br>10:33:47:02    |   |
| 10:33:41:23 |  |   | <b>Alex</b><br>Ehuneko 90, hamarrekotik; eta ehuneko 10, bikotik. Eta beste bi botila, ehuneko 70- 30eko nahastearekin.<br>10ak daukan arintasun hori lortu nahi da, baina fruta apur batekin eta gorputz gehiagorekin. Beraz hiru 'coupage' edo nahasketa-mota prestatuko dizkiegu. Nik esango nuke, aurrera egiteko aukerarik gehien 80-20ak daukala  |
| 10:34:08:10 |  |   | <b>Pablo</b><br>3aren eta 28aren nahasketak?<br><b>Florentino</b><br>3a eta 28a batera.<br><b>Pablo</b><br>3a eta 28a ...'Toro' mahastiko larregi. Eta nahasketa honekin 'Potro' mahastiko larregi.<br>Honekin, 'Toroko' eta 'Potroko' larregi.<br><b>Florentino</b><br>Ba begira, 3a itzela da. Sekulako fruta-kutsua dauka 3ak. Fruta hau lortzeko ondo beretu behar da, lagun!   |
| 10:34:38:07 |  |   | <b>Cata</b><br>1.938koa da, ardo harrigarria. Aurrekoak baino lurrintsuagoa. Hor agertuko zaizkigu: karamelo-eztia, espezia-ukituak... aurreko ardoetan baino gehiago.  |
| 10:34:55:24 |  |   | <b>Pedro</b><br>Nik sarritan ... ba, irakurri, ezta? Eta neurekautan... nik ez diot, ba, ardoari kutsu hori hartzen, usain hori. Ea egunen batean neure barrura ondo-ondo bildu eta hor aipatzen dituzten fruta-kutsuak: arakatz-usainak eta hartzen dizkiodan... Eta, ez ba!. Nik ardo-kutsua baino ez diot hartzen, egin-arintxo edo bikain onduta, ardo onduaren ahogozoarekin, baina beti izango da ardoa, ardoa.   |
| 10:35:35:04 |  |   | <b>Juan</b><br>Tira, neure esanera. Gehiago, gehitxoago. Hortxe.<br><b>Pilar</b><br>Hemen 1.830ko upelak ere badira. Upategi hau sortu zuenak egindako upelak dira hemengo hauek.<br><b>Juan</b><br>Adi, lurrera!<br><b>Pilar</b><br>Hemen urteen joanean eta upategiko isiltasunean ondu dira ardoak. Hau ez da gauetik goizerako miraria. Ardoak urteak behar ditu ontzen eta hobetzen ardanberaren altzoan ...   |
| 10:36:17:01 |  |   | <b>Luis</b><br>Hemengo upelik berrienak ere izango ditu 60 edo 80 bat urte. Horrek esan nahi du 60 urtean egon geldian egon direla hemen upelak. Ez da Errioxan moduan, han ibilian darabiltzate... Hemen ez, hemen upeletik hartzen du arnasa ardoak. Egurraren arolasuna eta urteen joana behar dugu upategiko isiltasunean upeleko ardo ardanberaren amatasunean ondu eta loratu dadin. Horixe da ardogintzaren giltza.  |
| 10:36:55:18 |  | 10:36:55:00<br>1m13 uzta<br>10:37:13:00           | <b>Alex</b><br>Gaur egungo ardogintzan ardatz nagusi bi ditugu: batetik mahastigintza eta bestetik upelgintza. Ardo on bat ateratzeko biak dira beharrezkoak. Mahasti onaren orpotik dator mahats ona eta upel egokian onduko da ardoa.<br>Egurra, egosi edo erre ez da berdin. Egurrari ze erre-egosi ematen zaion, ardoak bateko edo besteko kutsua hartuko du.<br>Haritz-gorria gustuko dut nik ardo-onduetarako, upelean ardoak denbora gutxiago behar duelako usain-gozotzen. Egur usainetan, bainila edo koko-ukitua hartuko du.<br>Erreserba-ardoek luzaroago egon behar izaten dute upelean, eta horretarako hobe da Frantzia aldeko haritza, aromak leunago eta astiroago ematen dituelako. Hortik hartuko duen kutsua oso berezia izango da: kanela edo iltze ukitua ...      |
| 10:38:06:08 |  |   | <b>Juan</b><br>Bat, bi, hiru...gora! Utzi jausten!<br>Ondo! Orain neuk bakarrik egingo dut. Utzi neuri!<br>Hortxe.  |
| 10:38:36:14 |  | 10:38:36:14<br>1m13 uzta<br>10:39:04:18           | <b>Florentino</b><br>Mahatsa heltzeko egun zoragarriak egiten ditu, hamabost bat egun bikainak, eta hori igartzen da bai mahatsen bai mordoetan. Honek beste hilabete bat behar du... Begira honen sorbaldak! Hau ia-ia biltzeko moduan dago.<br>Mahats-mordoak elkarren gainean ez egotea da kontua... mehatz utzi behar dira hobeto heltzeko. Egutera dauden hostoak ere kendu egin behar dira aire eta eguzki gehiago sar dadin. Garbiketa hau lehen ez zen egiten, kalitateari ez baitzitzaion hainbete begiratzen. Lan hau ez da, ez, atsegingarria, mahatsa botatzen izerdia atera beharra! Baina zer egingo diogu, ba! Haixe da kalitatearen ongaria.  |
| 10:39:47:00 |  | 10:40:10:03<br>1m14 uzta<br>contd<br>10:41:24:11  | <b>Francisco</b><br>Ba, etorri, ikusi eta dastatu egiten dugu, ea mahatsak ze ahogozo duen.<br>Laster da heldu-puntuan. Datorren astearen erdi aldera batzen hasteko moduan egongo da. Haziaren kolorea ere zaindu behar da, biltzerako ilunduta egon behar du. Azalaren zaporea ere mahats helduarena izango da, bestela ardoari mikatz-kutsua ezarriko dio eta.   |
| 10:40:23:14 |  |   |   |
| 10:40:51:05 |  | 10:41:33:19<br>1m15<br>TransC<br>10:41:55:23      | <b>Ignacio</b><br>Hemen, Jerezko mahastietan, mahats-mota batetik ardo ugari egiten ditugu. Mahatsondoa palomino fino deritzona da, eta hortik ateratzen ditugun ardoak: manzanilla, fino ardo, oloroso, amontillatua, palo cortado ardo...hainbat ardo, mahats batetik.<br>Zer dela eta? Graduazio desberdinengatik... Eta bat-batean dakigu muztio baten ontze-bidea: hau mantzanillarako... 15 gradura igo eta manzanilla lortuko dugu... Beste hau olorosoarako, eta orduan 15 gradurekin barik, 18rekin jarriko dugu. Muztio honek, 18 gradurekin, ez du ardanberarik sortuko, eta horrela ez dago arazorik batera-besteraka erabiltzeko, argitan zein eguzkitan. Ardo honi eguzkiak on egiten dio, kolorea ematen baitio. Eguzkitan berezko anbar-kolorea sendoagotu egiten zaio. |
| 10:41:50:18 |  | 10:42:25:22<br>1m16<br>Inspirazioa<br>10:43:27:00 | <b>Pilar</b><br>Ardo hau, negua datorrenean, adibidez, mahaiepean sutontzia jarri eta, kanpoan euria edo elurra dela,<br>-hemen ez du elurrik egiten baina bai euria- atera baso-erdi ardo oloroso, eta Beethovenen edota Mozarten musika jarrita duzula...<br>gogobetegarri eta atsegin iturri egiten zaizu. Ardo hau sendagaien antzeko da, baso-erdi batek, edo gehienez ere oso batek, amets eragiten dizu, eta hobe izaten lagundu. Eta gainera, neurrian edanez gero, burua bizkortu eta sormena aberastu egingo dizu.  |
| 10:42:42:00 |  |   | <b>Javier</b><br>"Mila sema-alaba banitu ere, den-denak hazi eta heziko nituzke lehenengo ikasi beharreko arauaren barruan: edan Jerez ardo, eta ez ahogozorik gabeko edabeak". Shakespearek zioen hori Enrike IV.aren lanean 'Falstaff'-en ahotik. Eta hori XVI. Mendean. Ez da gutxi, gero!   |
| 10:43:09:00 |  |   | <b>Florentino</b><br>Bikaintasun handiagorik ez dago eskatzerik. A ze mahats mordo ederra! Kendu garaua eta txortena beltz!   |

|             |   |  |  |
|-------------|---|--|--|
|             |   |  | Heldu-puntu.puntu dagoen seinale.<br>Ea, dastatu zuek ere aurtengo uzta.<br>Hau da urte osoko lanaren emaitza. Ulertzen duzu? Gozagarria da. Zoriak kuku!. Bihar bertan amaituko dugu bilketa lana, eta gero ardoginen hasi beharko dugu.  |
| 10:44:31:15 |   |  | <b>Alex</b><br>Hau 400 bat kilo mahats hartuta egiten dugun mikroardogintza da.  |
| 10:44:41:12 |   |  | <b>Francisco</b><br>Gaur urriaren 20a da eta orain 14 egun hasi ginen mahats biltzen eta hasiak gara lehenengo bildutakoei zukua ateratzen. Ardoaren tasun guztiak hemen daude jada, mahastian ikusi ditugun mahats-mordoen gaitasunak hemen daude.  |
| 10:45:00:01 | 10:45:41:17<br>1m17<br>Mermelada<br>10:46:09:02   |  | <b>Florentino</b><br>Mahatsa egosten hasita dago. 22 graduko tenperatura daukagu. Eta hortxe edukiko dugu, 22-25 gradu bitartean. Fermentazioaren amaieran 28-30 gradu hartuko ditu. Kontrolpeko tenperaturekin lan egitea zoragarria da. Geuk nahi dugun guztia egiten dugu.<br>Begira zeinen kolore ederra duen! Hau Graziano bat da...aaaah! Masusta-marmelada.<br>Eta usaina, berriz...<br><b>Pablo</b><br>Sudurra beteko usaina! Mama goxoa.<br><b>Florentino</b><br>Mama goxoa.  |
| 10:45:45:12 |   |  |  |
| 10:46:00:08 |   |  | <b>Cata</b><br>Dastaketako azken ardoa 1.870ekoa da. Ardo handien berezitasuna batez ere mingainaren azpian igartzen den sentazio hori da. Horrexek betetzen du ahoa. Beraz argi esan dezakegu ez dakigula oraindik zenbat iraungo duen ardo honek bizirik. Eta berriz ere Thomas Jeffersonen araua beteko da: "lur agorra, ongarriztatze arina eta mahasti zaharra".  |
| 10:46:29:04 |   |  | <b>Telmo</b><br>Ardo ona egiteko esku ona behar da, eta gogatsu egin. Ez duzu zalantzarik izan behar mahats-mordo batzuk baztertzeko eta upel batzuk botatzeko, zeure gogokoak ez badira, edo zeuk lortu nahi duzun ardo egiteko balio ez badute. Beraz, esku ona eta eskuzabaltasuna elkar hartuta datoz.   |
| 10:46:54:12 |   |  | <b>Alex</b><br>Ardoa ia onduta dago, ezta?<br><b>Pablo</b><br>Fruta onekoa eta egur askokoa ... Ardo-nota honetan horixe bilatzen dugu. Ardo honekin, 42ko biltegikoarekin, hor goian daukagunarekin, nik esango nuke ...<br><b>Alex</b><br>Zenbat litro ditugu 42an? 5.000. Hortik egingo dugu 2006ko 'Pontac' ardoa.   |
| 10:47:15:16 |   |  | <b>Pedro</b><br>Ona !.   |
| 10:47:41:03 | 10:47:38:07<br>1m18<br>Ederra dago<br>10:48:09:13 |  |  |
| 10:47:58:07 |   |  | <b>Pedro</b><br>Hori hasieran asmatuta zegoen moduan egin behar duzu.<br><b>María José</b><br>Egitasmo hori polita zen, baina beste mende batean bizi gara, erabilera ere ez da berdina eta gaurko ikuspegia eman behar zaio.<br><b>Pedro</b><br>María José, hemen egitasmo bat dago, antzinako egitasmo bat, eta horixe burutu behar genuke.<br><b>María José</b><br>Hau amaitu egin behar genuke, bai. Hori ongo ikusten dut. Baina egitasmo horrek 109 urte ditu ...<br><b>Pedro</b><br>Ni ziur nago nire aitona eta zure birraitona, -dagoen lekuan, nonbait egongo da eta-, ondo pozik legokeela, berak egin nahi izan zuena amaituta ikusiko balu, amestu zuen moduan.<br><b>María José</b><br>Edo ez!... Edo beharbada ez da poztuko. Eta esango du: Hako kokoloak, orain eskura duten teknologiarekin eta erailkuntzako baliabideekin, ez ote dute, ba, nik amestiriko egitasmoa baino hoberik asmatuko. |
| 10:48:46:09 |   |  |  |
| 10:49:12:24 |   |  | <b>Javier</b><br>Hau beste V.O.R.S. bat da. "Sherry Oso Zahar Berezia" 30 bat urte izango ditu gutxienik. Etxeko erreserba bat da, eta oraindik ezin izan dugu edan. Itzela da hau, gero! Hemen ez dago egin eta dzaust edaterik, hemen itxaron egin behar da, belanez-belaun itxaron! Gure familiako zortzi belaunaldi joan dira honaino heltzeko.<br>Anbar kolore zoragarria du.   |
| 10:49:45:06 |   |  | <b>Alfredo</b><br>Gaur neu baino ez naiz geratzen hemen Jerezen... ez dago ikaslerik, atzetik ez dator gazterik, lanbide honetan jarraitzeko.  |
| 10:49:54:18 |   |  | <b>Juan</b><br>Azpiko upelekoa dastatuko dugu.<br>Nirekin ari den mutil hau, apurka-apurka badoa ikasten. Baina hemen urteak behar dira eskua hartzeko. Era honetako ardoekin ari denak eskarmentu handia behar du upategietan.  |
| 10:50:16:10 |   |  | <b>Pilar</b><br>Gazteak ekin biziagokoak dira. Nik eskarmentu gehiago izango dut. Baina nire alabak eta Anak odol bizia dute eta borrokarako sena...<br>Eta jakina, amets ez eta bizi-indarrez beteriko gazteen artean bazaude, beti geratuko zaizu hortik zerbait. Beraz nik, urteen joana jartzen dut, lasaitasuna... eta eurek ekin bizia .   |
| 10:50:46:04 |   |  | <b>Telmo</b><br>...ardo gorri bitxia. Mª Joserren ardo gorria da, munduko ardo gorririk bikainenetakoa.  |
| 10:50:58:17 |   |  | <b>Telmo</b><br>Edonon saltzen dugu ardoa, Zelanda Berrian zein Txinan; baina azkenean polita hau da: zuk, hemengo herri txiki bateko mahastitxo batean bildutako mahatsekin egindako ardo botila bat saldu duzula...eta horixe da ardogintzak dakarren atsegina. Ze beste salgai dago, ba, lur txatal batean jarritako landaretxo baten emaria, ontzitxo batean sartu, eta munduko edozein bazterretan zabalduko dena, zure lurraren negar-antulu bat lagunartean klink edateko.  |

|             |                           |   |  |
|-------------|---------------------------|---|--|
| 10:51:15:20 |                           | 10:51:15:19<br>1m20<br>amaiera<br>10:52:35:13 | <b>Florentino</b><br>Nik neure gogoko ardoak egiten dut, eta beti diot, nire ahogozoa duen jenderik egongo dela, niri gustatzen zaidanaz atsegin hartzeko... eta ez da zera... Ardoak da... niri gustatzen zaidan ardoak.<br>Ze fruta kutsu, ze usain... mahatsak agintzen du, egia esan... Ui, hauxe mama goxoa! Aspaldian ez dut hain onik edan. |
| 10:51:49:12 |                           |   | <b>Pedro</b><br>Ardo hau edan, dastatu ... eta jakina... etsegingarri egin ...Edari honi gizon baten bzitza osoa dario. Ardoak zaintzen badakizu, maite baduzu, ez zaitu utziko, beti ondo erantzungo dizu. Eta harreman hori maitagarria da. Azken batean, seme-alabak maitatzearen antzekoa da.  |
| 10:52:32:00 | 10:52:17:00 - 10:52:51:07 | 10:52:30:21<br>1m19<br>jockeya<br>10:52:51:06 |  |

Lankidetzaren berezia  
Francisco Hurtado de Amézaga  
Florentino Martínez Monje  
Pedro López de Heredia  
M<sup>a</sup> José López de Heredia  
Javier Hidalgo  
Juan Clavijo  
Pilar Plá  
Luis Vicente Elías  
Alex Simó  
Javier Bretón  
Alfredo Vega Martínez  
Telmo Rodríguez  
Luis Caballero  
José Gordillo  
Ignacio Torner

Produktore zuzendaria  
María Vallejo  
Nuria Murcia

Zuzeneko doinua  
Xanti Salvador  
Iván Moreno  
Alain Garibi

Produktorea  
Angel Romero  
Steve Bowles

ETBko produktore ordezkaria  
Santi Uriarte

Canal Sur-eko produktore ordezkaria  
Pilar Ortega

2. unitateko operadorea  
Germán Nieto Maeso  
Olivier van der Zee  
Michael Sanders

Kamerariak  
Jaime Azpiazu  
Oscar Andrés

Argindar arduraduna eta makinista  
Antonio de Benito

Audio postproduktorea  
Iker Serna

Grafismoa  
Raquel Villada  
José Antonio Galiano

Produktore idazkaria  
Iciar Audicana

Esker ona  
Herederos del Marqués de Riscal ardoak,  
Ramón Román  
Monje Amestoy Etxeko ardoak, M<sup>a</sup> José García  
Amestoy, Laura eta Miren Martínez, Pablo  
Martínez, Pablo Murua, Xabier Camio, David  
González, Juan Antonio Leza  
Luis Alegre ardoak, Pablo Martínez  
López de Heredia Viña Tondonia  
ardoak  
Magreñán upelgintza, Lourdes Goya, Lourdes  
González  
Telmo Rodríguez ardo konpainia, Pablo  
Eguzkiza  
Lustau Caballero ardoak, Almudena Sáinz de la  
Maza  
Jerez Film Commission, Jerezko Udala, José Luis  
Jiménez  
Maestro Sierra ardoak, Carmen Borrego, Ana  
Carbonero, Manuel Perdignes  
Castillo de Santiago, Bárbara Escañuela  
González Byass ardoak, Barbadillo ardoak,  
Rosario Barbadillo  
Hidalgo La Gitana ardoak,  
Aula Gerión, Ana Díez  
CVNE Viña Real ardoak, Ainhoa  
Zulaica  
Darien ardoak, Teresa Torrens, Alejandro Tomé  
Ysios Domecq ardoak, Raquel Cámara  
Baigorri ardoak, Geni Nieto  
Dinastía Vivanco ardoak, Javier Fernández de  
Bobadilla  
Regalía de Ollauri ardoak, Mónica Ochoa  
Granja de Remelluri ardoak

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>DO Marco de Jerez, Jorge Pascual<br/>Starwood Hotels Luxury Collection Marqués de<br/>Riscal, M<sup>a</sup> Teresa Pachmann<br/>Christie's London South Kensington, Chris<br/>Monroe, Zoe Schoon</p> <p>Eusko Jauriaritzako Kultura Sailaren (LOGOA)<br/>Andaluziako Juntako Kultura<br/>Kontseilaritzaren (LOGOA)<br/>laguntzarekin</p> <p>© 2009<br/>IDEM (LOGOA) - CEDECOM (LOGO)<br/>Euskal Telebista ETB (LOGOA) - Canal Sur TV<br/>(LOGOA)</p> |  |  |
|--|---|--|--|