

h7k
herri
kolore

herri kolore

UN SUPPLÉMENT DU
JOURNAL DU PAYS BASQUE

EDITE PAR BAIGURA COMMUNICATION SARL
ZA MARTINZAHARENIA 64122 URRUÑA-URRUGNE
TEL : 0[033]559460250

REDACTRICE EN CHEF : GOIZEDER TABERNA
Supplément écrit par Joana IRIGARAI
Publicité : PAUSU MEDIA et Antton ETXEBERRI

Vendredi 30 janvier 2009

*au cœur
du pays basque*

SOMMAIRE

Txotx hasi da

Page II

**Dommages et
intérêts**

Page IV

**Iparralde croque
la pomme**

Page V

**Une récolte 2008
phénoménale**

Pages VIII et IX

**Txuleta et charbon
végétal**

Pages X et XI

**Prémices d'une
dégustation**

Page XII

Publicité

le journal 
du Pays Basque
Euskal Herriko Kazeta

l'information indépendante
informazio librea

“TXOTX” DEIA BADATOR !

Datozen egunetan txotx oihura sagardozaleak kupelera hurbilduko dira baso fin bat eskuan urre koloreko sagardo zorrotada saltaria jasotzera eta haren zapore natural eta frutazkoa dastatzera. Donostiako jaiak heltzean urtero errepikatzen den erritua da eta apiril arte iraungo du.

Sagardoa dastatzeko ohitura modernoa da, modernoa formetan baina ez edukian. Izan ere, sagardoaren elaborazioa eta dastatzea Euskal Herriko tradizioan sus-traitzen da. Ez dugu ahaztu behar sagardoa gure antzinako kultura-ren parte garrantzitsua dela.

Sagardo berria nolakoa izango den inkognita izaten da pertsona gehienentzat. Hala ere, datu objektiboak izaten dira haren ezaugarri nagusiak hautemateko baliagarri. Elaborazio prozesuari arretaz, urratsez urrats, so egin diotenen eman dezaketen informazioaz gain, upelategietako teknikariek sagardoaren ezaugarrien berri eman dezakete.

Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko presidente Arantza Iparragirrenen iritzi-z, aurtengo sagardoan “bertoko sagar asko erabili dela sumatu daiteke”.

Hark dioenez, ekoizle batzuek ez dute kanpotik etorritako fruta erabili beharrik izan. “Eguzki tarte txikia izan genuen eta horrek sagarraren azukrea pixka bat gutxitu egin du, baina horren eragina ez da nabaria. Sagardoak prozesu normala egin du eta udan izaniko tenperatura egonkorrek, bero handirik eta izozterik gabek, lagundu dute horretan. Kolore oneko sagardoak izango ditugu, ez oso tanikoak eta hartxiduraren ondoren oso ongi, azkartasun handiz, garbitzen ari direnak”. 2009. urteari dagokionez, itxaropentsu agertzen da Iparragirre.

“Amaitu berri den urtea ez da sektorearentzat hobereena izan. Egural-

diari erreparatuz, udazken txarra izan dugu eta horren eragina nabaritu da sagardoaren kontsumoan, ez baitu hori sustatu. Iragan gertu batean sektore guztiek igaro duten krisiak eragina izan dezake gurean, baina sektoreak txotx denboraldi berria zuhurtasunez eta itxaropentsu ikusten du. Betiere, produktu on bat eskaintzeko ilusioa nagusi da eta horregatik maitasunez prestatu dugu denboraldi berria”, dio Iparragirrek.

Produktu harmoniatsu eta edaten erraza lortzeko, sagar tanikoen, azidoen eta gozoen artean oreka aurkitzea da behar-beharrezkoa. Baina lehengaien ardura ez da bakarra, mostoaren ezaugarriak ezagutzeko analisiak egin behar baitira. Datu horiekin sagardoa zuzendu daiteke, mosto ezberdinak nahasiz.

Xabier Kamio enologoaren ustez, bi dira aurtengo sagardoaren kalitatean eragin duten faktore nagusiak. “Alde batetik, lehengaiak: erabili den sagar gehiena bertokoa izanik, bilteta azkarrago eta kontrolatua goa ahalbidetu da. Horren ondorioz, sagarra mikrobiologikoki osasungarriagoa da. Baina nabarmendu behar da, bestalde, sektorea produktua egiteko teknika berrietara geroz eta hobeto egokitzen ari dela. Aurtengo denboraldian, hartxidura eta heltze prozesuak geldoagoak izan dira, sagarrak motelago heldu dira, udan bero handirik ez baitu egin. Heltze motelagoak sagardo lurrintsuagoa sortzen du, gor-



ArgazkiPress

Zatoz 2009ko txotx berria jastatzera !

putz gutxiagokoa, baina dastamenerako harmonikoagoa, edaten erraza eta denboran iraunkoragoa; pasa den denboraldiko sagardoa kolore eta gorputz handikoa izan zen.

Aurtengoa, bada, gorputz gutxiagokoa da baina tanikoen eta azidoen artean orekatsua. Horrenbestez, sagardo aromatikoak eta leunak dira”, dio Kamiok.

BAR - RESTAURANT

CIDRERIE

SAGARDOTEGIA

BODEGA LVISITO

Bittor Aizpuru

Paella
Chipirons
Morue - Gambas
Entrecôte

Fromage
du Pays, noix,
Confiture
de Cerises noires

CIDRE
AU TONNEAU
à GOGO!!

37, rue du Commerce

64700 HENDAYE
(face Gare)

05 59 20 67 19



Dantzariekin

ArgazkiPress

EN TOUTE SOLENNITÉ

Chaque année, en Navarre et en Gipuzkoa, la saison du txotx est ouverte d'une manière très solennelle en compagnie de personnalités locales ; et est honorée d'un auresku.

Petit retour photographique sur les dernières années.

2001



La cycliste biskaienne Joane Somarriba, vainqueur du Tour d'Italie et du Tour de France.

2002



L'honneur du txotx revient à Forunato Martiartur, fabricant de "kupela", tonneau

2003



L'ancien coureur cycliste Abraham Olano ouvre la première kupela.

2004



Gloire au txotx par la famille Alonso, footballeurs de Tolosa. et de la Real Sociedad

2005



Txotx eguna en compagnie des cuisiniers Isaac Salaberria, Martin Berasategi et Karlos Argiñano.

2006



Le rameur Jose Luis Korta lors du XVIII Sagardotegi Berriaren Eguna à la sagardotegi Petritegi.

2007



La saison 2007 est ouverte par le pilotari Juan Martinez de Irujo.

2008



En Navarre, cette année-là, l'honneur revient à l'aizkolari Donato Larretxe.

2009



Le groupe de rock Barricada a ouvert la saison 2009 à Hernani. Ils étaient en Navarre en 2008.

WEB

Un site internet synthétise un grand nombre d'informations et d'adresses sur le thème du sagarno. Les internautes peuvent taper www.sagarno.com afin de satisfaire leur curiosité et préparer leur sortie annuelle. Ne pas hésiter à consulter ce site de référence.

DÉBOIRES DU TXOTX

Alors qu'Hernani et Astigarraga s'appêtent à recevoir une vague d'amateurs du txotx, un débat public a été ouvert pour trouver l'équilibre entre les sagarzoaile et les résidents.

Il y a ceux qui souhaitent faire la fête et se divertir et ceux qui souhaitent se reposer mais aussi le respect des biens et des personnes. Trouver l'équilibre qui puisse satisfaire tout un chacun reste difficile à trouver et chaque année la volonté reste l'objectif principal des municipalités qui sont au cœur de la saison gipuzkoar de sagarno, en particulier à Astigarraga et Hernani. Afin d'y parvenir, des solutions ont été adoptées.

Débats publics et participation citoyenne, prévention à différents niveaux (informations, communication, etc.) ou le renfort des services publics, sont certaines des mesures prises par les municipalités en accord avec de nombreuses sagarnotegi.

Mairies, habitants, hôteliers lancent chaque année des initiatives qui tentent de palier les effets pervers du succès de la tradition du txotx, conséquence de la venue par bus entiers, chaque week-end, d'amateurs de sagarno.

Astigarraga et Hernani sont à l'épicentre du phénomène. A elles seules, les deux villes concentrent la moitié des établissements du genre recensés en Gipuzkoa dont les plus imposants. Sans compter que dans un périmètre d'à peine 10 kilomètres se concentrent une vingtaine de sagarnotegi (Donostia, Usurbil, Zubieta, Urnieta, Andoain, Aduna...).

Hernani, probablement grâce à sa capacité d'accueil en la matière, est la localité vers laquelle le plus grand nombre de personnes affluent durant les trois mois que dure la saison officielle du txotx.

La venue de centaines de visiteurs, notamment les samedis de février et mars, génère d'importantes retombées économiques dans divers secteurs mais causent aussi des dommages aux habitants des quartiers où sont im-



ArgazkiPress

Les sagarnotegi accueillent une pléthore de visiteurs, cause de certains dommages.

plantés les établissements, qu'ils soient hôteliers ou sagarnotegi. Les résidents subissent directement la gêne (bruits, mauvaises odeurs, incivilités...) mais doivent aussi globalement faire face aux coûts de la saison à un niveau municipal (augmentation des services de propreté, de la surveillance municipale, réparation et remplacement des mobiliers urbains détériorés ou détruits).

L'année dernière, afin de diminuer ces effets pervers, Hernani a lancé une initiative novatrice. Elle a ainsi mis l'accent sur deux aspects : d'un côté la communication, et de l'autre le débat public participatif qui se veut dynamique.

Le slogan choisi pour la campagne, "Hernani ondo pasa. Ez pasa Hernanirekin!", a été diffusé par le biais d'affiches et des médias.

Le débat public se veut avant tout participatif en faisant intervenir les habitants de divers quartiers tous âges confondus. Près de 40 personnes ont assidûment pris part au débat qui a duré trois mois. Des idées et des propositions intéressantes ont émergé.

Juan Ignacio Arrieta, conseiller de la participation citoyenne estime que "ce fut un processus bénéfique qui a permis de voir la réalité à travers le regard et les opinions des différentes personnes consultées. Une expérience qui a permis de mettre en lumière qu'il était possible de travailler ouvertement, sans affrontements ni heurts dans un climat enclin à la collaboration. Non seulement les participants au débat ont proposé des solutions pour améliorer la situation durant la saison du txotx mais ils ont

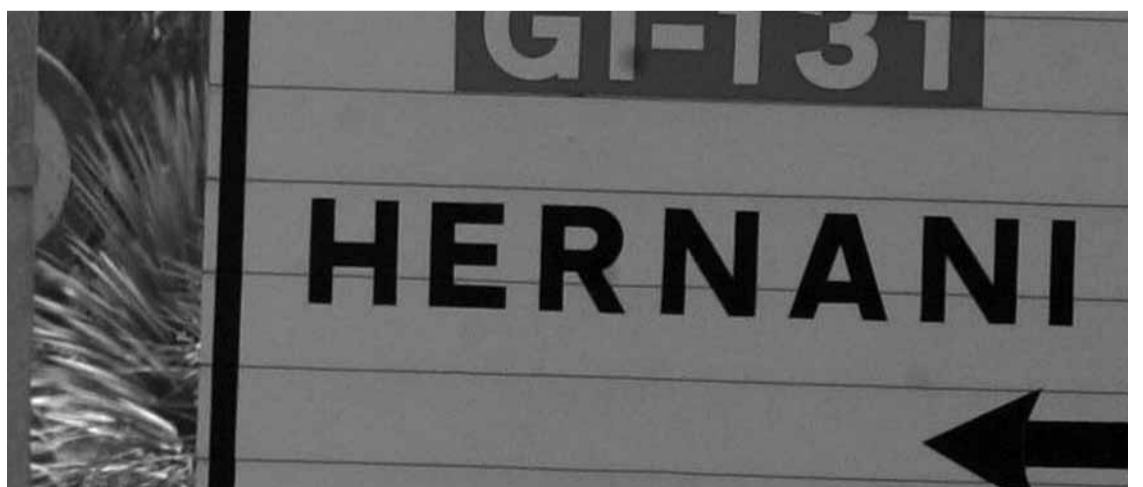
aussi démontré qu'il existait d'autres moyens de faire de la politique avec la participation des habitants".

La saison du txotx 2008 s'est déroulée sous de meilleurs auspices que l'année précédente, sans que l'on puisse affirmer que ce fut grâce au processus du débat et à l'effort sur la communication. Il aura au moins apporté quelque chose de positif.

"Les conclusions que tire la municipalité de ce processus sont très positives. Nous espérons que d'une manière ou d'une autre il se reflétera cette saison aussi. Grâce à cette initiative, nous avons modifié le règlement municipal interne qui se veut aujourd'hui plus détaillé et ambitieux tout en reflétant la participation citoyenne et ses droits" assure le conseiller d'Hernani.

Ouvert à partir de 20h du mardi au samedi
Le vendredi ouvert à partir de 14h sur réservation
Ouvert le samedi et dimanche midi
Fermé le lundi

réservation conseillée
(00 34) 943 55 58 46 - 616 287 867
Isabel SañzaKruz Zerañ



ArgazkiPress

Quand on prend la direction d'Hernani, il convient de connaître les usages.

SAGARNO MADE IN IPARRALDE

Loin de la frénésie du txotx gipuzkoar, une poignée de passionnés s'évertuent à perpétuer la tradition du sagarno en Labourd et Basse Navarre, où les goûts diffèrent de ceux de leurs voisins. Chacun a donc adapté son produit aux papilles de leurs congénères.

Dominic Lagadec, Clotilde Bordenave et Michel Hontabat et les membres de la coopérative Eztigar, sont de ceux qui souhaitent préserver la pomme locale et ses produits dérivés en Pays Basque. Voici une quinzaine d'années que ces passionnés œuvrent sur le territoire pour faire revivre le sagarno au Nord du territoire basque.

À l'intérieur, à Saint-Just-Ibarre plus exactement, c'est en 1996 que la production de sagarno a débuté pour la coopérative Eztigar. Après avoir sélectionné, entre 1990 et 1992, les 7 variétés de pommes qu'elle utiliserait, elle s'est mise à transformer et commercialiser les produits : cidre pétillant, cidre brut et jus de pomme. C'est alors qu'Eztigar a décidé cette fabrication d'un sagarno pétillant pour s'adapter au goût de ceux qui trouvent trop "dur" le sagarno classique.

La démarche de la bayonnaise Clotilde Bordenave a été dans ce sens, rechercher un sagarno "adapté au palais des gens du nord". C'est ainsi qu'elle entend proposer "un produit plus rond à des gens qui préfèrent généralement boire du vin pour accompagner le repas cidrière car ils trouvent le sagarno trop âpre, trop dur".

Mœurs et habitudes

Dominic Lagadec, spécialiste de l'histoire du sagarno explique ce fait en évoquant les habitudes des consommateurs. "Les Gipuzkoar boivent du sagarno tous les jours. Au Nord, le moment où il s'en boit le plus c'est pendant l'été, pas pendant le sagarnoberri. Dans les fêtes, les gens boivent beaucoup de sagarno, notamment le touriste qui est curieux des spécialités de l'endroit qu'il visite. S'il n'y avait que les gens d'ici, du Pays Basque nord, pour boire du sagarno, on serait mal, parce que le triangle de consommation c'est Biriartou, Saint-Pée-sur-Nivelle, Bidart. Là, vous avez des gens qui familialement ont toujours fabriqué et consommé du sagarno. Sorti de là, ce sont des amateurs de vin rouge ou rosé".

Le Breton, aujourd'hui Azkaindar, précise qu'en Hegoalde, au début du siècle, les habitants du quartier venaient s'approvisionner tous les jours à la cruche pour une moyenne de cinq litres par personne et par jour, une consommation qui permettait de vider rapidement les tonneaux. On ne buvait pas de vin. "Puis est arrivée la mode des cafés et par là, le vin. Il y avait donc un autre mode de socialisation et au lieu des cidreries les gens se retrouvaient au café. Mais les sociétés gastronomiques n'ont pas voulu

la disparition du sagarno et ont souhaité acheter en bouteilles". Et donc goûté le sagarno qu'ils achèteraient en très grande quantité. Le txotx était né. C'était il y a une quarantaine d'années. Depuis, les cidriers maîtrisent l'hygiène des cuves et la technique, "ce qui fait que l'on revient à la situation initiale qui est celle du débit de boisson au tonneau toute l'année".

En tant que producteurs, tous aiment leurs produits et donc souhaitent que la qualité qu'ils mettent à l'ouvrage se ressente. Pour cela, rien de tel que l'éducation des palais et des mœurs. Dominic Lagadec, qui est à l'initiative de la Sagardoetxea d'Asigarraga, souhaite plus que tout partager cette culture sagarno. "Le txotx a besoin d'être dignifié, il faut redonner le sens de la célébration d'une boisson, une boisson faite par une personne et si se rendre à la sagarnotegi est une fête sociale, il y a des règles à respecter pour que tout le monde soit content".

Les amateurs de sagarnotegi doivent donc se rendre à ce lieu dédié au sagarno qui a pour objectif et mission de promouvoir la culture et l'histoire du produit et de sa manufacture. C'est en le comprenant, que le public et les générations sauront l'apprécier à sa juste valeur (www.sagardoetxea.com).

D'autres établissements en Iparralde proposent la dégustation de sagarno sans toutefois le produire. Le conservatoire du Domaine d'Abbadia à Hendaye œuvre quant à lui à la réhabilitation et à la conservation des variétés locales (www.conservatoire-vegetal.com/abbadia.php).



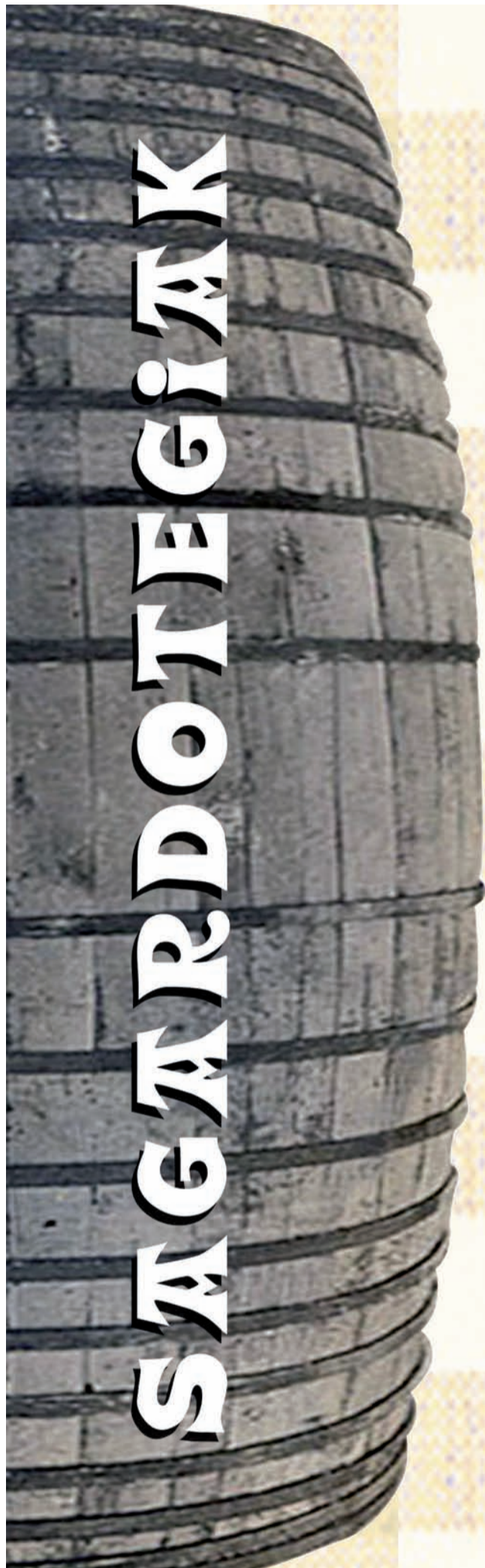
Gaizka IROZ

Dominic Lagadec est à l'initiative du regain de la culture sagarno en Iparralde.



Gaizka IROZ

Clotilde Bordenave est une passionnée du sagarno, elle tient l'établissement Sagarmuin à Bayonne.



Gipuzkoa

Abaltzisketa

○ Zalbide: 943 65 21 76

Aduna

○ Aburuza: 943 69 24 52

○ Zabala: 943 69 07 74

Aia

○ Satxota: 943 83 57 38

○ Izeta: 943 13 16 93

Altzaga

○ Olagi: 943 88 77 26

Andoain

○ Gaztañaga: 943 59 19 68

○ Mizpiradi: 943 59 39 54

○ Txertota: 943 59 07 21

Asteasu

○ Martxeta Haundi:
943 69 22 22

○ Sarasola: 943 69 02 83

Astigarraga

○ Alorenea: 943 33 69 99

○ Artola: 943 55 72 96

○ Astarbe: 943 55 15 27

○ Bereziartua: 943 55 57 98

○ Buenabentura:
943 35 73 22

○ Etxeberria: 943 55 56 97

○ Gartziategi: 943 46 96 74

○ Gurutzeta: 943 55 22 42

○ Irigoien: 943 55 03 33

○ Larrarte: 943 55 56 47

○ Lizeaga: 943 46 82 90

○ Mendizabal: 943 55 57 47

○ Mina: 943 55 52 20

○ Oialume-zar: 943 55 29 38

○ Oiarbide: 943 55 31 99

○ Petritegi: 943 45 71 88

○ Rezola: 943 55 66 37

○ Sarasola: 943 55 57 46

○ Zapiain: 943 33 00 33

Ataun

○ Urbitarte: 943 18 01 19

Azpeitia

○ Añota: 943 81 20 92

Donostia

○ Astiazaran: 943 36 12 29

○ Barkaiztegi: 943 45 13 04

○ Igeldo: 943 21 32 51

○ Izagirre: 943 36 14 70

○ Kalonje: 943 21 32 51

○ Urkiola: 943 21 01 68

Hernani

○ Akarregi: 943 33 07 13

○ Alberro: 943 55 00 19

○ Alzueta: 943 55 15 02

○ Elorrabi: 943 33 69 90

○ Goiko-Lastola: 943 55 32 72

○ Iparragirre: 943 55 03 28

○ Itsasburu: 943 55 68 79

○ Larre-Gain: 943 55 58 46

○ Olaizola: 943 33 67 31

○ Otsua Enea: 943 55 68 94

○ Rufino: 943 55 27 39

○ Zelaia: 943 55 58 51

Hondarribia

○ Sagarzazu: 943 64 16 41

Ikaztegieta

○ Begiristain: 943 65 28 37

Irun

○ Ola: 943 62 31 30

Itziar

○ Txindurri-Iturri:
943 19 93 89

Lasarte-Oria

○ Otegi: 943 36 50 29

Leaburu

○ Otazu: 943 67 00 44

Legorreta

○ Aulia: 943 80 60 66

Oiartzun

○ Aduriz: 943 49 43 53

○ Aristizabal: 943 49 27 14

○ Baleio: 943 49 13 40

○ Orduzelai: 943 49 16 86

○ Txiki-Erdi: 943 35 46 74

Olaberria

○ Etxe-Zuri: 943 88 20 49

Orereta

○ Egiluze: 943 52 39 05

Tolosa

○ Eguzkitza: 943 67 26 13

○ Isastegi: 943 65 29 64

Urnieta

○ Altuna: 943 55 49 17

○ Elutxeta: 943 55 69 81

○ Eula: 943 55 27 44

○ Oianume: 943 55 66 83

○ Setien: 943 55 10 14

Usurbil

○ Aginaga: 943 36 67 10

○ Aialde Berri: 943 36 50 31

○ Arratzain: 943 36 66 63

○ Saizar: 943 36 22 28

○ Urdaira: 943 37 26 91

Zerain

○ Otatza: 943 80 17 57

Zubieta

○ Araeta: 943 36 20 49

○ Iruin: 943 36 12 29

SUSTRAITIK JAIOA ANTZINA ENBORRA SAGAR BERRIAK GAUR EKARRI DU
SAGARDOA SIDRA 2009
 SUSTRAITIK JAIOA ANTZINA ENBORRA SAGAR BERRIAK GAUR EKARRI DU
 KUPEL ZAHARREKO ARDO GAZTEA SUSTRAITIK JAIOA ANTZINA ENBORRA SAGAR BERRIAK GAUR EKARRI DU
 2009 2009 2009
GI PUZ KOA
 2009 2009 2009 2009 2009
 SUSTRAITIK JAIOA ANTZINA ENBORRA SAGAR BERRIAK GAUR EKARRI DU
SAGARDOA SIDRA

GIPUZKOAKO SAGARDOA
 KULTURA EDANGARRIA
 IKERKETAN INBERTITU ETA
 NEKAZARITZAREN ALDE EGITEN DUGU

SIDRA DE GIPUZKOA
 LA CULTURA A SORBOS
 INVERTIMOS EN INVESTIGACIÓN
 Y APOYAMOS LA AGRICULTURA



GIPUZKOA
 zurekin, aurrera

LANDA INGURUNEAREN
 GARAPENEN DEPARTAMENTUA
 DEPARTAMENTO DE
 DESARROLLO DEL MEDIO RURAL

Bizkaia

Ajangiz

○ Lurraska: 94 625 72 45

Berriatua

○ Laka-Erdi: 94 613 91 78

Bilbo

- Ander: 94 447 66 66
- Arriaga: 94 416 56 70
- Galtzagorri: 94 411 61 11
- Lizarra: 94 433 79 87
- La Gabarra: 94 447 70 62

Dima

○ Lapurriketa: 94 633 80 39

Elorrio

○ Katxarro: 94 658 29 67

Fika

○ Fika: 94 615 36 02

Galdakao

○ Elexalde: 94 457 16 14

Gatika

- Malgarrazaga: 94 616 24 19
- Etxebarria: 94 674 20 10

Gernika

- Isasi: 94 625 10 69
- Lumope: 94 625 78 30

Gizaburuaga

○ Leartibai: 94 684 20 26

Getxo

○ Algortako Sagardotegia: 94 460 41 77

Karrantza

○ Txaro: 94 680 61 77

Larrabetzu

○ Ankapalu: 94 455 81 97

Larrauri

○ Aritxi: 94 674 11 81

Leioa

- Itzea: 94 460 18 13
- Beti Lagunak: 94 464 35 47

Lemoiz

○ Andraka: 94 687 93 94

Lezama

- Erdikoetxe: 94 457 32 85
- Lezama: 94 455 63 68

Loiu

○ Loiuko sagardotegia: 94 453 00 88

Markina-Xemein

○ Axpe: 94 616 82 85

Mendexa

○ Sebastianeko: 94 684 26 42

Mungia

○ Urrutia: 94 674 14 46

Muxika

- Gorozika: 94 630 91 50
- Kandi: 94 625 80 40

Urduliz

○ Ayoberri: 94 676 42 57

Zornotza

- Ibarra: 94 673 11 00
- Uxarte: 94 630 88 15

Araba

Aramaio

○ Iturrieta: 945 44 53 85

Askartza

○ Trebiñu: 945 24 48 52

Gasteiz

- Arabatxo: 945 22 40 58
- Armentegi: 945 13 21 01
- Sagartoki: 945 28 86 76
- San Prudentzio: 945 13 15 65

○ Soka Tira: 945 14 04 40

Lasarte

- Lasarte: 945 13 72 50
- Kupeltegi: 945 06 27

Lezama

○ Iarritu: 945 38 61 31

Mendiola

○ Mendiola: 945 13 98 90

Nafarroa

Abaigar

○ Larraldea: 948 45 21 21

Agoitz

○ El Molino-Errota: 948 33 63 02

Aitzoain

○ Aizoain: 948 30 31 92

Albiasu

○ Etxetxo: 948 60 46 91

Aldatz

○ Martitxonea: 948 60 46 07

Arbizu

○ Juanitorea: 948 46 04 04

Barañain

- Auzmendi: 948 18 59 57
- La Casona: 948 18 67 13
- Saralegui: 948 18 90 97

Beruete

- Txaseneko: 948 39 60 17
- Behetxonea: 948 50 31 36

Biana

○ C.Armendariz: 948 64 50 78

Elizondo

○ Kortarixar: 948 58 18 20

Erriberri

○ Erri Berri: 948 74 11 16

Gares

○ Ilzarbe: 948 34 09 21

Gerendiain (Ultzama)

○ Aitona: 948 30 54 11

Iruñea

- Ipartxo: 948 24 64 78
- Iruñako S.: 948 12 54 01
- Iruñazarra: 948 22 51 67
- Kanean Gora: 948 15 23 00
- Pil Pil: 948 19 01 51
- Zaldiko: 948 22 22 77

Leitza

○ Erreka: 948 51 06 25

Lekarotz

○ Larraldea: 948 45 21 21

Lekunberri

○ Toki Alai: 948 50 40 05

Lesaka

- Koxkonta: 948 62 75 19
- Lindurrenborda: 948 63 72 12

Lizarra

○ Katxetas: 948 55 00 10

Lodosa

○ Kupela: 948 69 37 37

Los Arcos / Urantzia

○ Suetxe: 948 44 11 75

Mendavia

○ La Galera: 948 69 52 18

Murugarren

○ Aldaiondo: 948 55 32 18

Oderitz

○ Juanluzenea: 948 60 45 71

Otsagi

○ Kixkia: 948 89 05 17

Uharte

○ Josenea: 948 35 74 03

Valtierra

○ Bornax: 948 84 46 46

Nafarroa Beherea

Lasa

○ Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi

Baiona

- Sagarmuin: 05 59 59 11 03
- Ttipia: 05 59 46 13 31

Biriatu

○ Beloki: 05 59 20 66 25

Azkaine

○ Txopinondo: 05 59 54 62 34



2009ko txotx garaia

Hernanin ondo pasa
ez pasa Hernanirekin

HERNANIN ONDO ZAITZEN ZAITUGU
ZAINDU HERNANI



LA RÉCOLTE 2008 S'INSCRIT DANS LES ANNALES

La récolte locale des pommes 2008 est à marquer sur une pierre blanche tant elle aura été exceptionnelle. Une réalité à relativiser par l'inadéquation des infrastructures.

Déjà, lors de la floraison des pommiers puis au vu de l'abondance de fruits sur les branches, tout faisait présager que, sauf catastrophe météorologique, la récolte allait être importante tant par le gabarit des fruits que leur quantité.

Comme chaque année, les techniciens de Sagarlan S.A., en charge de Sagardun, ont réalisé une prospection dans diverses pommeraies de Gipuzkoa entre le 9 et le 11 septembre 2008. Ils ont contrôlé 14 variétés de pommes: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Handi, Urtebi Txiki et Verde Agria.

Ils ont constaté que les arbres croulaient sous les fruits et que de nombreuses branches rompaient sous le poids de ces derniers. Conséquence de cette abondance: la taille des fruits serait moindre et relative. Cette estimation de gabarit allait cependant être démentie les semaines suivantes puisque les pommes allaient continuer à mûrir sur les arbres sous des pluies abondantes.

A ces données s'ajoutent la quasi-absence de parasites tels que les vers ou les larves de carpocapse, papillon qui fait des ravages en la demeure des pommes et des poires. Aitor Etxeandia, technicien de Sagarlan affirme qu'à partir du moment où ils se sont rendu compte "que la floraison et la pollinisation se faisaient sans trop de pluie, nous supposons que la récolte se développerait sous les meilleurs hospices et dans les meilleures perspectives. Les carpocapses de première génération qui apparaissent au



Un pommier croulant sous le poids de ses fruits..

d'hui c'est une récolte conséquente, mais nous ne pouvons assurer qu'il en sera ainsi les prochaines années. Et surtout, il faut s'atteler à rompre avec cette alternance. En y parvenant, je suis convaincu que nous parviendrons à réaliser une taille des arbres convenable, des fertilisations adéquates et arriverons à la stabilisation des fruits" précise le technicien.

Au Pays Basque, si elles se pratiquent pour la pomme à croquer, la taille ou l'élimination des jeunes fruits ou pousses n'est pas habituelle pour la pomme à sagarno. La Normandie, une des zones les plus importantes de pommes à cidre et d'ordinaire le fournisseur de nombreuses sagarnotegi basques, fait appel à cette méthode, harmonisant les années d'abondance et de maigres récoltes.

DR

La douceur de l'été et les pluies automnales ont engendré une récolte exceptionnelle

mois de mai, ne pouvaient pas se propager à cause des pluies et donc génèrent moins de vers. Il y eut peu de pommes contaminées et plus de fruits ont pu croître sur l'arbre. Il faut rapprocher ces données du fait que la récolte précédente avait offert moins de fruits, laissant plus de réserves aux pommiers. En fin de compte, c'est un concours de circonstances qui a rendu cette récolte exceptionnelle".

L'agronomie à la rescousse

Une production conséquente par ailleurs pratiquement réalisée sans soutien agronomique. "Si on travaillait plus et mieux à ce niveau, nous pourrions obtenir des récoltes bien meilleures que celles que nous obtenons d'ordinaire. Pour la prochaine, si la tendance qui définit l'alternance de récolte de la pomme se confirme, la logique veut que l'on récoltera peu de fruits car aujour-

La configuration des pommeraies basques ne facilite pas ce type d'élagage. En général, les pommiers sont plantés sur des terrains pentus où il n'est pas aisé d'avoir recours à la mécanisation et donc empêchent les tâches que requiert ce type d'exploitations horticoles. "L'éclaircissement chimique exige une grande technicité et chacune des espèces a son propre traitement. Une des possibilités à envisager serait un éclaircissement préfloral qui n'est pas simple mais qui permettrait l'utilisation de produits écologiques" précise Aitor Etxeandia.

L'analyse réalisée par Sagarlan durant la deuxième semaine de septembre a permis de révéler la présence de vers et la maturité des



REZOLA
SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserría
Santio Zeharra

tel:
943-55 66 37
943-55 27 20
608-14 33 32

ASTIGARRAGA
(Gipuzkoa)





Gaizka IROZ

Les pommes à cidre qui comptent par ailleurs de nombreuses variétés ont profité du climat propice et du phénomène d'alternance pour prospérer.

pommes. En comparaison pour la carpocapse, ils ont estimé que leur présence était relativement irrégulière et moindre que les années auparavant.

Sur les pommiers non traités, la moyenne des fruits contaminés se situait entre 13 et 31 %. Une diminution due aux précédentes campagnes et justifiée par deux raisons : les faibles températures et la quantité de pommes. Pour les pommiers traités, au contraire, l'infestation n'avait gagné que 5 % des pommes.

Les analyses concernant le degré de maturation de la pomme, relevé comme d'habitude à la 37^e semaine de l'année, ont révélé des quantités de sucre comparables à celles de l'année précédente.

Carences structurelles

Cette récolte record a permis de mettre en évidence les carences des infrastructures. La vente de près de 500 tonnes de pommes à sagarno à des cidreries asturiennes n'est finalement pas une bonne nouvelle. Cela aurait été le cas si le Pays Basque la produisait réellement plus de pommes que ne le nécessite sa production de sagarno actuelle. Le Pays Basque et notamment la province du Gipuzkoa restent déficitaires en pommes, même grâce à la récolte exceptionnelle de l'année 2008. Cette vente a en réalité permis de ne pas laisser trop de pommes sur le sol des pommeraies et par là même obtenir quelques bénéfices de la vente de ces dernières.

Loin de lancer des messages triomphalistes sur l'hypothétique capacité d'exporter des pommes à cidre, ce qui doit pousser à la réflexion sont les évidentes carences structurelles dans le secteur : une incapacité à pouvoir drainer tous ces fruits à l'intérieur du pays.

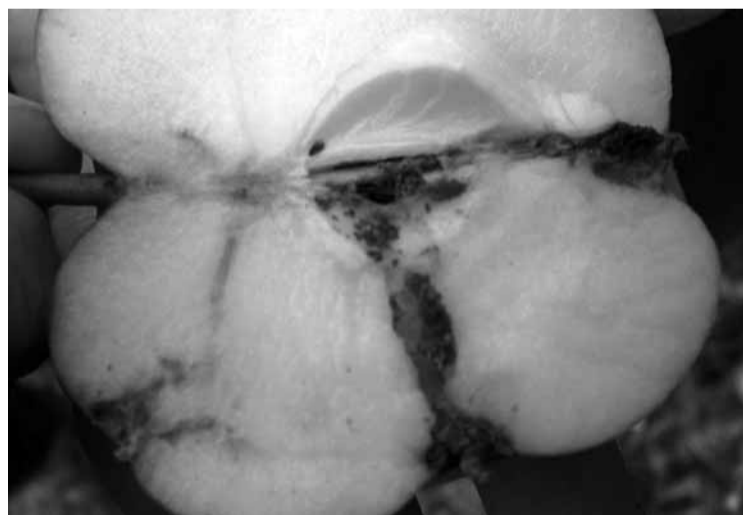
D'autant qu'un fort pourcentage de pommes utilisées pour faire le sagarno naturel doit encore être importé.

Des carences qui doivent trouver leur annihilation grâce aux volontés de l'ensemble des partenaires (horticulteurs, sagarnotegi, syndicats agricoles, administration publique) sans se renvoyer que les uns renvoient perpétuellement les responsabilités à l'autre.

L'organisme Fruitel, Association des horticulteurs du Gipuzkoa qui rassemble 112 producteurs de pommes, plaide pour "une solution commune afin que l'ensemble de la récolte de pommes du Gipuzkoa soit acheté par les sagarnotegi du pays".

Encore faudrait-il que les sagarnotegi puissent être en mesure de savoir précisément combien de pommes de pays vont être utilisées sans attendre la dernière minute et se baser sur les marchés internationaux pour définir leurs besoins en fruits.

Beaucoup ont dû, cette année, accepter une quantité supérieure à celle prévue initialement, ce qui a fait déborder les caves.



Ravages des larves de carpocapse.

La configuration des plantations de pommiers en Pays Basque rend impossible les techniques d'éclaircissement

SAGARMUIN



05 59 59 11 03



- La cidrerie est ouverte tous les soirs du Lundi au Samedi à partir de 20H
- Menu de 23€ à 28€
- Ouvert le midi pour des groupes à partir de 25 personnes (sur réservation)
- Production maison et vente de sagarno en bouteilles sur place

Gure uzta Euskal Herrian egina eta botailatua

34, Allées Marines - 64100 BAYONNE - Site Internet: www.sagarmuin.com
Pour s'y rendre, c'est dans l'impassé où se trouve le bateau entre le Bar de la Marine et la Centrale de pneus Euromaster

LE MENU QUI MET LE SAGARNO À LA BOUCHE... A MOINS QUE CE SOIT L'INVERSE ?

Le menu traditionnel que les sagarzaile connaissent aujourd'hui est en fait assez récent. Les mœurs d'antan différaient. Le pilier de ce menu reste la txuleta, fameuse côte de bœuf qu'il faut griller dans les règles de l'art au crépitement des braises d'un charbon végétal.

Cela fait belle lurette que les sagardozaile (amateurs de sagarno) n'arrivent plus au txotx avec les pains, les marmites de bacalao "en salsa verde" et les txuleta - côtes de bœuf - de son boucher sous le bras. C'était pourtant la coutume de se présenter aux sagarnotegi il y a de ça une quarantaine d'années. A cette époque, les groupes d'amis et les représentants de "sociedad" - associations gastronomiques -, experts en dégustation, se rendaient dans les sagarnotegi afin de goûter les sagarno, choisir et commander celui qui conviendrait le mieux avec le menu qu'ils avaient l'habitude de servir pendant l'année. C'est pour cela qu'ils arrivaient avec leurs denrées et pouvaient tester le sagarno à la fois de manière rationnelle et attrayante.

Le temps passant, cette dégustation a évolué. Aujourd'hui encore subsistent ces groupes de "sociedad" chargés de goûter les sagarno mais elle s'étend dans le temps, durant les trois mois de la période du txotx.

L'évolution des habitudes a aussi touché les aliments qui accompagnent la dégustation. Il y a les nostalgiques qui se rappellent les alléchantes marmites de lotte "en salsa verde" ou les anguilles que l'on pouvait manger pour une bouchée de pain dans de nombreuses sagarnotegi les premières décennies du XX^e siècle.

En ce qui concerne la fameuse txuleta, elle continue d'être une denrée savoureuse et appréciée qui n'est pas affectée par les modes et les généra-



ArgazkiPress

Aujourd'hui comme avant, la txuleta est la pièce maîtresse du menu des sagarnotegi

tions qui se succèdent. Elle reste un mets incontournable des goûts gastronomiques des Basques. Manger une bonne txuleta reste attrayant et pas seulement dans une sagarnotegi.

La viande est une source de protéines et contient les huit acides aminés nécessaires à l'organisme. Ce dernier est incapable de les produire lui-même et elles doivent donc être absorbées par l'alimentation. Ces acides aminés, présents dans une

viande riche en vitamines du groupe B et en minéraux comme le fer, sont essentiels à la croissance et au développement du corps humain mais aussi des anticorps.

Viande de qualité

Les chiffres de la consommation de txuleta augmentent significativement durant les trois ou quatre mois que dure la saison du txotx. Il convient de prendre en compte que chaque

vache offre deux entrecôtes ou filets. Chaque txuleta peut peser jusqu'à une bonne livre. Pour assurer un approvisionnement régulier, les sagarnotegi ont recours à l'importation. Les entreprises spécialisées font principalement appel au marché européen et surtout de l'Europe centrale - Allemagne en tête -, ainsi qu'à celui de la côte du Pays Basque à la Galice. Les producteurs qui offrent le meilleur produit cherchent un niveau

REFÀIRE DU CIDRE AVEC DES VARIETES DE POMME TRADITIONNELLES DU PAYS BASQUE...

TEL EST LE DEFI QUE S'EST LANCE EZTIGAR



EZTIGAR

Cidre et Jus de Pomme Basque

EZTIGAR - SÀRL SEGIDÀ - BELTX U
6 4120 DONÀIX TI - ST-JUST-IBÀRRE - 05.59.37.87.12

de qualité très élevé atteint avec des bovins de 8 et 10 ans.

Une viande savoureuse en bouche contient de fines veines de graisse et est cuite au grill.

Cuisson à "point fermé"

Le secret pour obtenir la meilleure viande est de griller la pièce de bœuf sur de vives braises de charbon végétal, ce qui lui confère une enveloppe grillée et un ton rosé en un temps restreint tout en maintenant les sucres en son for intérieur. Touche finale, le sel joue un rôle important : à l'excès il masque les saveurs. Il faut donc l'utiliser parcimonieusement et toujours à la fin de la cuisson, ce qui permet aux sucres d'en découler (dans le plat et non sur les braises).

Charbon végétal

Le meilleur moyen de conserver les vertus de la txuleta est de la griller sur du charbon végétal de qualité. La viande requiert des braises qui libèrent une chaleur constante et stable.

Le charbon végétal est un combustible obtenu en carbonisant du bois dans un four sous des températures supérieures à 500 °C. Ce procédé permet d'éliminer l'eau et d'augmenter le pouvoir calorifique du bois.

Le meilleur charbon s'obtient en brûlant du bois de chêne vert dans des fours traditionnels en terre et ce, durant 20 jours.

Au Pays Basque, les charbonnières traditionnelles ont quasiment disparu ces dernières années. On peut encore en trouver quelques-unes en Navarre - dans les villages de la vallée de Lana (Biloria, Galbarra...) -, et qui traitent le bois de la forêt de Lokiz.

**Les txulet proviennent
principalement
d'Allemagne car elle
ne correspond pas aux
goût de ses habitants**

Ne pas s'y tromper

Dominic Lagadec de la sagarnotegi Txopinondo à Ascain, rappelle que se rendre en sagarnotegi "est une célébration gastronomique. Quand on vient, il faut avoir faim, aimer manger. Si on arrive en ayant bu dix apéros et fumé 20 cigarettes et qu'on a juste un réflexe automatique de mastication, on ne respecte pas la bonne qualité des produits."

Mais pour ce spécialiste, la dégustation ne réside pas dans la viande. "La réalité c'est que tous ceux qui ne sont pas très amateurs de sagarno, quand ils sortent d'une cidrerie, s'exclament : waouh, que la viande était bonne! Mais ils étaient dans une boucherie ou dans une cidrerie? Où sont-ils allés? Ca c'est classique des gens qui n'ont rien à faire de la boisson".

Vu l'amour que mettent chaque éleveur et agriculteur à élaborer son produit, il serait dommage de passer à côté de l'aliage en bouche de l'ensemble des produits.



GAURKO MENUA

**Bacalao
Tortilla de bacalao
Txuleta
Gasna eta Intxaurreak**

LE GOÛT, LA VUE ET L'ODORAT AU SERVICE DE LA DÉGUSTATION

A l'instar du vin, le sagarno mérite les meilleures attentions afin de retrouver ses lettres de noblesse. Un œnologue livre quelques pistes pour amateurs consciencieux.

Chercher le subtil équilibre entre les notes tanniques, acides et douces des pommes afin d'obtenir le sagarno le plus harmonieux possible est devenu la gageure des producteurs. A l'écoute de leurs sens, les amateurs de la boisson sont conviés eux aussi à accéder à cette dégustation au sommet de l'art.

Regarder de plus près

“Chaque personne a ses goûts et ses préférences. On peut apprécier un sagarno plus ou moins coloré, plus ou moins sec ou léger. La majorité des amateurs aiment cependant un sagarno qui a du corps et surtout qui se boira facilement, qui incitera à boire un autre verre. C'est ce que cherchent à rendre les sagarno harmonieux où l'équilibre est présent sans que leurs particularités (acidité, etc.) ne soient occultées” assure l'œnologue Xabier Kamio.

Quant à la sempiternelle polémique de la finesse des sagarno d'aujourd'hui et de ceux d'hier, le spécialiste considère qu'il *“n'est pas sûr qu'actuellement les sagarno soient plus fins que ceux d'avant, ils sont juste plus harmonieux. C'est précisément cette harmonie que cherche le producteur. Il l'obtient en partie parce qu'il connaît beaucoup mieux qu'alors la matière première qu'il travaille. Il sait que la réussite vient des pommes, de la connaissance des différentes variétés et caractéristiques propres à chacune d'elles et bien sûr, dans l'utilisation des diffé-*



Dominic Lagadec a la “bist” pour la dégustation.

rentes techniques de l'élaboration du sagarno”.

Chacun sait que “déguster” n'est pas “boire”, mais à chaque occasion, face à un verre de sagarno on peut exercer sa vue, son odorat et son goût. *“Bien que tout le monde ne perçoit pas ces subtilités, chacun sait ce qui lui plaît ou pas. Le premier de ces facteurs essentiel de cette dégustation est la vue. La couleur et l'aspect du sagarno vont orienter notre jugement et nous donner une première interprétation. Si en versant le sagarno, d'épaisses bulles se forment ou que celles-ci disparaissent aussitôt et qu'il y a en plus de la couleur, avant de sentir et de boire, d'emblée le sagarno ne sera pas pétillant mais un peu agressif. Le tanin obscurcit la couleur. Il est aussi un des compo-*

sants agressifs qui confère l'adjectif “sec” en bouche. Au contraire, si le sagarno offre une couleur jaune-vert et que de fines bulles adhèrent aux parois du verre, nous considérons que le sagarno est plus vivant et plus harmonieux. Sa consommation n'en sera que plus agréable” assure l'œnologue.

Avoir du nez

La deuxième phase d'une dégustation fait appel à l'odorat. *“Il est important, sans agiter le sagarno, de sentir pour apprécier l'intensité aromatique du produit. Les composants aromatiques du sagarno doivent toujours rappeler le fruit, et pas seulement la pomme mais d'autres fruits et fleurs. On sait que dans chaque fruit d'une même famille, se retrouvent des composants*

communs. Par exemple, l'acétate d'isoamyle que l'on sent dans la banane car il y est particulièrement abondant, peut se retrouver, selon la concentration des composants et la perception de chacun, dans d'autres fruits tels que la fraise ou la pomme”.

Rapide mise en bouche

Le sagarno se doit d'être versé de haut car l'évaporation du gaz carbonique facilite l'exaltation des composants aromatiques. Le degré d'alcool du sagarno étant relativement faible, le gaz aide les saveurs à se volatiliser. Et il faut donc boire aussitôt.

“Quand on sait que chaque saveur se distingue sur différentes parties de la langue, - la douceur sur la pointe, l'acidité sur les côtés et l'astringence ou âpreté au fond de la bouche, gencives y compris -, tout l'art réside à savoir conjuguer ces trois saveurs en bouche. Une fois trouvé, l'équilibre des trois va donner les harmonies du produit qui sera alors agréable à boire. Un produit facile à boire n'est pas synonyme de boisson légère mais bien harmonieuse. Il convient de nuancer car, la couleur d'un sagarno accuse parfois une astringence plus tannique qu'il ne faut pas admettre comme conclusion. Cette donnée peut signifier une faute d'harmonie et un déséquilibre dans les composants même si la concentration de tanin est la même. En définitive, il est important d'obtenir des cidres harmonieux qui plairont au plus grand nombre” conclut Xabier Kamio.

