

# BasKulture

LA LETTRE DU PAYS BASQUE

[ACTUALITÉS](#)
[MANIFESTATIONS](#)
[GASTRONOMIE](#)
[ANTIQUITÉS&BROCANTES](#)
[PATRIMOINE](#)
[TERROIR D'AQUITAINE](#)
[VOTRE SOUTIEN](#)

Plusieurs milliers  
de lecteurs  
CHAQUE SEMAINE

PARCE QU'UN  
MÉDIA LIBRE  
N'A PAS DE PRIX

BasKulture  
a besoin de votre SOUTIEN

BasKulture / Gastronomie / Cidre basque : en prévision du « txotx », un cru « intense et équilibré »

GASTRONOMIE

0



🕒 12/12/2019 22:39 | [ALC](#)

## Cidre basque : en prévision du « txotx », un cru « intense et équilibré »

D'une grande intensité, frais, à faible teneur en alcool mais très équilibré, tel sera le cidre de la récolte 2019, un millésime qui a généré plus de douze millions de litres dont la plus grande partie a été produite en Guipuzcoa avec 80% de sortes de pommes autochtones : selon les producteurs de la « Sagardoa Route » provenant de Guipuzcoa, Biscaye, Alava, Navarre et Iparralde (Pays Basque Nord), la récolte de cette année est le résultat d'une « météorologie favorable avec des pommes en grande quantité, plus précoces et plus petites, mais d'un haut rendement et d'une fermentation précoce qui a procuré aux jus un bon arôme ».

### En direct

- Publié le 20/02/2020  
**Le Salon annuel de l'Agriculture à Paris**
- Publié le 20/02/2020  
**Agenda de la semaine**
- Publié le 20/02/2020  
**Ustaritz : Elkano et le premier tour du monde en 1522 lance Hartzaro**
- Publié le 20/02/2020  
**Les projets de l'Institut culturel basque**
- Publié le 20/02/2020  
**Monsieur le Maire, qui serez-vous pour vos administrés ?**
- Publié le 20/02/2020  
**Malédiction et bénédictions dans l'antiquité**
- Publié le 20/02/2020  
**Les grottes de Sare, une idée de sortie/découverte par tous les temps**

### Newsletter

Ne ratez aucune actualité !

Abonnez-vous à notre newsletter via ce formulaire.

Votre adresse e-mail

OK

Et en plus du cidre lui-même, les producteurs font des efforts importants pour se diversifier (avec déjà plus de 72 articles sur le marché) tout en innovant son conditionnement - par exemple en canettes – ou bien en le servant dans des coupes à la place des verres habituels...

Des événements seront proposés à la Sagardoetxea - Musée du Cidre basque (Kale Nagusia 48, à Astigarraga en Guipuzcoa).

### **D'Adam et Eve au Txotx basque**

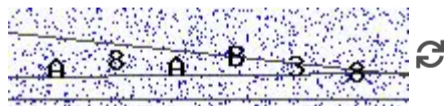
Adam et Eve chassés de l'Eden par l'orgueil de cette pomme croquée à pleines dents regretteront toujours les jardins de Dieu au symbolisme peint sur les poutres de la Maison de l'Infante. Qu'il soit originaire des Hespérides ou du Caucase, le fruit remonte son histoire aux temps les plus reculés d'où surgit le vocable archaïque « Sagar » (pomme, en basque) qui fournit jusqu'à maintenant tant de noms de lieux ou de maisons. Car voilà mille ans et plus, les pommiers fleurissaient dans les abbayes de Roncevaux et d'Urdax ainsi qu'à Bayonne (déjà célèbre sous les Romains pour ses langoustes et ses jambons autant que pour le cidre), participant à la prospérité de la ville et objet d'un protectionnisme jaloux suscitant au moyen-âge de sanglantes rivalités avec le pays alentour. Ils font encore la renommée du cidre basque, à en rendre la Normandie jalouse !

Victor Hugo ne se satisfaisait-il point, pour son déjeuner d'un cidre à Pasajes, bien avant que ne s'impose la mode du Txotx si répandue de nos jours ?

Lorsque notre grand anthropologue Joxemiel de Barandiaran recueillait les us et coutumes de notre pays avec son langage avant qu'ils ne se perdent, il notait : « *Dans certaines maisons on fabrique aussi du cidre. Son nom est sagar-ano. Dans un grand pétrin de bois on écrase les pommes en les tapant à l'aide de masses de bois. Ensuite elles sont pressées (tinkatu) dans une machine appropriée. On met le jus ainsi obtenu dans une barrique où il fermente* ». Les moines prémontrés en produisaient à Urdax pour l'exporter par bateau depuis le port d'Ascain vers Saint-Jean-de-Luz (avec l'acier fabriqué dans leur forge). Et à Bayonne, les premiers livres de compte de la pépinière Maymou indiquent la vente au Pays Basque de pommiers à cidre de Normandie et du Centre de la France... Et à l'ombre du château d'Abbadia, le verger – qui est une antenne du conservatoire végétal régional d'Aquitaine basé à Montesquieu (Lot-et-Garonne) produit des pommiers autochtones du Pays Basque.



Vérification



BasKulture

LA LETTRE DU PAYS BASQUE