

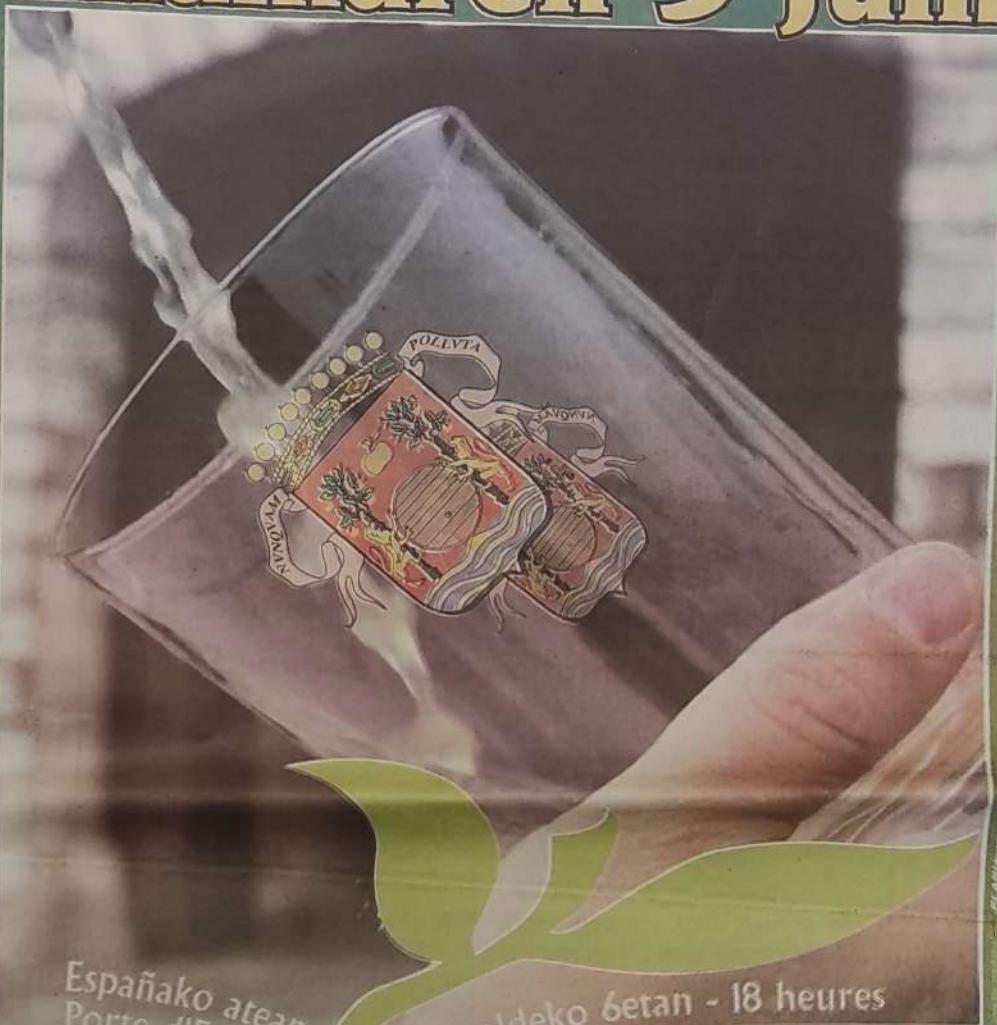
BAIONA 2006

BAIONA 2006

BAIONA 2006

BAIONA 2006

Ekainaren 3 Juin



Españako atean
Porte d'Espagne

Arratsaldeko betan - 18 heures

Sagarno Eguna



Bayonne PAYS BASQUE
Heureusement !

www.bayonne-tourisme.com

VISITES GUIDEES

individuelles ou groupes

Renseignements et inscriptions

>> Office de Tourisme de Bayonne 05 59 46 01 46

TOUTE L'ANNEE





Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

ERREZILA



GEZAMINA



GOIKOETXE



MANTTONI



MOZOLUA



Gipuzkoako Foru aldundiak sagar autokto- noen landaketa bultzatzen eta sustatzen du

Gipuzkoako Foru Aldundiak bi beltza, Goikoetxea, Manttoni, sailetan lan egiten du, lekuko Merabi, Moko, Txalaka, Urdin, sagar ondoen landaketaren sustatze- Urtebi txikia) eta azidoak (Urtebi handia).

Lehenik, 24 urte hauetan bere Bestalde, Gipuzkoako Foru Aldundiako mintegietatik 6 000 sagar ondo saltzen dira urtero. analitiko eta produktiboen arabera. Hortaz gain Diputazioak, 7 600 Motak dira : garatzak (Geza miña, Mozolua), azido garatzak (Errezila, Gazi gorri, Gezamiñ 6 300 ondoen artatzea subentziaz laguntzen du.

La Diputacion du Gipuzkoa soutient et incite à la plantation de la pomme locale

La Diputacion Forale du (Errezila, Gazi gorri, Gezamiñ Gipuzkoa, travaille simultanément beltza, Goikoetxea, Manttoni, dans deux directions pour développer la plantation de pommiers Merabi, Moko, Txalaka, Urdin, locaux. Urtebi txikia) et les acides (Urtebi handia).

Tout d'abord et ce depuis 24 ans, Enfin la Diputacion Forale du elle produit dans ses pépinières, Gipuzkoa vend annuellement 6 000 pieds de pommiers. En classées suivant leurs spécificités analytiques, productives Les outre, chaque année elle subventionne la plantation de 7 600 variétés sont les amères (Geza miña, Mozolua), les acido amères 6 300 autres.

TXALAKA



MOKO



URDIN



URTEBI HAUNDI



URTEBI TXIKI



Hilabetetan hau izan da kupelik onena.

Kalitatea jatorrian dago.

Ikerketan inbertituz, nekazaritza indartzen dugu. Sagardo on bat, hazi on baten ondorioa da.



Gipuzkoako Foru Aldundia

Lehi Egunaren Gaurerako Departamentua

2006eko UZTA eta SAGARNOA

UZTA TTPIA

Sagar urteak elgarren egite dute ... bi urteetarik. 2006an ballatu den uzta 2004ekoan konparatu behar da, zeren biak ez urteak baitira, izan den uda parteko idortean gatik, bakotzak bere berezitasunak izanik ere. Idortea urtea uzta tipiko urtea da, bai tonelada kopurueniz bai eta ere fruituaren tamainareniz. Udaberri bai eta uda bero eta idorrek tendentzia hori indartu dute, horri gaineratu behar zaizkion Carpo Carps'aren erasoak. Gauzoko pinpin horrek bere arruak sakar berdeetan erruten ditu. Horak ondorioz sagar pipitak jaten ditu, hunduak ez den fruitua lurreratuz eta galduz. Sagarno galde haundiarik idortzeko, sagarno egilek beraz Atlantiko arkuo sagardotzat deitzen dute, produktuari batasun bat atxikiz, sagasti guzietan ber eguraldia jasan dutelakotz. Lekuko sagarra, Euskal Herriko sagarnoan %20ekoa da eta kanpokoak %80ekoa. Hori liferentzia batzuen probintziak. Propozizio hori gehienbat bali da Gipuzkoarentzat eta bere 67 sagardotegientzat (Euskal Herrian 87 sagardotegi dira orotarik), gainerateko probintzietako emaitza, lekuko sagarrari lotua delarik gehiago, adibidez Nafarroako zazpi sagardotegiek kanpotik sortu duten sagarra, %40ko heinerat helitzen da bakarrik.

2006EKO SAGARNOA : ZAPORE BETEKOA

Erran bezala ekoizpena ez da aldatu: 12 milioi pinta sagarno ekoiztu dira orotarik Euskal Herrian, gehienbat Gipuzkoan eta etsenplu gisa, horietatik 200 000 pinta Nafarroan eta 135 000 Iparraldean. Lekuko ekoizpenean ere liferentziak badira, Ezizgar kooperatibak 47 000 pinta sagarno ateratu ditu 2006an (usaian baino gutiago) eta 10 000 pinta sagar jus, azkenik sortu sagarnotegiak, Jatsuko Bordathick 15 000 pinta sagarno ekoiztu dituelarik 3 000 pinta jusekin bestalde. Sagarnoaren gustua sagorrik egiten du. Aurtien mamiz aberats baina urez pobre izanik idortean gatik, sagarno azkarra, untso orekatua, zapore betekoa, ahoan



Sagarno Berria le 20 janvier 2006 à l'Aviron Bayonnais

luze eta alkoholizatuagoa, grado bat gehiagorekin dugu, 7 grado usaiako 6ekoaren ordez. Azaro eta abendoko izotz eta hotzek irakitzeko luze eta erregularrak obratu dituzte, sustatuz bigarren mailako aramen garapena, aurtengoan fruitu antu eta reglarenak. Sagarno hau ana daika mahalerako. Bestalde eksportazio haundiaren gatik, prentsa lana luzatu da azaro guzian, urtarik erditako txotxerako sagarno gazte bat emanez. Maiatzeko botaileratzearentzat, sagarnoak doi daia egina zen eta beraz, luzazago iraunen du manera guzian orabera. Ez hortako hari so egon, ekoizpenean 3an badugu huren untso porogatzeko manera Baionan.

RÉCOLTE ET SAGARNO 2006

te. Pour pallier la demande forte de sagarno, les cidreries ont donc fait appel à tous les producteurs de l'arc Atlantique, en garantissant ainsi une homogénéité dans le produit final, les pommiers ayant subi le même climat. Ainsi l'apport en pomme locale est de 20%, 80% étant extérieur au Pays Basque. Ceci avec des disparités suivant les provinces du Pays Basque. Cette répartition correspond davantage aux 67 cidreries du Guipuscoa (87 cidreries au total en Pays Basque), les autres provinces travaillant davantage avec leurs propres productions, comme par exemple la Navarre où les sept cidreries navarroises n'ont exporté que 40% de pommes.

LE SAGARNO 2006 : ROND

La production elle, n'a pas varié. Produite en majeure partie en Guipuscoa, elle représente environ 12 millions de litres au total, dont 200 000 litres en Navarre et 135 000 en Pays Basque Nord. Ezizgar par exemple n'a produit cette année que 47 000 litres de sagarno et 10 000 litres de jus de pommes. En comparaison, le producteur le plus récent, Bordathick de Jaxu, a transformé 15 000 litres de sagarno et 3000 litres de jus de pommes. Le goût du sagarno, lui, dépend de la pomme, plus concentrée en matière qu'en eau cette année à cause du climat sec. Le résultat en est un sagarno charpenté, bien structuré, arrondi, long en bouche et un peu plus alcoolisé qu'à l'habitude, plutôt 7 degrés que 6. La fraîcheur de novembre et le froid de décembre ont permis des fermentations longues et régulières, propices aux développements aromatiques secondaires comme les notes de fruits mûrs et de réglisse. Du fait de l'exportation importante cette année, le temps de brassage a été plus long et s'est développé tout le long du mois de novembre, rendant un sagarno très jeune le jour du txotx mi-janvier. Ceci a aussi une conséquence pour la mise en bouteille en mai, puisque du fait de son verdeur, il sera à peine mûr en cette saison, nous livrant un sagarno 2006 qui se conservera plus longtemps sous cette forme. Ce n'est pas une raison pour le regarder sans le toucher, profitons du 3 juin pour le mettre à l'épreuve à Bayonne.

PETITE RÉCOLTE

Les années se suivent et se ressemblent ... tous les deux ans. Le sagarno 2006 est à comparer à celui de 2004, puisque tous les deux sont le fruit de deux années de sécheresse, avec malgré tout, chacun leur spécificité. Qui dit sécheresse dit petite récolte, autant dans le tonnage que dans le calibre du fruit. Le printemps et l'été chaud et sec ont accentué cette tendance avec en plus, l'attaque du Carpo Carps. Ce papillon de nuit a la fâcheuse habitude de pondre ses œufs dans les pommes en formation. Les vers s'attaquent aux pépins, les mangent et ainsi la pomme non mûrie se détache de l'arbre avec autant de fruit en moins pour la récolte.

Iparraldeko Sagarnoak

ALDAKURRIA - 1990
LASA LASSE (BN)
Pierrot IRIBARNE

BORDATHIO - 2003
JATSU JAXU (BN)
Bixente APHAULE

CAMINO BERRI - 1880
BIRIATU BIRIATOU (L)
Pierrot IBARBURU

EZTIGAR - 1996
DONAUXI ST JUST IBARRE (BN)
Coopérative de producteurs

TXOPINONDO - 1999
AZKAINE ASCAIN (L)
Dominic LAGADEC

SAGARMUJIN - 2002
BAIONA BAYONNE (L)
Clotilde BORDENAVE



LARZABAL • LSO

La Maison de la Bière et des Vins Fins

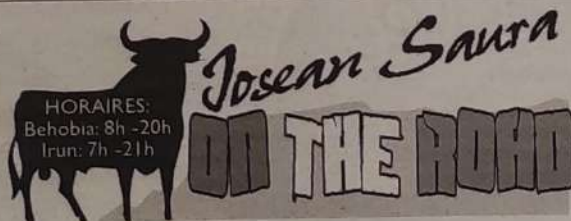
BRASSERIES
HEINEKEN
Bieres - Vins fins
Cafés - Spiritueux

ZUDAIRE PEINTURE
TINDU LANTEGIA

Colorez votre vie!
Bizia Kolorezta ezazue!

Dendarienbordako Bidea
64250 SOURAIDE - Zuraide
Tél.: 05 59 93 90 31
Fax: 05 59 93 99 39
Gsm: 06 11 77 36 62

Agour FROMAGES

DU PAYS BASQUE
EUSKAL HERRIKO GASNAK

GRAND CHOIX DE WHISKIES

IRUN Pont St Jacques 06 34 943 62 08 14
BEHOIE 06 34 943 63 41 10



PASTIS

Ricard Bonet 70 cl 10,10 €
Pastis 51 1 L 10,25 €
Grammont 2 L 11,50 €
Reveur 3 L 18,10 €

WHISKIES

Glen Roger 8 ans 1 L 11,85 €
J.B. 1 L 12,99 €
Jonnie Walker 1 L 12,99 €
King Abel 1 L 6,10 €
Jameson 1 L 13,70 €
Glen Grant 1 L 15,50 €
Bells 7 13 L 11,50 €
Abercrombie 10 ans 1 L 17,40 €
Glenfiddich 12 ans 1 L 17,69 €
Glenmorangie 10 ans 1 L 23,55 €

Cardhu 1 L 20,29 €

Chivas 1 L 19,99 €
Jim Beam 10,35 €
Jack Daniels 17,25 €
Four Roses 12,45 €
Old Virginia 8 ans 10,80 €

VOLKA

Ernstoff 1 L 8,65 €
Zabrowka (Herben Nison) 1 L 9,95 €
Absolut 1 L 10,95 €
Yurinka 1 L 6,25 €
Mirror 1 L 5,75 €

RHUM

La Mauny 50° 1 L 11,90 €
Dillon 12,10 €

Gin

Gordon's 1 L 10,20 €
Larios 1 L 9,45 €
Beefeater 174 10,60 €
Gibson's 1 L 7,10 €
King Abel 1 L 5,90 €
La Gaditana 1 L 5,90 €

DIVERS

Mailhu 1 L 8,10 €
Campari 1 L 9,95 €
Suzette 1 L 7,40 €
Manzana (pomme) 1 L 6,69 €
Grandpommier 4,99 €
Izarra Vert 14,05 €
G-27 1 L 6,90 €
Passoa 1 L 10,55 €
Porto Cruz 1 L 7,30 €
Porto Ferreira (Longue Vie) 7,85 €
Porto Macado 1 L 6,75 €
Moscatel Goya 1 L 4,99 €
Moscatel Valdepeñal 1 L 2,65 €
Bière Cannabis 2,25 €
Red Bull 1 pack 7,20 €
Soho 1 L 11,20 €

SAGARNO BERRIA IPARRALDEAN ERE

Nork erranen zuen duela zortzi urte Iparraldean Sagarno Berria ospatuko zela, Gipuzkoan den instituzionearen antzerki? Nehork gutik segurrak ere, eta behar bada ekoizleek berek ere ez, hau amestu izanagatik. Hiruki Baionako elkarteak ere ez, huren lehen asmoa izan baitzen Baionan Sagarno Eguna baten antolatzea. 1999eko lehen Sagarno Egunean lau sagarno egile ziren ezagunak Iparraldean, aurtengo urtarileko Baionako Sagarno Berria sei elgarretaratuta dira Baionako Avironen egoitza. Fraga egina da, txertoak hartu du eta nahiz Iparraldeak ez duen Hegoaldeko probintziak duten tira eta ahala, ez da dudarik bai kopuruetan, bai eta ere jenden izpirituetan, sagarnoak beste dimenzio bat hartu duela.

ERROETARIK FRUITURAT

Euskal Herriko sagarnote-gi zaharrena Urruñako Pausu auzoan da, Camino Berria-La Cidrerie, ehun eta hogei urte hauetan, etenik gabe sagarnoak ekoiztu baitu Bidassoaren alde hontan. Erreferentzia historikoa, bainan bakarria Iparraldean, hamabost urte hauetan baizik ez baita berriz abiatu edari horren ekoizpena. Lehen hiru ekoizleak ziren Aldakurria, Eztagar eta Txopinondo. Bakotzak bere gisako ixtorioarekin. Aldakurria Lasan plantatua da 20 bat urte hauetan etxe moztan eta sagar-

note-giaren inguruan. Galtzen ari ziren sagar ondoak arra landatzeko duela 16 urte Sagartzea elkarteak sortu zen barmekaldean. Hunek 30 bat laborari eta partikularren partaidetza ardietsi zuen eta ondorio zuzenez sagarnoak ekoizten hasi ziren, duela 6 urte kooperatiba moldean, Eztagar izenpean. Txopinondok urte bat zuten bere lehen sagarno eguna Baionan 1999an ospatu zuelarik bere 5000 pintekin. Orain Azkainen plantatu duen sagarnote-giaz bestalde bere ekoizpena hedatzen du Kantabria, Parise eta Numearoan botailatzen edo txotx ibiltari bat berme.

Ondoko hiru berriak, lehenagokiek zabaldu bidetik doazti. Baionako Sagarmuin, hastapenean bakarrrik sagarnote-gia zen; 3 urte hauetan bere sagarnoak ekoizten du. Bordathio izeneko sagarnoak 4 urte hauetan egiten eta saltzen du Bixente Aphaule gazteak Baxe Nafarroko Jatsun duen sagardotik eta bigarren aldiantzat aurtien Hendaiako Abbadi dominiak, baliatuz bere euskal herriko sagar ondo ezpeziez osatu sagardien emaitza, sagarnoaren egiteko urratsa galinditu du, bere bisitarien artean banatzeko gisan. Horiek guzkiek frogatzen dute duela zortzi urteko kuriositate eta interesa, ekonomia arlo ttipi bilakatu dela. Zeren ekoizleek diren lekuan, behar ere, kontsumitzaileak ere badira eta zortzi urtez, argi da sagarnoaren edatea zabaldu den jostua dela.

SAGARNO BERRIA ETA KIROL MUNDUA

Sagarnoaren urte berriko txotxa beti jende famatuek dute obratzen. Hiruki kirol munduari zuzendu da hortarako. Lehen urtean Angeluko Ibai Alden, Imanol Harinordoguy, orduko nazio arteko rugbilariak zuen deklaratu " Hau da sagarno



J.-M. Gonzalez et J.-M. Usandisaga à l'œuvre.

berria ", 2005ean Baionako Jean Dauger zelaiko Aviron rugbi taldearen partaideen gelan, Daniel Larretchea eta Christian Sarraingona, lehen sagarno txotxa jastaten zuten. Aurtien, Aviron taldearen egoitza, Jean Michel Gonzalez eta Jean Marie Usandisaga, euskal rugbiaren piztuko lehen lerroak du bere basoa upel azpian eman inguruan bilduak ziren Aviron eta Hiruki taldeetako 300 presunen aintzinean. Karia hortarat bai sagarnoaren , bai eta ere euskararen ezagutzeak nahia, Avironko zuzendariak zuten erakutsi, kirola, gastronomia eta kulturak hementi dute nortasun beraren ildotik. Sagarnoaren ezagutarazteko eta goratzeko, kirol munduak ere badu zer erran eta egin. Baionan behintzat bide onean dir.

SAGARNO BERRIA AU PAYS BASQUE NORD

Qui eut pu penser il y a huit ans, lors du premier Sagarno Eguna* de Bayonne, qu'un jour aurait lieu une cérémonie d'ouverture des cidreries de ce côté de la Bidassoa? Beaucoup l'avaient sans doute rêvée, les producteurs de sagarno d'abord, certains consommateurs l'avaient peut-être espérée, l'idée en tout cas avait à peine effleuré

depuis 40ans cette production fermière avait disparu de l'activité agricole des trois provinces.

Le renouveau du Sagarno a commencé tout d'abord il y a une vingtaine d'années avec Aldakurria de Lasse, qui planta sa pommierie et ouvrit dans ce village de Basse Navarre sa propre cidrerie. Il y a 16 ans, l'association Sagartzea prit l'initiative, tout d'abord de retrouver les variétés de pommes du Pays Basque et de les replanter. Une trentaine d'agriculteurs et de particuliers se lancèrent dans l'aventure qui déboucha naturellement sur la production du sagarno Eztagar, à travers la coopérative du même nom.

Txopinondo d'Urrugne proposait sa première production lors du Sagarno Eguna de Bayonne en 1999. En huit ans elle est passée d'Urrugne à Ascan et de 5000 à 36 000 litres, production qu'elle écoule localement mais aussi à Paris, en Cantabrie ou même à Nouméa.

Voilà les trois précurseurs du renouveau du sagarno en Iparralde. Les trois suivantes ont tout simplement emboîté leurs pas. La cidrerie Sagarmuin de Bayonne a commencé à produire son propre sagarno il y a 3 ans, il y a 4 ans le jeune Bixente Aphaule se lançait dans la production de sagarno Bordathio en s'appuyant sur sa pommierie de Jaxu et le domaine Abbadi d'Hendaye, a transformé pour la deuxième fois sa récolte de variétés de pommes du Pays Basque pour le distribuer parmi ses visiteurs.

Le renouveau du sagarno en Iparralde s'est concrétisé et développé en huit ans sous plusieurs formes et devient

maintenant un secteur économique dynamique. Or, qui dit production dit aussi consommation, et à ce niveau-là également le fait de boire du sagarno s'est beaucoup amplifié.

SAGARNO BERRIA ET VEDETTES SPORTIVES

Le txotx nouveau est toujours associé aux vedettes du moment, comme tout lancement de produit de renommée.

Hiruki a fait le choix des sportifs locaux liés surtout au rugby. En 2004 c'était Imanol Harinordoguy alors au sommet de sa gloire internationale qui prononça la phrase " Hau da Sagarno Berria " au local d'ibaiak. En 2005, grâce au partenariat Hiruki-Rugby Pro de l'Aviron Bayonnais, ce sont Daniel Larretchea et Christian Sarraingona qui, au stade Jean Dauger ont eu le plaisir de goûter au premier verre de sagarno. Cette année c'est à tout le club omnisports de l'Aviron Bayonnais que les six producteurs locaux ont présenté leur nouvelle production, avec comme parrains une première ligne de choix Jean Michel Gonzalez, jeune retraité du rugby et son homologue bayonnais Jean Marie Usandisaga.

300 personnes ont participé à ce gala qui petit à petit prend de plus en plus d'importance et où ont été stigmatisées les valeurs communes qui animent l'Aviron Bayonnais et les défenseurs de la langue et de la gastronomie basque. C'est en tout les cas une bonne rampe de lancement pour les jeunes cidreries et producteurs de sagarno du Pays basque Nord.

L'association Hiruki.

En huit ans, la roue a tourné et le paysage cidricole a évolué dans le bon sens en Iparralde. Le Sagarno Eguna de Bayonne se voulait d'abord une animation culturelle. Elle est devenue une étape cidricole importante. En 1999, trois producteurs de ce côté de la Bidassoa étaient représentés, maintenant ils sont six à évoluer entre la vingtaine venant des provinces du Pays Basque Sud.

DES RACINES AU FRUIT

Le producteur historique de Sagarno des sept provinces du Pays Basque est de Biratou. Camino Berria-La Cidrerie produit son sagarno depuis 120 ans sans interruption. Référence du cidre basque situé en Iparralde mais seul également car

RESTAURANT
CIDRERIE TTIPIA27, RUE DES CORDELIERS
BAYONNE

05 59 46 13 31

Cheminées
Richard Le Droff

- Plus de 150 modèles de cheminées
- Foyers, inserts bois ou gaz
- Poêles scandinaves Scan-Line
- Poêles à granulés bois
- Garantie de 5 ans gratuite sur les foyers fermés

- Pose assurée par des spécialistes salariés de l'entreprise
- Service entretien et ramonage
- Personnalisation intégrale de votre cheminée, ou réalisation sur mesure

ART ET FLAMME
66, avenue du 8 Mai 1945
64100 BAYONNE
05 59 42 42 02FORGE
ADOUR
Manuel MERINCHEMILANDES
609, av. de la Résistance
40990 ST PAUL LES DAX
05 58 91 63 25fabricant
Une gamme unique
de planchas et
de barbecues

RETROSPECTIVE CIDRICOLE IPARRALDE 2005-2006

- 30/04/2005 I Sagarno Eguna à Behasque
- 21/05/2005 VII Baionako Sagarno Eguna
- 11/04/2005 VIII Hendaiko Sagarno Eguna
- 23/06/2005 1^{re} mise en bouteille de pommado à la Cidrerie d'Ancizan près de St Lary
- Fin Septembre Brassage du 2^e millésime au Domaine d'Abbadia à Hendaia
- 01/10/2005 Fermeture définitive de la sagardotegia AKARREGI à HERNANI
- 09/10/2005 III Sagar Tinka à Urrugne
- 14/10/2005 Conférence débat organisée par Sagartzea : Quelles perspectives pour la pomme et les vergers basques?
- 01/12/2005 Naissance de la SARL SEGIDA en continuation de EZTIGAR
- 20/01/2006 III Sagarno Berria à Baiona avec la participation de Jean-Michel GONZALEZ et Jean-Marie USANDIZAGA
- 01/02/2006 Début des travaux de la Sagardotegia à ASTIGARRAGA, ouverture au public du verger muséographique prévue en été 2006
- 23/03/2006 Premier Kukuaren Kupela à Txopinondo AZKAINE, en présence des bertsolaris LISAZO et EGANA
- 03/05/2006 Fin du projet INTERREG Aquitaine-Navarre portant sur l'étude des variétés de pommes locales



SAGARNOAREN 2005-2006eko AKTUALITATEA IPARRALDETIK

2005/04/30 Behaxkaneko lehen Sagarno Eguna

2005/05/21 Baionako zazpigarren Sagarno Eguna

2005/04/11 Hendaiko zortzigarren Sagarno Eguna

2005/06/23 Pommado (Okzitandar sagarno) are lehen botailaratzea Ancizaneko sagarnotegian Sn Lary ondoan

Iraila bukatzen Hendaiko Abbadia bigarren sagar brentsaldia

2005/10/01 Urruñako hirugarren Sagar Tinka

2005/10/14 Sagartzearen konferentzia: zer gero euskal sagar eta sagardoientzat?

2005/01/01 SEGIDA SARL aren sortzea, EZTIGARren haritik

2006/01/20 Baionako hirugarren Sagarno Berria, Jean Michel GONZALEZ eta Jean Marie USANDIZAGA gazaitekin

2006/02/01 ASTIGARRAGAko Sagardotegia obren hastapena, sagasti museografikoaren publikoari idekitzea 2006eko ekainean.

2006/03/23 Lehen Kukuaren Kupela, Azkaineko Txopinondo sagarnotegian, LISAZO eta EGANA pertsonariekin

2006/05/03 Lekuko sagar moter buruzko ikerketaren Akitania-Nafarroa INTERREG xedearen bukaera



DAVERAT

Zatozte agur baten egitera

Kanboko Bidea - 64100 Baiona
Tél. 05 59 42 46 46
e-mail : ferrari@sudecar.com



Pausu-ko etorbidea 26
HENDAIA - 64700
Tlfnoa : + 33 5 59 482 482
Faxa : + 33 5 59 482 472
Emaila : info@sokoa.com

Venez avec iparbus

Zatozte gurekin !!



www.iparbus.com herribus@iparbus.com

0034 943 491 801

0034 606 305 143

Fax : 0034 943 491 330

Oiartzun (Gipuzkoa)



Cazenave Xokolategia

19, Arceaux Port-Neuf harrika
tel. 05 59 59 03 16- Baiona



4 saisons

4 coins du monde

Produits équitables
fermiers et biologiques

HAN & HEMEN

32, rue de Labouheyre
64600 ANGLET
Tél/Fax 05 59 43 90 32

www.phillips-internet.com



Konsulting,
web gunearen sor-
kuntza, motor bila-
ketaren posiziona-
mendua...

E-business & E-marketing



HIZTEGIA / LEXIQUE

SAGARNOA : Cidre du Pays Basque
TXOTX : Bâtonnet qui ferme le tonneau, on dit également txotx pour ouvrir le tonneau
DOLAREA ou **BRENTSA** : Le pressoir
HAUTSI : Rompre, le Sagarno contre le verre
(K)UPELA : Le tonneau
PATSA : Le mou qui sort de la presse
MUZTIOA : Jus de pomme avant la fermentation
USAINDU : Sentir
DASTATU : Goûter
MINGOTS : Amère
GARRATZ : Acide
BASOA : Verre
ONA : Bon
GOXOA : Doux
SAGARNO BAT, OTOI : Un cidre svp
BI SAGARNO, OTOI : Deux cidres svp (à partir de deux, on place toujours le nombre avant l'objet...)
HIRU SAGARNO : Trois cidres
LAU : Quatre
BOST : Cinq
SEI : Six
ZAZPI : Sept
ZORTZI : Huit
BEDERATZI : Neuf
HAMAR : Dix
MILESKER, ESKER ANITZ : Merci beaucoup
ZENBAT DA ? : C'est combien ?
ATXIK ZAZU : Gardez la monnaie

Xerbitxatzeko aholkua:

Basoa zolatik eri puntekin atxiki behar da, sagarno botoila 40 zentimetro goratik husten delarik. Baso bakotxean sagarno guti xerbitxatu behar da. Ixurtzean sagarno basoaren barneko paretan hausten da, ezkila arrabots bat eginez. Sagarno aho hobian dastatu behar da, hurrupa tipiak eginez. Orain dena badakizue, txotx on guzleri.

Conseil pour se servir du Sagarno :

Pour faire un bon txotx, il faut tenir le verre par le fond du bout des doigts et servir le sagarno en le versant de la bouteille d'une hauteur de 40 centimètres. En se déversant, le sagarno se rompt contre la paroi du verre dans un bruit harmonieux de carillon. Le sagarno est servi en petite quantité (ne pas remplir le verre) et est également dégusté par petites gorgées en fond de bouche et lentement afin d'en apprécier toutes les vertus. Bon txotx à tous.

SAGARNO : hitzez hitz « Sagar Arno », eta oraiakoan mugazainek dute hiztegiaren bide bera hartzen. Aurten sagarnoak galdu du bere «cidre» edo «sidra» sailkapena, arno sailkapenean sartzeko, horri doakion zerga goragokoarekin. Orduan beste hizkuntzetan ere «Sagarno» hitza erabili edo orduan, azken ekstremitatean, «euskal sidra». Doi doietarik bainan barkatuko dizuegu.

Sagarno : Littéralement «sagar arno» qui veut dire vin de pomme. Le Sagarno n'est pas du cidre ni dans sa dénomination ni pour la douane qui la définit depuis cette année comme vin, avec la taxe plus élevée qui va avec, bien sûr. Alors plus que jamais dite Sagarno ou à l'extrême rigueur « cidre basque » et on vous pardonnera.

itelebista
 iparraldeko telebista
 .com

Z.I. d'Ixassou 64250 Cambo

ALKI

05 59 29 84 17
 TÉLÉCOPIE 05 59 29 22 78

FABRIQUE DE MEUBLES

Les Vignerons du Pays Basque



64430 St-Etienne de Baïgorry
 tél : 0033(0)5 59 37 41 33, fax 0033 (0)5 59 37 47 76

Fabricant de vises,
 jantes et outils
 pour plantes et jardins.



64780 ORGÈRE
 PAYS BASQUE

tél. 05 59 87 71 30
 fax 05 59 87 72 29

TECHNOFLEX
 www.technoflex.net

Z.A. de Bassilour - 64210 Bidart
 Tél : 05 59 54 66 66 - Fax : 05 59 54 90 06