



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

**OUVERTURE TXOTX NOUVEAU 2009**  
**XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA**  
**Mercredi 14 Janvier 2009**

### **Contacts**

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04  
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

## TXOTX. Sagardo Berriaren Eguna, le 14 Janvier.

**Sagardoetxea présentera le 14 Janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2008. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du Sagardo berria.**

Le maire d' Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, présidera à la Sagardoetxea la présentation du nouveau millésime, de la pomme au résultat final, L'évènement aura lieu à 12H00, la Sagardoetxea se trouve dans la Casa de Cultura.

Comme chaque année, le moment insigne sera l'ouverture du txotx qui se déroulera à la cidrerie Petritegi d'Astigarraga, Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononcera cette année le Pelotari Aimar Olaizola, sera ouverte la première kupela et une nouvelle saison que l'on prévoit excellente.

Mais auparavant, Aimar, effectuera la plantation symbolique d'un jeune pommier, nous rappelant notre lien à la nature qui nous offre la possibilité sans cesse renouvelée de nous asseoir autour d'un table et du sagarno.

### LES PARRAINS ANTERIEURS...

|                                            |                                            |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA.         | 2002, le marathonnier, Martín FIZ.         |
| 1995, le footbaleur, José Mari BAKERO.     | 2003, le cycliste, Abraham OLANO.          |
| 1996, le sélectionneur Javier CLEMENTE.    | 2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.         |
| 1997, le pelotari, Julián RETEGI.          | 2005, La soprano, Ainhoa ARTETA.           |
| 1998, le cycliste, Miguel INDURAIN.        | 2006, l'entraîneur, José Luis KORTA.       |
| 1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK.    | 2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO. |
| 2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE. | 2008, le Chef, Andoni LUIS ADURIZ.         |
| 2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA.        |                                            |

### LE PROGRAMME

**11:30 à 12:00.** A la Sagardoetxea (Casa Cultura) , remise des accréditations de la presse et médias.

**12:00.** Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2008.

**13:00.** Plantation symbolique d'un jeune pommier par la célébrité invitée au Sagardo Berriaren Eguna 2009.

**13:45.** A la sidrería Petritegi, ouverture de la première kupela au cri de "Gure Sagardo Berria" et lancement officiel de la saison du txotx.

**Toute la journée.** Les bars d'Astigarraga offriront le Sagardo Berria à leurs clients.

## AIMAR OLAIZOLA

### Protagoniste de Sagardo Berriaren Eguna 2009

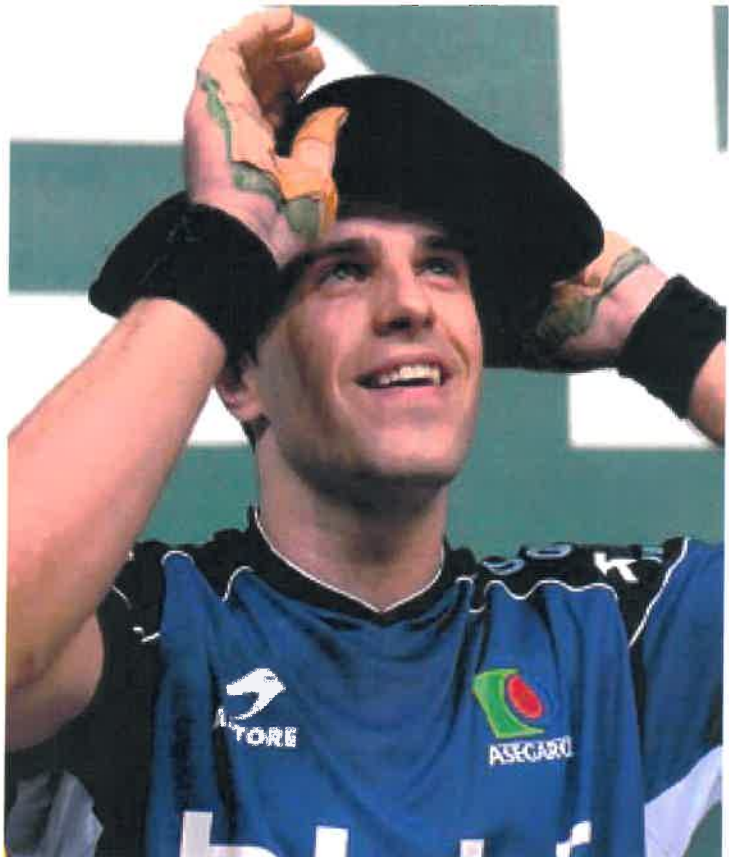
**Le pelotari Aimar Olaizola sera chargé d'ouvrir le txotx, au cri de "gure sagardo berria". La première dégustation du millésime 2008 se fera en cette XVI édition du Sagardo Berriaren Eguna chez Petrítegi Sagardotegia d'Astigarraga le 14 janvier prochain.**

Aimar OLAIZOLA est un pelotari qui domine parfaitement son sport. Il a d'ailleurs commencé dès son plus jeune âge sur le fronton de son village.

OLAIZOLA II est un technicien de la pelote exceptionnel, un finisseur né qui surprend toujours ses adversaires et son public très avide de son spectacle et de son jeu sur la cancha.

Il est doué d'une grande rapidité de course, d'une bonne résistance, de force dans chacun des bras, éclatant à la volée, intelligent, il démontre une grande capacité de concentration. Aimar s'appuie sur des coups longs, à la limite du pasa pour lancer ensuite une volée assassine. De surcroît sa défense est impeccable et décourage ses adversaires

La différence de OLAIZOLA II, c'est son caractère. Aimar est prudent, réfléchi et sait s'extraire de la pression. Il se domine comme personne.



2008 a été une grande année pour Aimar OLAIZOLA. D'abord champion du Cuatro y Medio après sa victoire sur Juan Martínez de Irujo par 22 à 17, il a égalé les quatre txapelas du grand Julian RETEGI, record qu'il détenait depuis 1997. Ensuite il faut signaler que Aimar OLAIZOLA est l'un des quatre pelotaris, dont Julian Retegi, Fernando Arretxe, Juan Martinez de Irujo, qui ont gagné les trois txapelas des plus grandes compétitions main nue professionnels : tête à tête, en paire et cuatro y medio.

D'autre part, la vie de Aimar OLAIZOLA est très liée au monde cidricole, car avec son frère Asier, ils dirigent une cidrerie depuis Janvier 2006.

### SON PALMARES.

Aimar Olaizola Apezetxea

Date de naissance: 13 Novembre 1979.

Lieu de naissance: Goizueta (Navarra).

Poste: Avant.

Poids: 87 kg.

Taille: 1,83 m.

Champion paires 2008.

Champion tête à tête 2005, 2007.

Champion 4 1/2 2002, 2004, 2005, 2008.

Champion tête à tête 2<sup>a</sup> 1999.

Champion masters baskepensiones BBK tête à tête 2007.

SubChampion tête à tête 2003, 2006.

SubChampion paires 1<sup>a</sup> 2003, 2006.

Champion du 4 1/2 navarrais 2005 y 2007.

## LA POMME. Grande récolte et bon calibre.

**La quantité de pommes récoltées durant cette campagne est bien supérieure à celle de la saison précédente, en distinguant toutefois deux zones. 10 000 tonnes de pommes de variétés locales ont été ramassées. C'est la plus importante récolte depuis 30 ans en Euskal Herria.**

Fin Août et début Septembre un suivi de la période de maturation de plusieurs vergers gipuzkoans a été réalisé. Le contrôle a porté sur quatorze variétés: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki et Verde Agria.

Cette année la production a été élevée. Les arbres étaient remplis de fruits au point d'observer des branches cassées du poids des fruits. Cette charge importante a influé négativement sur le calibre des pommes en début de campagne. Les bonnes conditions climatologiques ont permis de rétablir la situation par la suite durant le mois d'Octobre.

En résumé plusieurs facteurs ont convergé pour provoquer cette récolte du siècle: année d'alternance positive, excellente pollinisation, faible pression du carpocapse pour la seconde année consécutive (la première génération de Mai a souffert du froid et des pluies), climat favorable durant tout le cycle végétatif de la pomme, sols pourvus de bonnes réserves nutritives.

A la hora de analizar la maduración de las manzanas y poder comparar los datos de este año con los años anteriores nos referimos a los datos obtenidos por la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa – FRUITEL y SAGARDUN desde el 2001.

El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,8 °Brix de media, similar al dato del año 2007. Con lo cual el nivel de alcohol esta en la media habitual.

La regresión del almidón presenta un índice de 3'6, algo mayor que en 2007, que impulsó a lanzar la campaña de prensado el 26 de Septiembre que duró hasta mediados de Noviembre.

## LE SAGARNO. Excellents crus 2008.

**Les températures régulières et un ensoleillement modéré ont été favorable à la quantité et la qualité des pommes. Avec pour résultat un sagarno 2008 de grande facture, très aromatique, frais en bouche et typé agrumes**  
**La production estimée est de 130 000 Hl de sagarno pour Eskal Herria.**

La cosecha 2008 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de casi 13 millones de litros de sagardoa.

### Dégustation du sagardoa

Le Sagardoa est de dominante verte aux reflets jaunes sans grande intensité toutefois. Ceci est dû au bon équilibre entre tannins et acides.

C'est un Sagardoa très aromatique aux notes d'agrumes à cause des températures modérées durant la maturation des fruits.

Les caractéristiques de la fermentation 2008 ont amené à un produit franc en bouche, sans sucres résiduels.

Ce sagarno est franc à l'attaque, d'une grande fraîcheur par un subtil équilibre entre acidité et concentration d'alcool. Il est de même long en bouche par son acidité totale, sans agressivité toutefois, celle-ci est le gage d'un produit stable et transparent pour les prochaines mise en bouteille.

## Nouveautés

### Probaketa. Dégustation commentée dans le chai.

**La Probaketa est une des traditions les plus intimes du monde cidricole. Un rituel qui conduit à visiter les cidreries pour évaluer le résultat de l'année par la dégustation active.**

Cette offre consiste en une visite avec dégustation commentée pour connaître de la bouche du cidrier les détails du cru de l'année et son évolution probable.

#### Caractéristiques

- Les dégustation commentées se réalisent durant les mois de Janvier, Février, Mars.
- Elles sont animées par les maîtres de chai des cidreries membres de Sagardun.
- Des pintxos accompagnent la dégustation.
- Durée estimée: 1 heure 30 min.
- Tarif: 10 euros par personne.
- Inscription à la Sagardoetxea.
- Nombre maximum est de 25 personnes.



### Kirikoketa. Une proposition de Sagardoetxea.

**La fabrication du sagarno à la vielle mode sera mise en avanti durant cette année 2008. Parmi les diverses activités de Sagardoetxea Museoa durant les mois de Janvier, Février et Mars, il est proposé la mise en scène des méthodes de brassage utilisées voici 5 siècles dans les fermes basques.**

La visite du musée inclura un atelier de kirikoketa pour tous les volontaires visiteurs où il s'essayernot à reproduire le son onomatopique des pilons qui écrasent le fruit selon une cadente et un rytme qui rappellent la Txalaparta.

## L'Association Goldea met en place l'élaboration d'une barrique de 10.000 litres.

**L'Association Goldea Herri Kirol Batzordea, dans ses activités et initiatives en faveur de la promotion de la ferme, le cidre et le sport rural, a mis en place le projet d'élaboration d'une barrique, en bois de châtaignier, de 10.000 litres. La matérialisation publique de cette initiative sera réalisée pendant les fêtes patronales de Santiago et de Sainte Anne d'Astigarraga le 25 et 26 juillet 2009.**

La commande de ce projet, on a concrétisé au tonnelier maître José Manuel Sanchez, né à La Venta de las Ranas (Asturias), durant les sept mois suivants, qui appropriera le bois, structurera la barrique et préparera les divers matériels et les outils nécessaires pour faire réalité cette initiative populaire, dans les fêtes patronales dans la Place du village.

Le projet de cette barrique populaire, on a conçu avec l'appui des cidreurs, de divers organismes populaires et la reconnaissance du Conseil municipal. Également, il a l'aide de l'Association Sagardun, organisme, qui a montré son intérêt d'incorporer la barrique dans l'infrastructure de Sagardoetxea.



## Sagardoetxea, espace de culture et de tourisme.

**Sagardoetxea, se compose d'un musée et d'un centre d'interprétation qui renferme tous les secrets de la pomme, fruit le plus cultivé au monde et base alimentaire des Basques durant des générations.**

Il aurait pu paraître que l'histoire de notre Sagardoa est simple et brève. Mais cette boisson qui se consommait dans notre pays avant l'arrivée des Romains recèle beaucoup de secrets et de curiosités. Le Txotx, si populaire, pourrait paraître une coutume ancestrale, quand elle n'a qu'une cinquantaine d'année. Par ailleurs des documents remontant à 1382 attestent déjà de la présence du Sagardoa à Astigarraga.

Beaucoup de temps, beaucoup d'histoire à raconter de manière moderne grâce aux techniques de l'audiovisuel.

**Temps de la visite:** 30 mn.

## La pommeraie muséographique et pédagogique.

**La pommeraie muséographique est le second espace didactique de la sagardoetxea et prétend faire connaître les différentes variétés de pomme d'Euskal Herria et montrer l'évolution des formes de conduite des pommiers au long de l'histoire.**

La pommeraie est un ensemble à l'air libre qui permet une agréable promenade tout en apprenant de manière dynamique et pédagogique la culture de la pomme. Cet espace est aussi le lieu de diverses activités, stages et travaux pratiques destinés à un public professionnel ou de visiteurs ou de scolaires.

Un pressoir permet de réaliser la pressée des pommes et de comprendre la fabrication des boissons de pomme.

**Temps de la visite:** 45 mn.

## Dégustation et boutique.

**La Sagardoetxea vous offre non seulement de l'histoire, de la culture et de la nature, mais aussi une véritable dégustation de sagardoa. Pour apprendre à décortiquer ses caractéristiques afin de la connaître parfaitement.**

En plus dégustation de jus de pomme et de liqueurs de pomme. Dans la boutique, un grand choix de produits régionaux et souvenirs. Maintenant une boutique en ligne [www.sagardodenda.com](http://www.sagardodenda.com) propose un vaste catalogue de produits de la pomme basque.

## Horaires de visite.

1 Mai-30 Septembre: 11:30 – 13:30 et 16:00 – 20:00 (Dimanche et Lundi fermé).

1 Octobre-30 Avril: 15:00 – 19:30. Dimanche: 11:00 – 13:30. Lundi fermé.

Samedi. 11:00 - 13:30 et 16:30 - 19:30.

Groupes, nous consulter pour d'autres possibilités.

## Sagardodenda, la nueva tienda on-line

**Sagardoetxea se adapta a las nuevas necesidades de la sociedad actual y de sus clientes poniendo a su disposición una nueva tienda on-line, denominada sagardodenda, en la que poder comprar exclusivos productos relacionados con el mundo sidrero y la gastronomía vasca.**

La nueva tienda on-line, con una cuidada imagen y acorde con la línea gráfica del museo, recopila los productos que Sagardoetxea tiene en su tienda y nace con el objetivo de ser una herramienta especializada en la venta de sagardoa y de productos relacionados con el mundo sidrero y la gastronomía vasca.

Estos son algunos de los productos que se pueden adquirir en sagardodenda:

- Bebidas (sagardoa, mosto de manzana, licores y aguardientes).
- Productos delicatessen (bombones, dulce de manzana, queso, nueces, miel y vinagres).
- Menaje (vasos, jarras, cajas y mugs).
- Textil (camisetas para hombre, mujer y niños).
- Publicaciones (boletines, postales, guías y diccionarios).



Además, Sagardoetxea ha realizado una selección de productos del país bajo la marca GozoGozo, que se presenta en excelentes lotes:

- Primer lote: queso, nueces, dulce de manzana, sagardoa y mosto de manzana.
- Segundo lote: queso, nueces y mosto.
- Tercer lote: sagardoa, vaso y mosto de manzana.
- Cuarto lote: Licor Sagardoz y bombones a la sidra.
- Quinto lote: queso, nueces, miel, sagardoa, vinagre de manzana y mosto de manzana.

Esta nueva tienda on-line es ideal para cumplir con los compromisos sociales o hacer regalos originales, ya que además de los productos y lotes anteriormente mencionados, se pueden adquirir "Bonos sidrería" (para degustar un menú de sidrería) y "Bonos Sagardodenda" (para canjear por los productos de la tienda on-line).

Sagardodenda permite realizar compras on-line de forma segura, sin moverse de casa y sin perder la calidad y prestigio que Sagardoetxea presenta en su tienda ubicada en Kale Nagusia, 48 de Astigarraga.

Visite la tienda on-line en: **[www.sagardodenda.com](http://www.sagardodenda.com)**



## Sagardun, promoteur de Sagardo Berriaren Eguna et Sagardoetxea.

Le Consorcio Sagardun est le promoteur du Sagardo Berriaren Eguna. Les efforts des membres du Consorcio ont aussi permis la naissance de la Sagardoetxea et l'animation continue de ses installations.

Sagardun est constitué par la Mairie d'Astigarraga et les cidreries suivantes:

### Sagardotegis

Alorrenea  
Astarbe  
Bereziartua  
Gartziategi  
Guruzeta  
Lizeaga  
Mina  
Petrítegi  
Rezola  
Saizar  
Txopinondo  
Zapiain  
Zelaia

### Associations Culturelles

Xagu Xar  
Mundarro  
Astigar  
Norberto Musika Eskola  
Gure Izarra  
Goldea  
Zipotza