

BAIONA 2005

BAIONA 2005

BAIONA 2005

BAIONA 2005

BAIONA 2005

MAIATZAREN 21 MAI

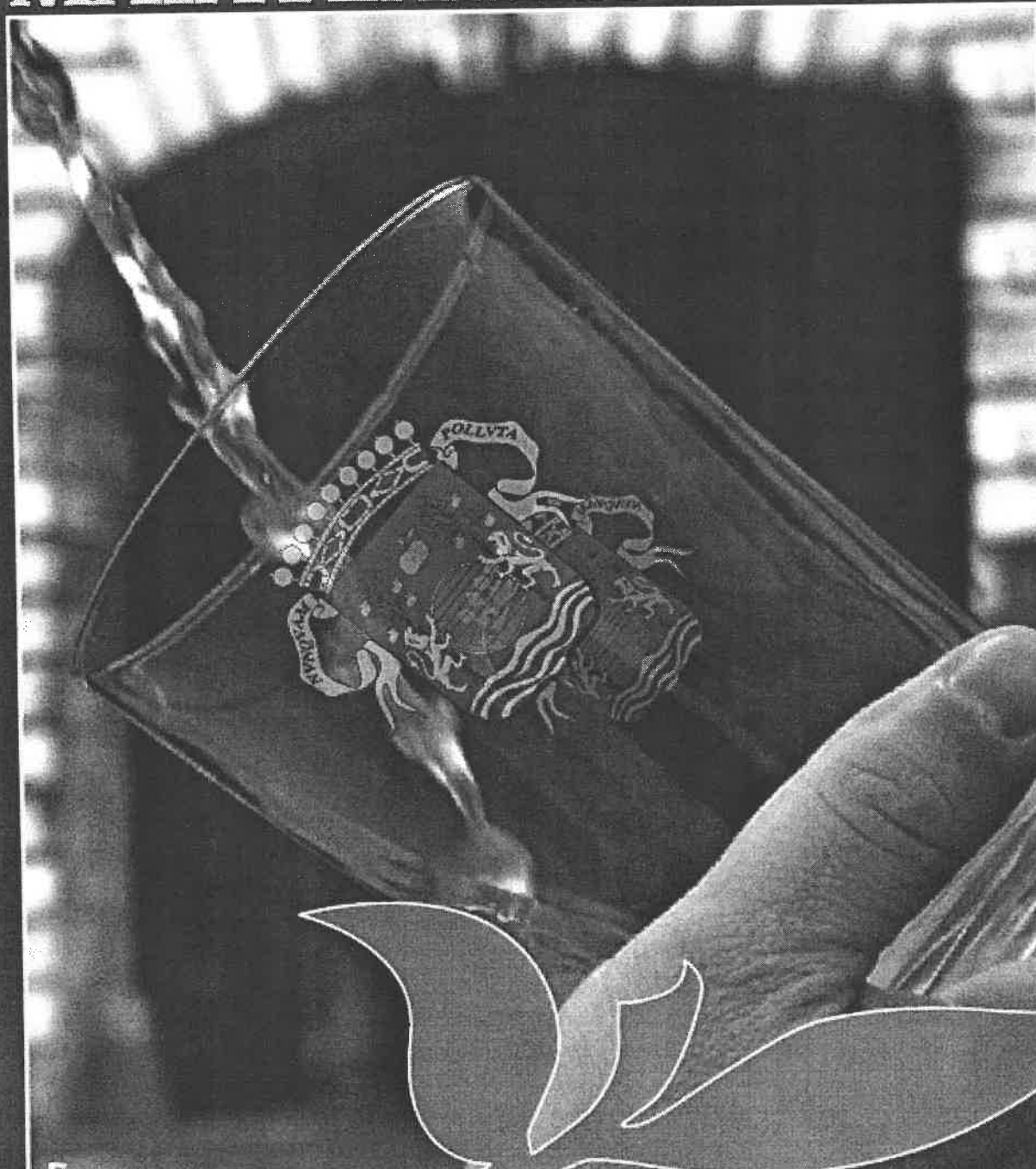


PHOTO: P. L. B. / G. O. / G. O.

Españako atean
Porte d'Espagne

Arratsaldeko 6etan - 18 heures

Sagarno Eguna



SEPTIEME EDITION DE SAGARNO EGUNA

Baionako Ikastolak, la Gau Eskola et Gure Irratia sont les organisateurs de cette fête qui allie culture, animation et volet économique.

Interview des Organisateurs

Le nombre 7 est un nombre qui compte en Pays Basque ? Qu'en est-il du 7^{ème} Sagarno Eguna de Bayonne ?

Le nombre 7 est un nombre qui compte et comptera aussi pour le Sagarno Eguna de Bayonne. C'est une édition qui marquera la maturité de cette animation dans la Ville de Bayonne et aussi dans le milieu des producteurs de Sagarno. Le bilan parle de lui-même. En 1999, le Sagarno Eguna est un concept nouveau. S'appuyant sur l'exemple hendayais, il a réuni pour la première fois à Bayonne les producteurs de sagarno et les associations bayonnaises pour faire déguster une boisson en plein essor économique en Pays Basque Sud et peu développé en Pays Basque Nord. Depuis acheter un verre pour goûter les sagarno de l'année est devenu une habitude à Bayonne et pour ce qui est des associations ou peñas bayonnaises cette fête est totalement intégrée dans leur programme et celui de la ville.

Côté producteurs, ils étaient 12 en 1999 à proposer leur production, ils sont maintenant 25, essentiellement du sud de la Bidassoa, mais ceux du Pays Basque Nord également font leur percée. Ils étaient trois au premier Sagarno Eguna, la plupart débutants dans cette activité. Sept ans plus tard ils sont six à proposer un produit de plus en plus reconnu et certains noms ont déjà acquis une notoriété certaine. Le but des organisateurs était certes de proposer une animation culturelle et gastronomique supplémentaire mais aussi de promouvoir une boisson représentative du Pays Basque. Même si la qualité commerciale des producteurs est pour beaucoup dans le développement de cette filière économique, les journées comme le Sagarno Eguna ont accompagné ce mouvement et aidé à le faire connaître.

Alors Sagarno Eguna animation culturelle ou économique ?

Ce que retiennent avec raison les gens de Sagarno Eguna, c'est l'image d'une fête conviviale et gastronomique. Pourtant il y a tout un aspect économique qui se vit également ce jour-là autour des maîtres cidriers. L'association Hiruki a toujours mis la qualité et le respect du produit et du producteur au centre de ses engagements. Ceci nous a emmené à compter avec les producteurs eux-mêmes et à suivre leurs avis dans l'organisation et la présentation de cette journée en nous rapprochant notamment du consortium Sagardun d'Aztigarraga*.

Depuis deux ans, parallèlement à la fête elle-même, les maîtres cidriers sont invités à passer la journée à Bayonne dès le matin. Au programme, une visite (exposition Musée Basque en 2003, déplacement à une pommeraie à Jatxou d'un adhérent à Sagartzea), repas en commun, mise en place des stands de sagarno en collaboration avec les associations, ouverture officielle du Sagarno Eguna et participation en temps que juge au Triatxotx (concours inter association). Bref, les 25 producteurs qui fournissent les 2500 litres de sagarno dégustés à Bayonne sont aussi partie prenante dans le déroulement de cette journée et la majorité venant du Pays Basque Sud, ils apprennent à connaître la réalité Bayonnaise et aussi d'autres aspects économiques et culturels liés à leur activité. La formule a du succès puisque chaque fois une vingtaine de producteurs fait le déplacement, le Sagarno Eguna devenant pour eux une rendez-vous qui compte et dont ils prennent soin en proposant le meilleur de leur production.

Tout le monde et surtout le public y gagne puisque cette approche garantit la qualité du produit présenté à Bayonne.

Qu'en est-il du côté culturel alors ?

L'autre aspect du Sagarno Eguna de Bayonne, c'est la danse basque. Comme vous le lirez à la page 11, cette année c'est la Dream Team des orchestres de Mutxikos et autres danses Folk qui mènera la danse, Patxi & Konpani, avec toujours par souci de pédagogie, une démonstration de différents fandangos des provinces du Pays Basque. Le Sagarno Eguna 2005 sera aussi le grand rendez-vous de la danse populaire.

Pour la culture on peut également compter sur les associations qui serviront le sagarno.

L'année dernière elles participèrent toutes au concours Triatxotx, le triathlon du service du sagarno. Trois épreuves donc où il faut servir le sagarno, évaluer les pintxos qui vont avec et obtenir la pelure la plus longue d'une pomme. Il y aura des records à battre avec l'humour qui caractérisent les associations bayonnaises.

Les petits ne seront pas oubliés, puisqu'en plus de leur espace jeux, ils pourront s'initier aux joies du txotx (se servir directement à la barrique) avec un Txotxttipi contenant du jus de pomme. Au sagarno Eguna 2005, il y en aura pour tout le monde comme d'habitude.

HIRUKIren ALOR EKONOMIKOA

- **SAGARNO BERRI** : Urtarrilaren 20 inguruan, Hirukik antolatzen du Iparraldeko Sagarno Berri ekitaldia. Iparraldeko sagarno egileak (sei) elgarrekin biltzen ditu beren produktu berriaren aurkezteko, Hego aldeko Txotxaren moldean
- **SAGARNO EGILEEN GIDA** : Urtarrilan beti, Sagarno Egileen gida aurkezten du Hirukik.
- **SAGARNOAREN FORMAKUNTZA** : Sagarno Egunaren inguruan, Hirukik gomitatzen ditu pesta hortan sagarinoa xerbitxatzen duten elkarteak eta partzuerrak, dastaketa, xerbitxua eta sagarnoaren ekoizpena, gaitzat duen formakuntza baten jarraitzerat.
- **SAGARNO EGILEEN ELKARTRUKEA** : Sagarno Egunaren beren ekoizpena dastatzeko eskaintzen duten 25 sagarno egileentzat egun oso bat antolatzen du Hirukik. Goizean lekuko enpresa baten bisita, eguerditan bazkaria, arratsaldean elkarteekin sagarnoaren plantaketa, Sagarno Egunaren idekitze ofiziala eta orain Triatxotx lehiaketaren epaiketa dute programan.

VOLET ECONOMIQUE DE L'ACTIVITE D'HIRUKI

- SAGARNO BERRI : Vers le 20 Janvier, Hiruki organise Sagarno Berri, la présentation du sagarno nouveau de l'année en réunissant les producteurs d'Iparralde (six) et leur production sur un même lieu.
- GUIDE DES PRODUCTEURS DE SAGARNO : Parallèlement à Sagarno Berri, Hiruki édite un guide des cidreries.
- FORMATION A LA DEGUSTATION : Peu avant Sagarno Eguna, Hiruki invite les associations qui servent durant cette animation et les partenaires à une formation de dégustation, de service et de fabrication du sagarno.
- ECHANGE PRODUCTEURS DE SAGARNO : Le jour de Sagarno Eguna, les 22 producteurs de Sagarno Eguna sont invités dès le matin à la visite d'une entreprise, un repas en commun, la mise en place du sagarno pour la dégustation, l'ouverture officielle de Sagarno Eguna et le jugement du service du sagarno lors du Triatxotx.

EGITARAUA

Arratsaldeko 6etan

25 sagarnotegien idekitze ofiziala Españako atean eta ondotik sagarinoa dohainik xerbitxatuko dute Baionako 25 elkarteek beren pintxoekin
Sagarno basoa: 5 €

Triatxotx txapelketa : 25 elkartek sagarnoaren munduari lotuak diren hiru zatitako lehiaketa umoretsua jokatuko dute

Txotxtiki : Haurren gunean sagar jusarekilako txotx bat plantatua eta idekia izanen da

Arratseko 9etan

Euskal Fandangoak

Hiru dantzari pareek probintzia ezberdinetako fandangoak erakutsiko dituzte

Arratseko 9ak30tan

Patxi eta Konpainia

Euskal Herriko eta munduko mutxiko eta folk dantzak

Arratseko 11etan

Larrain Dantza

Baionako gaiteroak

Arratseko 11ak30tan

Patxi Perez eta Konpainia

Jo aintzina

Sartzea basoan truk, jateko aukera, jokoak haurrentzat eta pausa guneak.
Animazioa Baionako Gaiteroak, Hiriburuko Trikititxak, Jo Txistua, Cherubintarren
Txaranga, Txalaparta, Ibaialde eta Baionan Kantuzeko kantariak, Txikitoren Batukada

PROGRAMME

18h

Ouverture officielle de Sagarno Eguna. Dégustation gratuite de 25 sagarno servis avec des pintxos par 25 peñas bayonnaises

Verre de sagarno : 5 €

Concours Triatxotx : les 25 peñas s'affronteront à travers trois épreuves humoristiques liées au monde des cidreries.

Txotxtiki : ouverture d'un txotx (barrique) de jus de pommes dans l'espace enfants

21h

Euskal Fandangoak

Spectacle des différents fandango du Pays Basque

21h30

Patxi Perez eta Konpainia

Mutxiko du Pays Basque et danses folk du monde

23h

Larrain Dantza

Gaitero de Bayonne

23h30

Patxi Perez eta Konpainia

Monde du Pays Basque et danses mutxiko du folk

Entrée contre achat du verre, restauration sur le pouce, espace détente et jeux pour enfants.
Animation assurée par les Gaitero de Bayonne, les Trikititxa de St Pierre d'Irube, la txaranga des Chérubinots, Jo Txistua, de la txalaparta, les chanteurs d'Ibailde et Baionan Kantuz, la Batukada de Txikito ...

2005eko UZTA eta SAGARNOA

Uzta emankorra

2003^a ez urtea izan zen, idortearen faltaz, 2004^a urtea izan da. Erran nahi baitu sagarra izan dela nasaiki Euskal Herriko sagardietan. Eztigar kooperatibak, azken urteetako uztarik hoberena egin du adibidez, bilduz 330 tona sagar bere jarraitzaileen artean. Ez ditu denak beretako atxiki, kooperatibak mementoko ez duelako sagarno ekoizpenaren emendatzea bilatzen, 2004^a sagarnorik gabe bukaturik ere. 110 tona sagarno egin ditu eta gaineratekoaren parterik haundiena Zapiain gipuzkoarrari saldu, indartuz horrela, ipar eta hegoaldearen artean garatzen ari diren harremanak sail hortan. Sagarnoaren hiri nagusia den Aztigarragan 7000 tona sagar sagarnotu dira – 300 helktara sagardoien heineko errekolta - eta hauen erdia Euskal Herrikoa zen, parte haundi bat Sagartzearena. .

Sagarra haatik ttipia zen, hunen arrazoina loreztatze haundia ezagutu dutela sagar ondoek eta denak fruitutu direla. Uzta haundia bainan xehea izan da sagarraren baitan tanato eta garratzasunaren arteko oreka on batekin. Oreka bat sagarnoan ere aurkitzen eta goszatzen dena.

2005eko sagarnoa: freskoa

Aipa dezagun ekoizpena lehenik. Sagar ainitz, tira gehiago eta bixtan dena ekoizpen kopuru haundia. Euskal Herri guzian 15 miliun sagarno pinta ekoiztu dira orotarot, erdia Aztigarragako eskualdean eta 135 000 Iparraldan. Bere 30 bat ekoizleekin Eztigarrek 70 000 pinta atera ditu, horietan 12 000 sagar jus pinta, baliatuz sagar ondo goixtiarren emaitza. Sagarrak bestalde, irakitze garaiak ere bere garantzia dauka sagarnoaren egiteko mementoan eta bereziki garai hortan den aroak. Azaro hastapenean hotz egin du eta horrela irakitzea emekiago beraz hobekaigo egin da. Brentsatzearen ondotik, beti eta gehiago sagarno egilek kentzen dituzte untsa botoilatzeke puzuluan diren puskak, finduz sagar graspa. Irakitzea bera beti eta urbilagotik zaindua da aromen indartzeko. Hots, egiteko mementoan ere sagarnoa kalitatezko produktoa izaidadin, urratsak eginak dira.

Gustua orain. Aipatu orekaren haritik sagarnoak ahoa untsa betetzen du, untsa estrukturatua den gustuarekin. Irentsi ondoan uzten du luzaz irauten duen freskotasun bat. Aromaren aldetik, fruitu berdeena da nagusi aran edo kiwi, 2002koaren idurikoa, orduan zuen garratzasuna gutiago, hau da zitoin eta panplemuza usainik ez.

Edari freskoa daike beraz aurtengoa, egunazkoa lehenik eta apairu hastapenekoa bestalde, hoberena apetituan sartzeko.

Merkatua Euskal Herritik kanpo ere

Eginak diren indarrak eta ateraiak diren kantitateak erakusten dute sagarnoaren komertzializatzea ere zabaltzen ari dela. Gipuzkoa eta Euskal Herria dira orainokoa merkatu horren gunerik haundienak bainan Madrile, Kataluña Akitania eta Pariserat buruzko salmentak emendatzen ari dira ere.

Sagarnoaren erabiltoki aproposenak bilakatzen ari dira pintxoekilako ostatuak eta haien arrakasta ikusi eta, supermerkatuetako arraietan ere sagarno sartzan ari da ugarituz oraino eskaintza eta salmenta ere. Horren froga ikusgarria, oarai sagarno ainitzek hikuntza bat baino gehiago dute beren etiketan.

Beste heda molde bat ere da gastronomia. Beti eta gehiago sagarno eskainia da baserrietako zombait platerer datxikola. Untsa ezkontzen da arraultze moleta, arrain edo haragi errearekin. Odolki, gasna eta txixtorren jastaketek gustu osoa hartzen du sagarnoarekin xerbitxatuak direnean, edariari zinezko leku bat emanez euskal gastronomian.

RECOLTE ET SAGARNO 2005

Récolte abondante

2003 fut une mauvaise année, 2004 l'a largement rattrapée avec une récolte digne des meilleures années. Par exemple, les coopérateurs d'Eztigar ont ramassé 330 tonnes de pommes. Seules, 110 tonnes ont été transformées, le reste ayant été vendu essentiellement au cidrier Zapiain du Guipuscoa, montrant ainsi la tendance naturelle des relations entre les différentes provinces du Pays basque à se développer. Autre exemple, Aztigarraga, la mecque du sagarno a transformé 7000 tonnes de pommes, soit 300 hectares de pommeraies pour fabriquer son sagarno, la moitié venant de l'extérieur du Pays Basque.

La récolte 2004 en Euskal Herria, peut être classée d'homogène et abondante, quoique les fruits aient été de petit calibre à cause d'une bonne prise de fruit après une floraison exubérante. Les boissons fermentées sont très dépendantes de la qualité de la matière première utilisée, mais l'art du sagarnogile est essentiel pour résoudre tous les ans l'équation de la transformation des pommes, dont la composition varie en fonction des conditions pédo-climatiques.

Cette année la pomme se caractérise par son équilibre entre tanins et acides, éléments que l'on retrouve dans le sagarno lui-même.

Le Sagarno 2005 : Rafrâchissant

Parlons d'abord de la quantité produite. Bonne récolte, marché en hausse, tous les éléments sont réunis pour un litrage exceptionnel cette année : il atteint 15 millions de litres dans tout le Pays Basque, dont la moitié se concentre sur la seule région d'Aztigarraga et 135 000 litres pour le Pays Basque Nord. En ce qui concerne les 30 producteurs d'Eztigar ils ont atteint 70 000 litres de boisson, 12 000 étant du jus de pommes à partir des variétés précoces de pommiers.

Qualité du sagarno maintenant : cette année le froid est entré début Novembre dans les chais permettant de fermentations lentes de très grande qualité.

Le processus de débouillage, maintenant généralisé, améliore les caractéristiques du moût mis en cuve, en éliminant dès le départ les lies grossières responsables de défauts durant la conservation en bouteille.

Enfin la fermentation contrôlée augmente la puissance aromatique du produit final, arôme fortement influencé par la qualité de la pomme. Cet équilibre entre tanin et acides nous apporte un millésime bien structuré en bouche, accompagné d'une large finale rafraîchissante. L'arôme est déjà présent au nez, et développe un bouquet de fruits verts (prune, kiwi), proche du 2002 où nous avons une ligne aromatique plutôt citrique (pamplemousse, citron), ligne absente cette année.

Le SAGARNO 2004 sera l'un des rafraîchissements les plus appréciés, dans la journée ou en début de repas pour s'ouvrir l'appétit!

Le marché, autre stimulant du sagarno

Quoique le Gipuzkoa et Euskal Herria continuent d'être le marché principal, il existe des flux commerciaux en croissance à destination de Madrid, la Catalogne, les zones côtières de la Méditerranée, Paris et l'Aquitaine.

Le fort développement de la consommation du sagarno dans les Euskal Tabernas et les bars à pintxo de ces territoires a conduit la grande distribution à y proposer notre boisson dans ses linéaires, rapprochant ainsi le produit de ses amateurs éloignés. Aujourd'hui les étiquettes de plusieurs marques ont été traduites en plusieurs langues, ce qui traduit la réalité de cette tendance exportatrice.

Autre pilier de son expansion : la gastronomie. La saveur authentique du sagarno accompagne de manière exquise un grand nombre de plats de notre terroir. Il se marie tout spécialement avec les omelettes, les crustacés, les poissons et viandes grillées. La dégustation de boudins, de fromages, de txixtorra, se transforme en moment de gourmet quand ils sont arrosés d'un délicieux sagarno

Patxi & Konpani : Mutxikoak lanoetan

Nork duela hogeitahamar urte, mutxikoen geroan sinesten zuen? Nehork gutik, danta taldeetarik aparte, dantzaldietako programetarik desagertuak ziren. Geroztik hauen berpizkundera etorri da eta orai ez daitaie dantzaldirik mutxikorik gabe. Gehiago dena, dotzena erdi bat musika telde sail hortan berezitu da, galdea hain da haundia Iparralde huntan.

Orkestra berezi horien sortzaileetarik bat dugu Patxi Perez, azken bost urte hauetan Batbiru bere taldearekin Dantza Pikoa (Mutxiko dantzaldia) du errotu pesten programetan eta zombait dizka plazaratu. Negu huntan sortu du amentsetako taldea Patxi & Konpani, euskal musikari famatuenekin: Alaitz Telletxea (Alaitz eta Maider: trikititxa), Jean Lou Corrhions (Mintxoriak: gitara), Jean Michel Béreau (Kukumuku, Batbiru: Txülüla, perku..), Beñat Zozaia (Sustraia, Kukumiku, Eztanda: baxua), Zeze Miega (Izan, Tturruttak, Zapozain: Txülüla, Gitara...).

Patxi & Konpaniak, mutxikoak lanoetarik eremaiten dituzte, mutxiko eta ere Europan zehar bildu dituzten folk dantza ainitz eskainiz, beharrien gzamena ere ekarriko duen soinuarekin eta Patxi duen erakasteko eta dantza arazteko molde hain bereziarekin. Hots opari bat euskal dantza maite dutenentzat eta Sagarno Egunaren jarraitzaileentzat.

Euskal Herriko Fandangoak

Euskal dantza ainitza eta bizia da eta horren lehen lekukoa fandangoa da. Jatorriz ez euskalduna ere, hunarat 19garren mende hastapenean baitzen sartu espagnol penintsulatik portuatarik, jota deitzen zen eta hemen fandangoa bataiatua izan zen, euskal dantzen ikurra bilakatu.

Bere herrikoitasunaren marka ere da, aranez aran ekarri zaizkion ñabardurak, erakutsiz euskaldunak huntaz osoki jabetu zirela. Liferentzia horiek doi batean lehundu badira ere ez dira osoki galdu eta probintziak zombait fandango mota berezi begiratuak izan dira.

Formakuntzari dion atxilimenduaren ildotik, Baionako Sagarno Egunak hiru bikote gomiatu ditu fandango ezberdinen aintzin gustu baten emaitzeko, Arratiakoa Bizkaitik bere urrats xehekatuarekin, Nafarroakoa Joten beidetik doana eta Lapurdikoa, Betteluk La Negresse ko auzoan bildua. Ikustekoa eta entseatzekoa, segidan lekuan berean egiten ahalko dena.

Patxi & Konpani : Dream Team du Mutxiko

Qui, il y a trente ans tablait sur l'avenir des Mutxiko? Peu de monde puisqu'à part dans celui de certains groupes de danses ils n'étaient plus au programme des groupes de bal. Depuis est survenue la révolution de cette danse populaire et non seulement ils figurent dans le programme des orchestres mais en plus une demie douzaine d'entre eux se sont spécialisés avec pour seul choix cette danse en rond et une activité importante de ce côté de la frontière. Patxi Perez en est un des pionniers avec première formation Patxi eta Batbiru. Après plusieurs années de bal ou plus exactement de Dantza piko (terme générique du bal mutxiko) et quelques disques à l'appui, il rassemble cet hiver, des pointures de la musique basque : Alaitz Telletxea (Alaitz eta Laidar : trikititxa), Jean Lou Corrhions (Mintxoriak : Guitare), Beñat Zozaia (Sustraia, Kukumiku, Eztanda : Basse), Jean Michel Béreau (Kukumuku, Batbiru : Txülüla, perku ..) Zeze Miega (Izan, Tturruttak, Zapozaïn : Txülüla, Guitare ...). Patxi & Konpani c'est donc la Dream Team du Mutxiko avec un programme basé sur les Mutxiko et les danses folks qu'il a récupéré lors de ses nombreux contrats en Europe, mais aussi la façon de les donner, de les enseigner sur place, avec un son qui ravira également les oreilles. Bref c'est un cadeau fait à tous les amoureux des danses basques et du public de Sagarno Eguna.

Fandangos du Pays Basque

La danse populaire basque n'est pas unique mais plurielle, avec ses styles différents suivant les provinces, les vallées. Le Fandango en est un bon exemple. Entrée au 19^{ème} siècle en Pays Basque en provenance de la péninsule ibérique où elle portait le nom de jota, elle est devenue une danse symbole de la danse traditionnelle du Pays Basque.

Elle a aussi hérité d'une personnalisation de ses figures suivant les villages où vallées, en l'enrichissant et la vivifiant. Dans un souci de formation, lors du Sagarno Eguna de Bayonne, trois couples de danseurs de fandango, en donneront trois interprétations, le fandango d'Arratia (Biscaye,) reconnaissable à son rythme nerveux et saccadé, le fandango Navarrais très proche de la jota et le fandango Labourdin, recueilli par Bettelu à la Négresse. Spectacle assuré duquel on pourra tout de suite s'inspirer pour une mise en pratique immédiate.