SAGARNOA, urte guzia edaria

Udazkeneko prestaketaren ondoren, txotx garaia izaiten da, urtarrilaren 20tik maiatza hastapena bitarte, Euskal Herri laurogeitahamar baino gehiagoko sagarnotegietan, eta sagarnoa botilatik dastatu eta edateko unean gaude.

Sasoina ona izan delakoan, hamabi miloiko sagarno produkzioaren %90ak behar bezala zerbitzatua eta behar tenperaturan dastatzeko beha ditugu.

Nahiz eta gezurra dirudi, txotx sasoinean edaten ohi duguna produkzioaren %10 era iristen da, eta nonbait denori dagokigu sagardoaz gure okasione frangoren edari freskagarria egitea, familian, elkartean eta lagun artean.

Egun erran dezakegu, baietztatu ere, laurogeigarren denboraldiko « boom » hura moda baino ai-

Le SAGARNO boisson de toute l'année

En réglè générale, après l'élaboration du sagarno en automne, la saison de dégustation, le txotx, entre le 20 janvier et debut mai, dans les plus des 90 sagarnotegis d'Euskal Herria, voici venu le temps du sagarno en bouteille.

Après une saison acceptable, plutôt bonne, les plus ou moins 90 % des douze millions de cidre élaborés ne demandent qu'à être débouchés pour qu'on puisse les déguster convenablement servi et à la bonne température.

Eh oui ! lors de la saison de txotx, période très apprécié par la plupart des bon vivants, la consommation ne représente que 10 % de toute la production, et quelque part il nous appartient à toutes et à tous, faire du sagarno la boisson rafraîchissante de nombreuses occasions, que ce soit en famille, dans l'association, et entre ami(e)s.

nitzez gehiago dela, eta geroari begirako herriko mozkin gisako proiekzioa ziurtatu nahian ugariak dira emaiten diren lanak eta urratsak.

Ipar Euskal Herriari dagokionez, sagarno produkzioan jarraitu izan duen bakarra Biriatuko Kamino Berri dugu, nahiz eta Lapurdi Baxe Nafarroa eta Xiberoko baserri frangotan etxerako produkzioak egin izan diren.

Laurogeikadan sorturiko nahikeriak, aztarna utzi izan du Ipar Euskal Herrian. Horren lekuko ditugu ausart batzuk harturiko bidea, bertako produkzioa egiteko bidean. 1985ean, 1700 sagarondo landatu ondoren Lasako Pierre Iribarne, bere sagarnoa egiten hasi zen 1990ean. Dominic Lagadec, 1999ean Txopinondo sagarnotegia sortu zuen Urrunan, eta hor dugu bertako sagarnoa egiteaz gain, ozpina eta patxaka egiten. Baionan Sagarmuin sagarnotegia Hego Euskal Herriko beste sagarnotegi baten

Actuellement on peut dire, voir affirmer, que le boom des années 80 est beaucoup plus qu'une mode, et nombreux sont les efforts qui se réalisent pour que le sagarno, produit séculaire du grand terroir basque se projette à l'avenir.

En ce qui concerne le Pays Basque Nord, le seul sagarnotegi à avoir continué dans la production de son propre sagarno durant plusieurs générations est celle de Kamino Berri à Biaritu, même si dans l'ensemble du Labourd, Basse-Navarre et Soule il a toujours existé la petite production de sagarno reservé à la ferme.

L'engouement croissant d'il y a plus de vingt ans à laissé trace, et a suffit à convaincre certains à se lancer dans l'aventure de la production propre. Après avoir planté 1700 pommiers à partir de 1985, Pierre Iribarne de Lasse fait son propre cidre depuis 1990. Dominic Lagadec, maître artsisan cidrier, à ouvert la cidrerie Txo-

lankidetzarekin abiatzen du abentura, baina gutxi ezkeroztik bertako produkzioan hasteko jauzia emana du. Ipar Euskal Herriko geografi guziko 32 kidez osaturiko Eztigar kooperatibak, 15 000 sagarondoren produkzioaren hemendatzea.

Hendaian, Abbadian, ondasun hau mantetzeaz gain, etxeko produkzioa ere egiten dute.

Jaxun, Bixente Apaulek kudeatzen duen Bortathia etxaldeak ere bertako produkzionea proposatzen du.

Egiten ari den guzia garrantzitsua da eta geroaren prestatzeko ezinbestekoa•

sagarno.com
Txema EGIGUREN
gida@sagarno.com

pinondo à Urrugne en 1999, et depuis il produit du sagarno, du vinaigre de sagarno et du patxaka (anisette à la pomme). A Bayonne le sagarnotegi Sagarmuin démarre l'aventure en s'associant avec un producteur de Gipuzkoa, mais depuis peu celle-ci aussi s'est lancé dans la production. La coopérative Eztigar née en 1996 compte avec ses 32 adhérents 15 000 pommiers, repartis dans toute la géographie du Pays basque Nord, et d'année en année sa production de qualité ne fait que croître. A Hendaye, le domaine d'Abbadia, conserve le patrimoine et une production fait maison est assuré aussi. A Jaxu le domaine Bortathia dirigé par Bixente Apaule propose les productions de son verger.

L'activité est croissante, le travail réalisé est important, et le renouveau est à l'ordre du jour•