

A photograph of a large, gnarled tree with thick, dark bark and branches covered in white blossoms. The tree is set in a green field with small yellow flowers. The background shows more trees and a clear sky.

**SAGARDOA
HERNANIN
LE CIDRE
À HERNANI**

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INDUSTRIA, MERKATARITZA
ETA TURISMO SAILA
Industria, Merkataritza
eta Turismo Saila

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA,
COMERCIO Y TURISMO
Consejería de Industria,
Comercio y Turismo

EUSKADI *Gozatu ezazu*



**Hernaniko
Udala**

Akarregi

Akarregi bailara, 5. 943 33 07 13

Altzueta

Osinaga bailara, 7. 943 55 15 02

www.sagardotegia.com

Alberro

Santa Barbara bailara, 61. 943 55 00 19

Elorrabi

Osinaga bailara, 13. 943 33 69 90

Goiko Lastaola

Ereñotzu bailara, 89. 943 55 32 72

Iparragirre

Osinaga bailara, 10. 943 55 03 28

Itsasburu

Osinaga bailara, 54. 943 55 68 79

Larre Gain

Ereñotzu bailara, 56. 943 55 58 46 / 616 287 867

Otsua Enea

Osinaga bailara, 36. 943 55 68 94

Olaizola

Osinaga bailara, 38. 943 33 67 31 / 690 698 484

Rufino

Akarregi bailara, 7. 943 55 27 39

Zelaia

Martindegi bailara, 29. 943 55 58 81

HERNANIKO SAGARDOEGIEN ZERREDA LISTE DES CIDRERIES D'HERNANI



04

KOKAGUNEA SITUATION

Web gune interesgarriak
Pages web utiles

www.hernani.net
www.sagardoa.com
www.sagardotegiak.com
www.argia.com/sagardoa





Sagardoa **01** [Le cidre](#)

Gerra aurreko sagardotegietatik gaur egungo egoerara **02** [Des cidreries d'avant-guerre à la situation actuelle](#)

Txotx garaia Hernanin **03** [La saison du txotx à Hernani](#)

Hernaniko sagardotegien zerrenda **04** [Liste des cidreries d'Hernani](#)

Munduko sagardoak **05** [Les cidres dans le monde](#)





01 SAGARDOA LE CIDRE

Sagardoa da — ardoarekin batera — Euskal Herriko ohiko edaria eta leku berezia du gure kulturen eta gure eguneroko bizimoduan. Zentzu honetan, Hernani herri ospetsuenetakoa dugu bere sagardotegien garrantzia eta sagardogintzan duen tradizioa direla eta.

Ez dakigu noiz hasi zen sagardoa egiten Euskal Herrian. Hala ere, euskaldunek sagarra eta sagardoa bera aspaldi ezagutzen zutela egiaztatzen duten aztarnak daude.

Erromatarrek Asiatik ekarri zutela pentsatzeko zantzuak daude. Dena den, adituek diotenez, litekeena da fruitu hau bertakoa izatea eta berez sortzea, edo bestela, hegazti migratzaileek antzina ekarri izana.

Baliteke euskaldunek erromatarren garaian ikasi izana sagardoa egiten.

Hamabi sagardotegi kokatzen dira Hernanin, TOLAREA kofradia izanik guztiak biltzen dituen. Kofradia hau 1996an sortu zen Hernaniko Berriak Merkataritza Elkartearen babespean eta azpimarratzekoa da sagardoa sustatzeko egiten duen lana. Besteak beste, urtean bi festa antolatzen ditu sagardogintza tradizionala bultzatzeko: "Urteko batzarra" eta "Sagarraren eta sagardoaren eguna".

Le cidre est- avec le vin- la boisson traditionnelle d'Euskal Herria, occupant une place privilégiée dans notre culture et notre vie quotidienne. Dans ce sens, Hernani est considéré comme étant un des lieux les plus emblématiques en ce qui concerne l'importance de ses cidreries et sa tradition cidrière.

On ne connaît pas la date de l'apparition du cidre en Euskal Herria, mais il y a toutefois des indices qui montrent que, tant la pomme que le cidre étaient connus par les basques depuis de temps très anciens.

On pense que ce seraient les romains qui l'aurait importé d'Asie. Cependant, le plus probable, selon les avis d'experts, c'est que ce fruit soit autochtone et soit apparu par génération spontanée, ou importé de façon naturelle il y a très longtemps par des oiseaux migrateurs, etc.

Il est probable que les basques ont appris à produire du cidre à l'époque romaine.

12 cidreries sont situées à Hernani, toutes regroupées dans la confrérie TOLAREA. Cette confrérie a été fondée en 1996 sous l'égide de Berriak -Association de Commerçants d'Hernani- et il convient de souligner son travail en faveur de la promotion du cidre. Parmi d'autres événements, elle organise deux fêtes au cours de l'année pour soutenir la tradition cidrière: "Chapitre annuel" et "Journée de la pomme et du cidre".

Urteko batzarra martxoko hirugarren igandean egin ohi da. Festa honetara hainbat kofradiakide etortzen dira beren ohiko jantziekin apainduta: Irungo Izokinaren kofradia, Ezpeletako Piperrarena, amuarrainarena, urdaiazpikoarena, txerri "jainkotiarrena"...

Bertan, sagardoaren munduarekin lotutako zenbait pertsona Ohorezko kofradiakide berri izendatzen dira. Ondoren, kofradia guztiek, Udal Bandaren doinuek lagunduta, desfilea egiten dute Hernaniko kale garrantzitsuenetan zehar. Udaletxera iristean, kofradiakide berrien tronuratzeta eta juramentua egiten da. Azkenik, Hernaniko sagardotegi batean anaitasun-bazkaria egiten dute.

Sagarraren eta sagardoaren eguna iraileko hirugarren igandean egin ohi da. Bertaratutakoek gaur egun Hernanin saltzeko sagardoa egiten duten sagardotegiek aurkeztutako sagardoak dastatzen dituzte eta plazan erromeria txiki bat ospatzen da, talo, ogitarteko eta abarrekin.

Garai batean sagardoa egiteko erabili ohi ziren tresnen erakusketa antolatzen da, halaber, dolare txiki batekin sagardoa egiteko zenbait modu erakusten dira eta bertaratutakoek prozesu honetatik sortzen den hartitu gabeko muztioa dastatzen dute: "zizar" gozoa. Arrakastatsua izaten da hainbat sagar-motaren erakusketa ere: 120 mota baino gehiago, bakoitza bere izenarekin.

Le Chapitre annuel se déroule le troisième dimanche de mars. Plusieurs confréries accourent à cette festivité vêtues de leurs tenues correspondantes: Confrérie du Saumon d'Irún, celle du piment d'Espelette, de la truite, du jambon, du divin cochon... La nomination de nouveaux Membres d'Honneur a lieu, personnes rattachées au monde du cidre. Ensuite, toutes les confréries défilent dans les principales rues d'Hernani accompagnées par la Fanfare Municipale. Arrivées à la Mairie, l'intronisation et le serment des nouveaux confrères ont lieu. Enfin, un repas confraternel est servi dans une des cidreries de la municipalité.

La journée de la pomme et du cidre se tient le troisième dimanche de septembre. Les spectateurs réalisent des dégustations des cidres présentés par les cidreries qui existent actuellement à Hernani et qui se consacrent à leur commercialisation. Une petite fête est organisée sur la place, avec talos (galettes traditionnelles à la farine de maïs), sandwiches, etc.

Des instruments autrefois utilisés dans les cidreries pour élaborer le cidre sont exposés; de même, une démonstration des différentes étapes de la production de cidre est effectuée à l'aide d'un petit pressoir, et le jus sans fermenter qui en résulte est donné à goûter aux spectateurs: un nectar sucré appelé "zizarra". L'exposition de diverses sortes et espèces de pommes reçoit de nombreux visiteurs: plus de 120 variétés avec leurs noms respectifs.



GERRA AURREKO SAGARDOTEGIETATIK GAUR EGUNGO EGOERARA DES CIDRERIES D'AVANT-GUERRE À LA SITUATION ACTUELLE

02

Garai hartan **sagardotegi asko herriko kaleetan zeuden**. Normalean beraien dolarea izan 'arren, batzuetan sagardoa baserrietatik ekartzen zuten: gurdiekin upelak garraiatu, kale erdian jarri, eta hortik edaria sagardotegi barruko upeletara eramán.

Sagardotegi handienak Adarraga, Gorrotxategi, Rekondo (Astiasu) eta Rezola familiak zeuzkaten. Gainera, batzuek, sagardoa saltzeko lokal bat baino gehiago zituzten.

Sagarra norberarena izaten zen edo inguruko sagastietakoa; asko jota Goierri aldekoa.

A cette époque là, de **nombreuses cidreries existaient dans les rues de la municipalité**. Bien que possédant généralement leur propre pressoir, certaines d'entre elles faisaient venir le cidre des fermes: elles transportaient les tonneaux dans des charrettes, les laissaient au milieu de la chaussée et, de là, transvasaient le cidre dans les tonneaux situés à l'intérieur des cidreries.

Les cidreries les plus importantes étaient celles des familles Adarraga, Gorrotxategi, Rekondo (Astiasu) et Rezola. Certaines d'entre elles possédaient de plusieurs locaux de vente de cidre.

Le pommes provenaient généralement de leurs propres vergers ou des pommeraies avoisinantes; au plus loin, elles les faisaient venir du Goierri.



Sagardotegietako ohiturak:

Upel bat bukatu arte ez zen bestea irekitzen.
Sagardoa hautsi gabe betetzen ziren edalontziak.
Sagardotegian eserita egotea oso ohikoa zen.
Sagardoa kanila bidez edo pitxarretik botatzen zen.

Goiz erdian emakumeak eta haurrak, pitxarrak edo botilak hartu, eta sagardo bila joaten ziren, gizonak bazkal orduan sagardo pixka bat izan zezaten. Arratsaldean, lanetik irtetea, merienda edo afariarekin sagardotegietara joatea ere oso zabaldua zegoen.

Donostiarrak ere Hernaniko sagardotegiak gustuko zituztenez, tranbian etortzen ziren beraien kazuela eta guzti.

Baserrietako sagardotegi askotan bolatokia zegoen. "Fitxatan" ere ibiltzen ziren gizonak, tokan, bertsoetan...

Sagardo probaketa garaia hasten zenean bandoa jotzen zen herrian.

Gerra ostean, merkatu zenean, herriko tabernetan ardoa edaten hasi ziren. Horrek, sagardoari jarri zizkioten zerga ugariekin batera, sagardotegietako giroaren beherakada sortarazi zuen.

Kaleko sagardotegiak itxi egin ziren, eta baserrietan, bakarren batek saltzen jarraitu arren, etxerako adina sagardo egiten hasi ziren.

Hernaniko sagardotegiak, 1948-1950 inguruan, Donostiako elkarte gastronomikoek eskaturik sagardoa botiletan sartzen hasi ziren lehen aldiz. Elkarteetakoak, jatetxeetakoak edo tabernariak ziren Hernanira sagardoa aukeratzerat etortzen zirenak, eta ia ez zitzairen kobratzen. Urtetik urtera ordea gero eta jende gehiago etortzen zela eta, otorduak kobratzea erabaki zen. Orduan, askok janaria ekartzen zuten bertan egiteko.

Horrela hasi zen pixkanaka txotx garaia indartzen gaur egungo egoerara iritsi arte.

Coutumes des cidreries:

Un nouveau tonneau n'était jamais mis en perce tant que le précédent n'était pas terminé.
Les verres étaient remplis sans jamais rompre le cidre.
Il était normal d'être assis dans la cidrerie.
Le cidre était servi à la bonde ou au pichet.

Au milieu de la matinée les femmes et les enfants prenaient les pichets ou les bouteilles et allaient chercher le cidre, pour que les hommes aient un peu de cidre à l'heure du déjeuner. Il était courant d'aller dans les cidreries en fin d'après-midi, en sortant du travail, avec le goûter ou le dîner.

Les habitants de Saint Sébastien venaient de la ville en tramway avec leurs marmites, car ils appréciaient beaucoup l'ambiance des cidreries d'Hernani.

Dans bon nombre des cidreries dans les fermes il y avait un bouledrome. Les hommes jouaient aux dames, à la toca, chantaient des vers...

Lorsque la saison de la dégustation du cidre débutait un arrêté municipal était proclamé.

Après guerre, avec la baisse du prix du vin, sa consommation augmenta dans les bars des villages. Cela, accompagné des nombreuses taxes imposées au cidre, a entraîné le déclin des cidreries.

Les cidreries des villages ont fermé et les fermes se sont consacrées à la production pour leur propre consommation, même si dans certaines d'entre elles on a continué à vendre du cidre.

Celles-ci, à la demande des sociétés gastronomiques de Saint Sébastien, ont commencé à mettre du cidre en bouteille à partir de 1948-1950.

Les membres des sociétés et les hôteliers venaient à Hernani pour choisir le cidre, et on ne leur faisait pratiquement rien payer. Comme chaque année il venait plus de gens, il fut décidé de faire payer les repas. Certains ont commencé alors à apporter leur propre nourriture pour la préparer dans la cidrerie.

C'est ainsi que la saison du txotx a commencé à prendre de l'importance, jusqu'à arriver à la situation actuelle.



Orain, sagardotegien fenomenoa suspertzen ari da eta orobat sagardoaren kontsumoarena. Euskal tradizioen berpiztearekin batera, batez ere 80ko hamarkadan, sagardotegiak modan jarri ziren Gipuzkoan. Baserrietan, sagardogintza bertako ekonomiaren eranskin gisa ikusten hasi zen eta, era berean, ekoizpena mekanizatzen; baina, antzinako sagasti asko desagertu egin direnez, sagardoa egiteko sagarra kanpotik ekartzen da kasu askotan: Asturiasetik, Galiziatik eta Frantziatik adibidez.

Gaur egungo sagardotegietako ohiturak:

Upel bat baino gehiago irekitzen da.
Usadioa jarraitzekotan zutik egon behar dela esaten da.
Sagardoa goitik bota eta hautsi egin behar dela uste da.
Upelak txotxaren bidez ireki eta ixten dira.
Janaria sagardotegiak jartzen du. Hala ere, batzuetara haragia eraman daiteke.

A ce jour le phénomène des cidreries, ainsi que la consommation du cidre, est en plein essor. Avec la renaissance des traditions basques, surtout dans la décennie des 80, les cidreries sont devenues à la mode au Gipuzkoa. Dans les fermes on a commencé à considérer la production de cidre comme supplément pour leur économie et, en même temps, à mécaniser la production. Mais en raison de la disparition de la plupart des pommeraies, bien souvent les pommes proviennent de l'extérieur: des Asturies, de Galice et de France.

Coutumes des cidreries actuelles:

Plusieurs tonneaux sont mis en perce.
On dit que pour perpétuer la tradition il faut rester debout.
On estime que le cidre doit être versé depuis une certaine hauteur et se rompre dans le verre.
Les tonneaux sont percés et fermés avec la canule.
Le repas est fourni par la cidrerie elle-même. Bien que certaines d'entre elles permettent d'apporter la viande d'ailleurs.

TXOTX GARAIA HERNANIN LA SAISON DU TXOTX À HERNANI

Denboraldia urtarrilaren 20an hasten da eta apirilaren 30ean bukatzen da. Autobus zerbitzu berezia antolatzen da sagardotegietara joateko.

La saison commence le 20 janvier et se termine le 30 avril.

Un service spécial d'autobus est organisé pour se rendre dans les cidreries.

03

EKITALDI BEREZIAK ANTOLATZEN DIRA

Un programme d'animations extra est mis en place:

Denboraldi hasierako ekitaldia.

Inauguration officielle de la saison du Txotx.

Iñude eta artzainen konpartsa.

Troupe "Iñude eta artzainak".

Inauteri kontzertua.

Concert de Carnaval.

"Sagar lasterra".

"Course à la pomme".

Haurrentzat emanaldiak, puzgarriak...

Animations pour les enfants, jeux et structures gonflables...

"Tolarea" kofradiaren ekitaldia...

Animation organisée par la confrérie "Tolarea" ...



Zenbait taberna, pub, kafetegik ...

ordutegia zabalagoa dute.

Certains bars, pubs, cafétérias... allongent leurs horaires d'ouverture.

Hau guztia eta beste hainbat gauza zehazteko, Udalak, liburuxka bat argitaratzen du denboraldi bakoitzean.

Pour chaque saison du Txotx la Municipalité édite une petite brochure pour préciser tout cela et quelques autres points.

MUNDUKO SAGARDOAK LES CIDRES DANS LE MONDE

Iturria: Saurice, Sareko ARGIA www.argia.com

Euskal Herrian eta munduko gainerako herrialdeetan egiten diren sagardoak desberdinak dira. Hemen sagardo naturala edo "Hard Cider" delakoa kontsumitzen dugu. Kanpoan berriz, sagardo gasifikatua nagusitzen da.

Le cidre qui est produit en Euskal Herria et dans les autres contrées du monde sont différents. Ici nous consommons celui qui est appelé cidre naturel ou "Hard Cider". A l'extérieur, c'est le cidre pétillant qui prédomine.

05

ASTURIAS ASTURIAS

Urtean Espainian produzitzen den sagardoaren %72,8 egiten dute asturiarrek (51 milioi litro inguru). 72,8 % du cidre produit annuellement en Espagne est élaboré dans les Asturies (environ 51 millions de litres).

FRANTZIA FRANCE

Sagardogintzan ospe handiena duten lurraldeak Normandia eta Britainia dira. Europako sagar produzitzailerik handiena da (18 milioi sagarrondo inguru).

La Normandie et la Bretagne sont les régions les plus renommées pour l'élaboration du cidre. C'est le premier producteur de pommes en Europe (environ 18 millions de pommiers).

BRITAINIA HANDIA GRANDE BRETAGNE

Munduan sagardo gehien kontsumitzen duen lurraldea da. Hala ere, Ingalaterran garagardoarekin izugarritzko leian dago. Ce pays est le plus gros consommateur de cidre au monde. Toutefois, en Angleterre, il est en forte compétition avec la bière.

ESTATU BATUAK ETATS-UNIS

1840ko hamarkada arte edaririk ospetsuena izan zen Ipar Amerikan. Gaur egun leku gutxitan edaten da. Kanadan, aldez, asko edaten da. Jusqu'en 1840, cela fut la plus fameuse boisson en Amérique du Nord.

Maintenant il est consommé dans peu d'endroits. Cependant, au Canada il s'en boit beaucoup.

FINLANDIA FINLANDE

Garagardoaren alternativa modura edaten dute gazteek sagardoa, eta kontsumoa asko igo da azken urteotan. Les jeunes boivent du cidre comme alternative à la bière, et en raison de cela, sa consommation a fortement augmenté ces dernières années.

Munduan zehar Belgikan, Alemanian, Austrian, Iberoamerikako hainbat herrialdetan, Hegoafrikan, Australian eta Zeelanda Berrian ere aurki daiteke sagardoa.

D'un bout à l'autre du monde, nous trouverons du cidre aussi, en Belgique, Allemagne, Autriche et dans divers pays d'Amérique du Sud, Afrique du Sud, Australie et Nouvelle Zélande.

TXOTX GARAIA HERNANIN LA SAISON DU TXOTX À HERNANI

Denboraldia urtarrilaren 20an hasten da eta apirilaren 30ean bukatzen da. Autobus zerbitzu berezia antolatzen da sagardotegietara joateko.

La saison commence le 20 janvier et se termine le 30 avril.

Un service spécial d'autobus est organisé pour se rendre dans les cidreries.

03

EKITALDI BEREZIAK ANTOLATZEN DIRA

Un programme d'animations extra est mis en place:

Denboraldi hasierako ekitaldia.

Inauguration officielle de la saison du Txotx.

Iñude eta artzainen konpartsa.

Troupe "Iñude eta artzainak".

Inauteri kontzertua.

Concert de Carnaval.

"Sagar lasterra".

"Course à la pomme".

Haurrentzat emanaldiak, puzgarriak...

Animations pour les enfants, jeux et structures gonflables...

"Tolarea" kofradiaren ekitaldia...

Animation organisée par la confrérie "Tolarea"...



Zenbait taberna, pub, kafetegik ...

ordutegia zabalagoa dute.

Certains bars, pubs, cafétérias... allongent leurs horaires d'ouverture.

Hau guztia eta beste hainbat gauza zehazteko, Udalak, liburuxka bat argitaratzen du denboraldi bakoitzean.

Pour chaque saison du Txotx la Municipalité édite une petite brochure pour préciser tout cela et quelques autres points.



Orain, sagardotegien fenomenoa suspertzen ari da eta orobat sagardoaren kontsumoarena. Euskal tradizioen berpiztearekin batera, batez ere 80ko hamarkadan, sagardotegiak modan jarri ziren Gipuzkoan. Baserrietan, sagardogintza bertako ekonomiaren eranskin gisa ikusten hasi zen eta, era berean, ekoizpena mekanizatzen; baina, antzinako sagasti asko desagertu egin direnez, sagardoa egiteko sagarra kanpotik ekartzen da kasu askotan: Asturiasetik, Galiziatik eta Frantziatik adibidez.

Gaur egungo sagardotegietako ohiturak:

Upel bat baino gehiago irekitzen da.
Usadioa jarraitzekotan zutik egon behar dela esaten da.
Sagardoa goitik bota eta hautsi egin behar dela uste da.
Upelak txotxaren bidez ireki eta ixten dira.
Janaria sagardotegiak jartzen du. Hala ere, batzuetara haragia eraman daiteke.

A ce jour le phénomène des cidreries, ainsi que la consommation du cidre, est en plein essor. Avec la renaissance des traditions basques, surtout dans la décennie des 80, les cidreries sont devenues à la mode au Gipuzkoa. Dans les fermes on a commencé à considérer la production de cidre comme supplément pour leur économie et, en même temps, à mécaniser la production. Mais en raison de la disparition de la plupart des pommeraies, bien souvent les pommes proviennent de l'extérieur: des Asturies, de Galice et de France.

Coutumes des cidreries actuelles:

Plusieurs tonneaux sont mis en perce.
On dit que pour perpétuer la tradition il faut rester debout.
On estime que le cidre doit être versé depuis une certaine hauteur et se rompre dans le verre.
Les tonneaux sont percés et fermés avec la canule.
Le repas est fourni par la cidrerie elle-même. Bien que certaines d'entre elles permettent d'apporter la viande d'ailleurs.