



LE CIDRE

La culture du pommier et l'élaboration du cidre est très ancienne. Le roi de Navarre Sancho el Mayor fit le 17 avril 1014 une donation à la cathédrale de Pamplona: «...nous donnons aux environs d'Hernani, près de la mer, le monastère de San Sebastián avec ses terres et ses pommiers...». Ainsi même, et comme preuve de l'ancienneté de sa culture, parmi les noms propres basques, sont très nombreux ceux qui sont composés des mots «sagasti» (pommeraie), «sagarra» (pomme), ou «tolare» (pressoir), comme par exemple: Sagastizabal, Sagastibeltza, Tolaretxipi... etc.

On peut dire que, jusqu'à il y a quelques années, il était rare de ne pas trouver dans les maisons de campagnes de l'aire atlantique une parcelle de pommiers destinés à l'élaboration du cidre, principalement. Les pommes étaient écrasées dans un pressoir ou «tolare», appartenant au hameau ou proche de celui-ci, ou bien elles étaient transportées aux cidreries qui dédiaient leur activité à l'élaboration et la vente du cidre.



Parmi les variétés les plus reconnues par les producteurs de cidre, on distingue les appellations suivantes: Merkelin, Mazkagorria, Gezamina, Abalegi, Aranburu, Aritza, Aya, Ayerdi, Loistain et Lezo, entre autres. Certaines sont acides, d'autres douces,

sucrées ou amères: correctement mélangées avec différentes variétés dans le Sagardotegi, on obtient de très bons cidres.

En ce moment, les centres les plus importants de fabrication de cidres sont situés dans les bassins des fleuves d'Urumea et d'Oria. Pour la récolte des pommes, qui a lieu entre septembre et novembre, on a l'habitude d'utiliser un instrument qui s'appelle «kiskiia»; c'est un bâton qui possède une pointe à son extrémité: il permet de ramasser les pommes du sol et de les jeter dans un panier en secouant le bâton.

On transporte les pommes au pressoir, où elles sont broyées et d'où s'extraît le moût, qui s'écoule dans une jarre ou «kupelak» ouverte. Il se produit alors une fermentation tumultueuse de 8 jours et une fermentation lente, d'un mois. Une fois terminée, on ferme les cuves. Le «patza» ou marc, qui reste dans le pressoir est utilisé pour alimenter les animaux ou comme engrais. Le transport du cidre d'un hameau à un autre se fait dans des fûts

allongés et de petit diamètre, connus sous le nom de «Garlia» et placés sur un chariot «gurdi» ou sur un «lera» (fardier). En époque de pénurie de pommes, on utilisait dans beaucoup de hameaux la «pitarra» ou cidre coupé à l'eau.



Le plus beau rituel de la gastronomie basque commence au cri de Txotx!: Le cidre au Txotx. De mi janvier à fin avril, le producteur de cidre possède le pouvoir dans sa voix d'obtenir que les équipes quittent la table autour de laquelle ils se maintiennent debout, pour aller boire dans la «kupela» commune (coupe). Pour conserver le rituel authentique, tout le monde doit boire et manger debout, du même plat. C'est un héritage ancestral qui maintient son essence, mais qui évolue aussi avec son temps. Ainsi, aujourd'hui comme hier c'est une fête au cours de laquelle on fraternise merveilleusement, pendant laquelle on ne discute seulement que de la qualité des récipients ou des caractéristiques du nectar de la pomme d'une cuve à l'autre. Boire cul sec et retourner à table pour déguster des morceaux de la tortilla (omelette) de morue, morue sautée aux poivrons, côtelettes de veau grillées, et comme dessert, le fromage Idiazabal, accompagné de noix, et coing est dernièrement devenu le repas typique.

Anciennement, on emportait la mangeaille au pressoir. On allait goûter et choisir entre l'une ou l'autre «kupela», de laquelle s'achetaient plusieurs caisses destinées au marché, aux établissements hôteliers ou pour les caves privées. Maintenant, le rituel se fait en groupe, comme qui irait à un très

singulier restaurant, dans lequel on respire une ambiance rustique, débordante de charme. On boit beaucoup et en fraternité. Mais pour saisir toutes les nuances olfactives et gustatives, il faut savoir verser le liquide, qui doit se briser dans son vol contre la paroi fine du verre de cidre, large, profond et délicat, afin de faire jaillir la mousse «tximparta» vivement. Et pendant qu'il cogne brusquement le côté intérieur du verre, on le soulève peu à peu pour indiquer à celui qui suit dans la queue, que l'on termine de se servir.

Ce rituel doit s'accomplir pour maintenir l'idiosyncrasie du Txotx. Pendant les trois mois que dure cette campagne, des milliers des personnes de tout le Pays Basque, Madrid, Barcelone et d'Aquitaine affluent vers les cidreries de Gipuzkoa. Les clients consomment entre 10 et 20% des 8 millions de litres qui s'élaborent à chaque campagne. Une grande part de la production est obtenue à partir de pommes de la terre basque. Ce dont on est sûr, c'est que ce pourcentage augmente peu à peu et sans cesse.

Le cidre au Txotx a connu un boom spectaculaire lors des deux dernières décennies, jusqu'à devenir un phénomène social et économique remarquable. Il se peut qu'il ait perdu un peu de son authenticité, mais c'est le prix à payer pour sa popularité.

