

A large, stylized red apple shape is centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written in a bold, sans-serif font. 'SAGARDOAREN' is in a light green color, and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2013.
XX. Sagardo Berriaren Eguna.
16 Janvier 2013.**

Dossier de Presse.

Contact:

Leire Alkorta (Presse)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

NOTE DE PRESSE.

Sagardoaren Lurraldea présentera le 16 janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2012, qui correspond aussi à l'ouverture de la nouvelle saison du txotx et l'arrivée du moment tant attendu de la dégustation du sagarno nouveau. Le parrain de l'évènement est le groupe musical **La Oreja de Van Gogh**.

En 2012 la **production de pomme** a été semblable à l'année précédente, mais très irrégulière selon les zones de production. L'éclaircissage naturel du au froid du mois d'avril et au coup de chaleur d'Aout a permis un calibre correct des fruits, mais un rendement très variable selon les microclimats locaux.

Quand au **sagarno**, l'abondance de soleil en été a autorisé une bonne concentration des composants de la pomme, déclenchant des fermentations rapides aboutissant à des crus frans et fruités.

D'autre part, il est à noter que le **secteur cidricole basque** est en pleine effervescence; les plantations de pommeraie augmentent et de nouvelles initiatives voient le jour pour améliorer la qualité de la pomme et du sagarno, comme le laboratoire d'analyse de Fraisoro (Zizurkil) et le domaine expérimental Guardiaetxe (Villabona).

Quand aux **nouveautés** pour le consorcio Sagardun, il convient de signaler, d'une part, la nouvelle marque touristique **Sagardoaren Lurraldea**, qui regroupe et dynamise l'offre culturelle liée au sagarno; et d'autre part; les nouvelles expériences touristiques des cidreries membres et du centre Sagardoetxea; et enfin la route thématique "Santiomendiko Sagardo Bidea".

Durant l'année passée, **Sagardoetxea** a reçu plus de 10.000 visiteurs, idem qu'en 2011.

Le **Consortio Sagardun**, entité publico privée née en 2003, est le promoteur de cet évènement: Sagardo Berriaren Eguna et de bien d'autres dont vous trouverez le détail sur notre site www.sagardoarenlurraldea.com.

RÉSUMÉ DE L'ACTIVITÉ TXOTX.

Sagardo Berriaren Eguna 2013, le Mercredi 16 Janvier.

Sagardoaren Lurraldeà présentera le 16 Janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2012. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2013 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria.

Le maire d' Astigarraga, Andoni Gartzia, présidera à la Sagardoetxea, la présentation du nouveau millésime, ainsi que des principaux évènements cidricoles à venir, La célébration aura lieu à 12H00, à Sagardoetxea qui se trouve dans la Casa de Cultura, calle Nagusia.

Comme chaque année, le moment fort de cette vingtième édition 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 groupe **La Oreja de Van Gogh**, sera ouverte la première kupela et une nouvelle année pour les amateurs.

Mais auparavant, les parrains, effectueront la plantation symbolique d'un jeune plant de pommier, nous rappelant notre lien à la nature qui nous offre la possibilité sans cesse renouvelée de nous asseoir autour d'une table en buvant du sagarno.

LES PARRAINS ANTERIEURS...

1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA.	2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
1995, le footballeur, José Mari BAKERO.	2005, la soprano, Ainhoa ARTETA.
1996, le sélectionneur Javier CLEMENTE.	2006, l'entraîneur, José Luis KORTA.
1997, le pelotari, Julián RETEGI.	2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO
1998, le cycliste, Miguel INDURAIN.	2008, le Chef, Andoni LUIS ADURIZ.
1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK.	2009, le Pelotari Aimar OLAIZOLA.
2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE.	2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA.	2011, le Chef KARLOS ARGUIÑANO.
2002, le marathonien, Martín FIZ.	2012, le présentateur Julian IANTZI.
2003, le cycliste, Abraham OLANO.	

LE PROGRAMME

11:30-12:00: A la Sagardoetxea, remise des accréditations de la presse et médias.

12:00: Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2012.

13:00: Plantation symbolique d'un jeune pommier par la célébrité invitée au Sagardo Berriaren Eguna 2013.

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

18:00-20:00: pintxotx dans les bars d'Astigarraga

20:30: Dîner groupes culturels au cidreries.

LA OREJA DE VAN GOGH Parrains de Sagardo Berriaren Eguna 2013.

Le groupe de musique donostiar "La Oreja de Van Gogh" chargé d'ouvrir le txotx, au cri de "Gure Sagardo Berria", juste après la présentation de la récolte 2012, ce 16 Janvier prochain, mercredi, dans les locaux de Sagardoetxea, située dans la Casa de Cultura de Astigarraga.



LES PARRAINS

Le groupe de musique donostiar "La Oreja de Van Gogh", connu aussi par le sigle LOVG o LODVG, commence son parcours artistique en 1996. Actuellement la formation est composée de Leire Martinez (voix), Pablo Benegas (guitare), Alvaro Fuentes (basse), Xabi San Martin (claviers) y Haritz Garde (batterie).

Quoique identifiés comme groupe pop, cet ensemble donostiar pratique des styles très variés comme la ranchera, la bossa nova, la dance, la techno ou le rock.

Leur renommée s'étend en Amérique du sud, Etats Unis, quelques pays d'Europe comme la France ou l'Italie, où le groupe a réussi à vendre plus de 8 millions de disques, devenant le groupe espagnol record de vente au XXI siècle.

Tout au long de sa carrière la formation a reçu d'importants prix comme les MTV Europe Music Awards (2001), MTV Video Music Awards Latinoamerica (2002), Prix Ondas (2003), prix MTV Europa (2003), Prix MTV Latino (2004), la Torche d'Or à Viña del mar (2005), Grammy Latino (2006), Prix TRVE (2008), Tambour d'or (2010), Prix Principales (2011), etc...

En 2012 le groupe musical est l'ambassadeur touristique d'Euskadi dans la tournée de son dernier disque "Cometas por el cielo", en mettant en avant la marque Euskadi Savourez le à l'occasion de chaque concert.

Discographie:



Álbums de studio:

- Dile al sol (1998).
- El viaje de Copperpot (2000).
- Lo que te conté mientras de hacías la dormida (2003).
- Guapa (2006).
- A las cinco en el Astoria (2008).
- Cometas por el cielo (2011).

Rééditions:

- Más guapa (2006).

Álbums compilations:

- París (2004).
- LOVG 1996-2006 (2006).
- LOVG - Grandes éxitos (2008).
- Nuestra casa a la izquierda del tiempo (2009).

Álbums en DVD o en live:

- La Oreja de Van Gogh (video) (2002).
- La Oreja de Van Gogh en directo, gira 2003 (2004).
- Un viaje al Mar Muerto (2010).
- Cometas por el Cielo - En directo desde América (2012).

Álbums Remix:

- Cometas por el Cielo (Remixes) (2012).

LA POMME. Récolte très irrégulière selon les zones.

En 2012 la production de pomme a été identique à l'année précédente, mais très irrégulière selon les zones de production. L'éclaircissage naturel du au froid du mois d'avril et au coup de chaleur d'Août a permis un calibre correct des fruits, mais un rendement très variable selon les microclimats locaux.

Pour la douzième année consécutive, 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 s'est caractérisée par un printemps humide qui a influencé la pollinisation, un été très sec et très chaud qui ont amené les pommiers au stress limite. Grace à un automne pluvieux les pommes ont repris leur poids idéal avant récolte, idem pour le taux de sucre ainsi le sagarno se présente équilibré avec une bonne.

En général, la production la plus importante a été observée entre Tolosa et la côte. A l'intérieur du guipuzkoa la production a été bien inférieure sauf de rares cas particuliers.

A noter le coup de soleil de fin juin qui a touché un grand nombre de fruits et leur chute prématurée par pourriture et rapide ensuite.

Durée de la campagne:

La campagne de récolte des pommes a commencé mi Septembre dans les vergers de la côte pour les variétés précoces (txalaka, mozolua, etc ...) pour se terminer fin Novembre, dans les vergers de l'intérieur (errezila, moko, etc ...).

Données obtenues par:

Sagardun Partzuergoa.

LE SAGARNO. Crus frais et fruités.

L'abondance de soleil de l'été a permis une concentration importante des composants essentiels des pommes, aboutissant à des fermentations rapides, idéales pour des produits francs et rafraichissants.

La récolte 2012 en Euskal Herria s'est traduite par la fabrication d'environ 10 000 000 de litres de sagarno, semblable à l'année passée en raison de la prudence des chefs d'entreprises face à une situation économique imprévisible.

Description sensorielle du sagarno



Sagarnoa de couleur jaune d'or aux reflets verts, à la txinparta (perlé) fine et persistante.

Arômes nets et intense aux notes de fruits frais, retro nasale longue et expressive.

Attaque douce, joyeuse, structurée, fraîcheur agréable souvenir du fruit frais et finale gouleyante.

LE SECTEUR CIDRICOLE. En développement.

Depuis plusieurs années le secteur cidricole basque est en développement et diverses initiatives ont vu le jour pour améliorer la qualité des pommes et du sagarno comme le Laboratoire d'analyse Fraisoro et le domaine expérimental Gardaetxe.

Pommeraias en augmentation

L'importance de la matière première a poussé tant les agriculteurs que les cidriers à planter des pommiers de pressoir. Ainsi durant les trois dernières années plus de 45 000 pommiers ont été mis en place.

Cette démarche a été appuyée par l'Administration publique. A preuve, l'augmentation des activités subventionables en faveur de l'installation de pommeraias de la Diputacion foral de gipuzkoa.

Les porte greffes les plus employés dans les plantations sont les francs et les sélectionnés tels EM9, MM106, EM7. Les variétés greffées les plus répandues sont: Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo y Errezila.

Laboratoire d'analyse de Fraisoro

Situé à Zizurkil à l'initiative de la diputacion Foral de gipuzkoa, le département d'analyse pour le secteur des boissons alcoolisées du Gipuzkoa a commencé son activité en Octobre 2009. Immédiatement son travail fut très apprécié par le secteur cidricole, au point d'avoir analysé 3000 échantillons pour lui durant l'année 2012. Le laboratoire est accrédité ENAC, ce qui signifie que les résultats remis au client sont valables et certifiés au niveau international, formalité indispensable pour exporter.

Les analyses se classent en deux ensembles très différents:

- Les analyses physico-chimiques, qui fournissent des données objectives et universelles, car les protocoles utilisés sont appliqués selon les normes internationales.
- Les analyses sensorielles, qui génèrent des résultats indépendants et fiables, dont le périmètre de validité est le contenu du cahier des charges volontaire de référence. Dans ce cas celui du Sagarno.

Domaine expérimental de Guardaetxe

Le 09/11/2012 des représentants de l'administration, des arboriculteurs, des cidriers, des pépiniéristes, des associations professionnelles, etc... ont présenté le domaine expérimental de guardaetxe situé quartier Otalarrea à Villabona. La station d'une superficie de 15 ha affiche les objectifs suivants:

- Multiplication et conservation de cultivars de base, indemne de feu bactérien et de phytoplasme.
- Multiplication de cultivars pour la production de greffons nécessaires aux pépiniéristes.
- Installation d'un verger expérimental pour essais et études diverses.

NOUVEAUTES POUR 2013.

“Sagardoaren Lurraldea”, nouvelle marque touristique de la culture cidricole basque.

Le Consorcio Sagardun a créé une nouvelle marque Sagardoaren Lurraldea pour intégrer et promouvoir toute son offre touristique liée à la culture cidricole d’Euskal Herria. En même temps, il nomme un territoire attaché à un mode de vie, des valeurs, une histoire, une culture, des coutumes, des rituels, des fêtes, des musées, des paysages, etc... C’est un territoire culturel unique au monde qui procure une expérience unique et inoubliable.

Sagardoaren Lurraldea

Sagardoaren Lurraldea structure son offre touristique à partir de la culture du sagarno, des cidreries, de la pomme, des traditions, et de l’art de vivre la culture cidricole.



La web www.sagardoarenlurraldea.com regroupe toute l’offre de Sagardoaren Lurraldea dont le périmètre est Euskal Herria: musées, villes, gastronomie, fêtes, expériences, etc... Il s’agit d’un site web attractif et moderne, disponible en quatre langues (euskara, castellano, français, anglais) et pourvu de bibliothèque de photos et de vidéos qui dévoilent cette offre de la culture cidricole basque.

Sagardoaren Lurraldea gère toute l’information technique, gastronomique, touristique et culturelle produite par les différents acteurs passés et présents et la diffuse grâce au web, aux réseaux sociaux, aux blogs, et aux activités organisées tout au long de l’année.

De plus Sagardoaren Lurraldea dispose d’un centre de documentation et d’archives spécialisé qui conserve toute l’information importante en la matière. Actuellement ont été répertoriés 3 000 documents d’évènements divers, 15 000 photographies, 1 500 documents historiques.

Nouvelles expériences touristiques en cidrerie.

Sagardoaren Lurraldea, offre une infinité d'options et de lieux singuliers pour vivre des expériences œnotouristiques qui allient gastronomie, loisir et culture.

Les cidreries sont gastronomie, culture, tradition. Il existe peu d'endroits dotés d'une forte personnalité et authenticité comme le sont les cidreries. Pour cette raison elle sont le théâtre idéal pour vivre un grand nombre d'expériences œnotouristiques. Quand à eux les musées nous aideront à découvrir les secrets de la culture cidricole basque et les racines de notre peuple.

www.sagardoarenlurraldea.com compile diverses expériences pour connaître, profiter et approfondir la culture cidricole basque:

- Réservation d'expériences touristiques liées à la culture cidricole:



Todo el año
"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

A través de la cultura de la sidra, conocerás la historia de los caseríos de Santiagomendi y de Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa.



Todo el año
Visitas guiadas en sidrerías

Esta experiencia permite visitar las instalaciones de una sidrería y conocer el proceso completo de elaboración de la sidra y las peculiaridades de cada casa. También se degusta la sidra que se elabora en cada casa.



Todo el año
El ritual del txotx:

Comidas/Cenas en sidrerías
Esta experiencia permite experimentar el rito del txotx en una sidrería tradicional y degustar el menú tradicional de sidrería en contacto con la gente y disfrutando del ambiente. Txotx!



Todo el año
Cultura de la sidra: Visita a Sagardoetxea y comida/cena en una sidrería

Una experiencia que permite adentrarse en la cultura de la sidra mediante la visita al Museo Sagardoetxea y la degustación del menú tradicional de sidrería.



Todo el año
Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando y degustando.



Todo el año
Visita a los museos Sagardoetxea e Igartubeiti

Esta experiencia permite adentrarse en la cultura de la sidra vasca mediante la visita a dos museos: Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y el Caserío Museo Igartubeiti. Dos museos, una cultura.



Todo el año
Ruta gastronómica de la sidra y del queso Idiazabal

Esta experiencia permite conocer el origen y el proceso de elaboración del queso de la sidra y disfrutar de una



Mayo-diciembre
"Sagarriketak", comidas/cenas animadas en sidrerías

Esta experiencia permite disfrutar de unos monólogos que giran en torno a la cultura de la sidra y la mesa de sidra



Junio-septiembre
La sidra y el mar: ruta por museos, comer en una sidrería y navegar por la costa

Esta experiencia permite conocer la cultura de la sidra y el mar y disfrutar de

- **Sagardoetxea, le Musée de la pomme et du sagnarro.**
- **Recherche et réservation de cidreries** de Euskal Herria.
- **Sagardodenda**, la boutique on-line des produits cidricoles du Pays basque.
- **Sagardopedia**, l'encyclopédie cidricole basque.
- **Blog de nouvelles** liées au monde cidricole.

Route thématique “Santiagomendiko Sagardo Bidea”.

“Santiagomendiko Sagardo Bidea” est une route thématique qui sous couvert de culture cidricole vous fait découvrir l’histoire surprenante des fermes de Santiagomendi et Astigarraga, les modes de vie de ses habitants, et un tronçon original du chemin de Saint Jacques de Compostelle en Gipuzkoa. Le tout d’une manière divertissante et participative.



Ce parcours thématique constitue une nouvelle proposition phare au sein de l’offre cidricole basque de Sagardoaren Lurraldea qui concentre une multitude d’expériences touristiques, culturelles, et de loisirs. De plus ce parcours vous immerge dans la nature d’un environnement rural exceptionnel: la colline **Santiagomendi**.

La promenade présente **8 aires** et parle de la relation entre les habitants de Santiomendi et le **pouvoir**, de l’importance vitale de l’accès à la **mer** et aux pêcheurs qui armaient des bateaux chaque année pour Terre Neuve, des propriétés du sagano pour prévenir le scorbut, de la **ferme** comme unité familiale et économique.

On y relate aussi l’**apogée** et la **décadence** de la production de sagarinoa, du développement d’astigarraga et l’apparition d’un nouveau concept, **les loisirs**, qui a rendu possible la **renaissance** du sagarno, de sa production, de partie de la culture du peuple qui aujourd’hui en prend soin sur les bases du **développement durable** comme signe spécifique d’identité.



Guide interactif

Sagardoaren lurraldea met à votre disposition un guide interactif qui raconte en son, images, vidéos, cartes des informations qui complètent la promenade de santiomendi. Ce guide est disponible aux locaux de Sagardoetxea, musée de la pomme et du sagarno, et bientôt sur Appstore et Google Market.

SAGARDOETXEA, Musée du sagarno et de la pomme. Maintien du nombre de visiteurs malgré un contexte économique difficile.

Durant l'année passée, 2012, Sagardoetxea a reçu plus de 10 000 visiteurs, soit une bonne stabilité par rapport à l'année 2011, que nous qualifions de positive compte tenu de la situation économique actuelle.

Durant cette année nous avons organisé de multiples **activités**:

- Visites pour tout type de public: scolaires, adultes, groupes, etc...
- Activités saisonnières: semis de pépins en pépinière en hiver, pollinisation et dégustation de miel au printemps, dégustation de pommes en été, élaboration de jus de pomme en automne.
- Célébration de la journée internationale des musées avec la proposition "Musique entre les pommiers".
- Activité spéciale d'été: "Sagardogileak aurrera!" avec les groupes de centre aérés.
- Dégustations gastronomiques spéciales: "Dégustation de sagarno et fromages d'Euskal Herria" durant la semaine de pâques et "Barricot, sardines et châtaignes" en décembre.
- Expériences touristiques: "Culture cidricole: Visite de cidrerie + Repas txotx", "Le sagarno et la mer", "Route gastronomique sagarno et fromage idiazabal" et "Santiomendiko Sagardo Bidea".

Et toujours le **travail de base au sein de Sagardoetxea**:

- Mise à jour du centre de documentation et archives spéciales du monde cidricole basque. Doté aujourd'hui de 3000 documents journaux, 15 000 photographies, 1 500 documents historiques, 5 00 pièces d'inventaire.
- Publication de 4 numéros du bulletin Sagardoetxea.
- Travaux d'investigation historiques.

Pour récompenser son savoir faire et la qualité de son fonctionnement Sagardoetxea a obtenu deux **récompenses**:

- Inscription au registre des musées d'Euskadi.
- Admission au premier degré de cycle SICTED (Qualité intégrale touristique).

Pour terminer, un plan d'extension de Sagardoetxea est en cours de réalisation.

Consorcio Sagardun.

Le consorcio sagardun est une entité publique et privée née en 2003. Il gère actuellement Sagardoetxea, organise les événements Sagardo berriaren eguna (apertura del txotx), gère la marque "Sagardoaren Lurraldea" et développe la culture cidricole au travers d'expériences touristiques.



Composición del Consorcio Sagardun:

Administration

Municipalite d' Astigarraga

Groupes Culturels

- Astigar E.O.E.
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Gure Izarra
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar
- Zipotza Kultur Elkarte

Cidrerias

- Alorrenea
- Astarbe
- Bereziartua
- Gartziategi
- Gaztañaga
- Gurutzeta
- Lizeaga
- Mina

- Petritegi
- Rezola
- Saizar
- Sarasola
- Txopinondo
- Zapiain
- Zelaia

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
www.facebook.com/SagardoarenLurraldea
twitter: @sagarlur_es | @sagarlur_eu

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

Sagardoetxea

Sagardobenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA
ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TOKIA, HAIN HANDIA
TAN POCOSIA, TAN GRANDE