

A large, stylized red apple with a small stem and leaf, 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 green and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2014.
XXI. Sagardo Berriaren Eguna.
15 Janvier 2014.**

**Dossier de Presse.
#txotx**

Contacto:

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

www.sagardoarenlurraldea.com

#TXOTX



Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx grâce au hashtag **#txotx**

- ✓ Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **15 janvier** prochain nous célébrerons le **XXI. Sagardo Berriaren Eguna 2014** à Astigarraga au **Sagardoetxea, Musée du sagarno**. + Infos: page 3.
- ✓ C'est le groupe **Kalakan** connu pour sa tournée avec **Madonna**, qui inaugurera la **nouvelle campagne de txotx**. + Infos: page 4.
- ✓ Le repas se déroulera à la **cidrerie Alorrenea** d'Astigarraga. + Infos: page 5.
- ✓ Le champion des bertsolaris d'Euskal Herria **Ametz Arzallus** participera à l'évènement accompagné de **Sustrai Colina**.
- ✓ En 2014 nous dégusterons un **sagarno** sec à l'attaque, dotée d'un perlé délicat et laissant une agréable sensation finale fruitée. + Infos: page 6.
- ✓ La récolte 2013 s'est traduite par la **production** de plus de **10.000.000 de litres**. + Infos: page 6.
- ✓ Plus de 60.000 **pommiers** plantés dans les 4 dernières années. + Infos: page 7.
- ✓ 2013, **Année en or** pour **Sagardoetxea, Musée du Sagarno**. + Infos: page 9.
- ✓ Durant année passée plus de **3.000 réservations** en ligne sur "Txotx.info", **web spécialisée**. + Infos: page 8.
- ✓ **Sagardoetxea** est le premier musée d'Euskadi à obtenir le **Certificat d'or Bikain** pour l'excellence de la gestion linguistique. + Infos: page 9.
- ✓ Le **sagarno** et le **fromage** de brebis se sont associés en un **passaport gastronomique**. + Infos: page 8.
- ✓ **Pintxotx** dans les **bars d'Astigarraga**. + Infos: page 9.
- ✓ **Pensión Astigarraga, hébergement à thème** de la culture cidricole. + Infos: page 9.
- ✓ **Rétrospective** 2013, **plus de 100 évènements** fêtés en relation avec le monde cidricole et de la pomme en Euskal Herria. + Infos: www.sagardoarenlurraldea.com

RÉSUMÉ DE L'ACTIVITÉ TXOTX. Sagardo Berriaren Eguna 2014, ouverture du Txotx.

Sagardoaren Lurraldea présentera le 15 Janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2013. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2014 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 événements 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 vingt et unième édition sera l'ouverture du txotx qui se déroulera à la **cidrerie Alorrenea** d'Astigarraga, Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononcera cette année le groupe **KALAKAN**, 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.
1995, le footballeur, José Mari BAKERO.
1996, le sélectionneur, Javier CLEMENTE.
1997, le pelotari, Julián RETEGI.
1998, le cycliste, Miguel INDURAIN.
1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK.
2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE.
2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA.
2002, le marathonien, Martín FIZ.
2003, le cycliste, Abraham OLANO.

2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
2005, la soprano, Ainhoa ARTETA.
2006, l'entraîneur, José Luis KORTA.
2007, le pelotari, J. MARTINEZ DE IRUJO.
2008, le chef, Andoni LUIS ADURIZ.
2009, le pelotari, Aimar OLAIZOLA.
2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
2011, le chef, KARLOS ARGUIÑANO.
2012, le présentateur, Julian IANTZI.
2013, Le groupe, La Oreja de Van Gogh.

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 2013 et les principales nouvelles du monde cidricole basque.

13:00: Plantation symbolique d'un jeune pommier par la célébrité invitée au Sagardo Berriaren Eguna 2014.

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

18:00-20:30: Pintxotx dans les bars d'Astigarraga.

20:45: Dîner des associations culturelles dans les cidreries.

KALAKAN. Parrain de Sagardo Berriaren Eguna 2014.

Le groupe de musique d'Iparralde KALAKAN sera chargé d'ouvrir le txotx 2014.



LE PARRAIN

Après avoir collaboré et effectué plusieurs tournées en Europe avec les pianistes *Katia et Mariëlle Labèque*, ce trio s'est fait connaître du grand public en compagnie de *Madonna* à l'occasion de sa tournée mondiale *The MDNA Tour*, où elle interprète en euskera une partie de la chanson "*Sagarra jo!*".

Constitué de Thierry Biscary Tirritt, Jamixel Bereau et Xan Errotabehere, le groupe se caractérise par ses arrangements minimalistes (voix et percussions) du répertoire traditionnel. Le trio joue des percussions traditionnelles basques (pandereta, txalaparta, tobera, ttun-ttun y atabal), des percussions corporelles et de tambours fait maison.

Dernièrement l'ensemble musical Oreka TX, la compagnie de ballets Kukai et le trio Kalakan se sont associés sous le nom d' "*Herritmo*", un spectacle qui combine la danse, la musique, le chant et le sport basque en une projection contemporaine. Ils ont revisités les sports ruraux basques selon une approche artistique et ont utilisé les outils de ferme pour créer de la musique. Ces interprétations populaires voyagent de la place du village au théâtre, mises en valeur par le soin apporté à la mise en scène, l'acoustique, les jeux de lumière et les costumes.

LE SAGARNO. Crus légers et rafraîchissants.

Une fin d'été humide a permis une concentration adéquate des composants aromatiques des pommes, aboutissant à des crus légers et rafraîchissants.

La récolte 2013 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**.
- La fermentation rapide et franche de cette récolte a produit un sagarno **sec à l'attaque, dotée d'un perlé délicat et laissant une agréable sensation finale fruitée**.
- Un sagarno **équilibré, rafraîchissant et léger** vous attend dans nos cidreries.

LA POMME. Récolte très irrégulière selon les zones.

En 2013 la production de pomme a été inférieure à l'année précédente, mais très irrégulière selon les zones de production. Le maximum a été observé dans la partie nord est du gipuzkoa (Asteasu-Aduna/ Irun).

Pour la treizième 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.

Caractéristiques de la récolte 2013:

- Le point de maturation a été retardé d'une semaine cette année, comparativement à 2012.
- Cette année s'est caractérisée par une floraison tardive et prolongée, perturbée par les pluies constantes du printemps et un été sec, en particulier à l'intérieur du Gipuzkoa.
- L'indice de régression de l'amidon a été le plus bas de ces 10 dernières années.
- La sécheresse et la chaleur ont causé la chute d'une bonne part de la production et la diminution de la taille et poids des fruits.

Données obtenues par: Sagardun Partzuergoa.

LE SECTEUR CIDRICOLE. En développement et en renouvellement.

Un secteur en constant développement et renouvellement avec la plantation de plus de 15.000 pommiers, la mise en route d'un centre d'analyse sensorielle et la réhabilitation de variétés anciennes autochtones.

Pommeraias en croissance

En 2013 les agriculteurs ont de nouveau parié sur la production de pomme à cidre avec la plantation de plus de 15.000 pommiers, ce qui suppose environ 60.000 arbres durant les 4 dernières années. Cette initiative a été appuyé par l'Administration Publique par l'entremise de subventions.

Les porte-greffes utilisés dans les plantations sont les "francs" et les "faible vigueur" MM106 et EM7; les variétés greffées ont été Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi txiki, Gaziloka, Mozolo, Errezila.

Laboratoire de Fraisoro

Cette année passée, le nombre d'échantillons analysés pour le secteur cidricole a augmenté de 4% par rapport à 2012. Concrètement, il a reçu 3.100 échantillons pour l'analyse de 21.000 paramètres.

Le 28 Février 2012 Fraisoro a lancé le centre d'analyse sensoriel pour l'évaluation organoleptique du sagarno conformément à la procédure "Méthode d'analyse sensorielle d'un groupe de dégustation du sagarno". La valorisation obtenue est purement indicative, et ne sanctionne pas une autorisation commercialisation.

Depuis sa mise en route le groupe a procédé à 55 réunions de dégustation et ont jugé 440 échantillons de sagarno.

Verger expérimental Guardaetxe

L'exploitation a poursuivi son travail sur les collections de pommier en gobelet, axe vertical et mur fruitier; dans la pépinière de pieds mères en pots garantis sans feu bactérien ni virus; et de suivi d'études et expérimentations dans le verger expérimental.

En même temps elle a fourni les premiers greffons exempts de virose aux pépiniéristes du Gipuzkoa, constatant une forte demande pour Urtebi txiki, Urtebi haundi, Txalaka, Goikoetxea et Gezamina.

Pépinière de prospection de la Finca Zubieta de Hondarribia

En 2013 la Diputacion Foral de Gipuzkoa a réalisé un travail de recherche dans les fermes du Gipuzkoa pour la sauvegarde des variétés rares et en risque d'extinction. 33 sujets ont été retenus Usurbil, Hernani, Itziar-Deba, Zestoa, Aia et Andoain pour leur duplication à la Finca Zubieta.

En Août 3 greffons de chaque sujet ont été greffés sous les noms suivant: Verde agraiá, Agerre buru, Bulanoa, Francés mikatza, Napar haundia, Muniola, Azpeiti, Galdotza, Begi zabala et Lastur Sagarra.

EVENEMENTS REMARQUABLES.

Plus de 3.000 réservations réalisées grâce à Internet

Durant cette année les internautes ont réalisé plus de 3.000 réservations grâce aux webs de réservations on line "Txotx.info" et des offres de "Sagardoaren Lurraldea".



L' utilisation des nouvelles technologies est en progression dans le secteur touristique et les clients internautes sont de plus en plus nombreux.

Conscients de l'intérêt suscité parmi le public, ses dernières années nous avons développés des sites webs qui permettent la réservation en ligne de repas txotx et de divers produits touristiques liés à la culture cidricole, ce sont: "Txotx.info" et "Sagardoaren Lurraldea".

Les demandes les plus fréquentes se rapportent aux déjeuners et dîners txotx dans les cidreries, les visites au musée Sagardoetxea et les paquets touristiques qui incluent, en plus de la cidrerie, les visites à d'autres musées, ou la pratique de randonnées, les promenades en mer comme on peut en trouver dans, "La sidra y el mar", "La sidra y el queso" et "Santiagomendiko Sagardo Bidea", qui permettent de mieux apprécier les pays de Donostialdea et du Goerri.

Passeport gastronomique du "sidra y el queso"

Sagardoaren Lurraldea et le Territorio Idiazabal avons créé ensemble le Passaport gastronomique de "la sidra y el queso", une nouvelle expérience qui réuni 3 territoires (Donostialdea, Goierri et Urola Garaia), quatre musées gastronomiques (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti et el Centro de Interpretación del Queso), fromageries et cidreries.

Cette expérience qui jumelle le Territoire Idiazabal avec le Territoire Lurraldea, réuni deux villages et deux territoires à l'identité gastronomique très marquée, et à partir de ses bases gastronomiques ardi gasna et sagarinoa, propose aux visiteurs et habitants, un offre très large pour connaître le patrimoine naturel et culturel de nos cidreries et exploitations agricoles.

Pour ce faire, tout au long de l'année il est proposé des expériences ou des journées qui comprennent des visites à des musées, des fromageries, des cidreries, des hébergements, des dégustations et des évènements gastronomiques spéciaux.

2013, une année en or pour Sagardoetxea

En cette année 2013 Sagardoetxea c'est converti en premier musée d'Euskadi doté du du prix "Certificado de Oro Bikain" qui récompense l'excellence de la gestion linguistique.

Euskalit Fundation Basque pour l'excellence et le Vice ministère de la politique linguistique du gouvernement basque sont les organismes désignés pour l'attribution de cette récompense, qui évalue la présence, l'utilisation et la gestion de l'euskera d'une entreprise ou d'une entité publique. Le certificat Bikain compte trois niveaux, correspondant à trois couleurs: noir, argent et or.

Sagardoetxea a obtenu le certificat maximum "**Certificado Superior Bikain**", et ce faisant est devenu le premier et l'unique musée d'Euskadi doté de cette distinction.



Cette année le **nombre de visiteurs a augmenté**, que se soit concernant le musée de Sagardoetxea ou bien les expériences œnotouristiques. 11 0000 visiteurs accueillis, soit 56 000 depuis l'ouverture, qui ont pu connaître, découvrir et approfondir la culture cidricole basque. Une expérience œnotouristique qui, jour après jour, attise la curiosité des touristes proches et lointains.

Pintxotx: pintxo-pote et sagarno berria



Pour fêter l'ouverture de "la temporada del txotx", les bars d'Astigarraga offriront gratis 18:00-20:00 un Pintxotx spécial: pintxo-pote et dégustation de sagarno berria.

Les cafés restaurants d'Astigarraga ne seront pas en reste pour célébrer l'ouverture du txotx, et forts du succès de l'an passé, offriront un Pintxotx très spécial pour déguster différents pintxos accompagnés de sagarno berria.

Consorcio Sagardun

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



Composition del Consorcio Sagardun:

Administration publique:

Municipalité d' Astigarraga

Associations Culturelles d'Astigarraga:

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

Sidrerías:

- Alorrenea (Astigarraga)
- Astarbe (Astigarraga)
- Bereziartua (Astigarraga)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Lizeaga (Astigarraga)
- Mina (Astigarraga)
- Petritegi (Astigarraga)
- Rezola (Astigarraga)
- Saizar (Usurbil)
- Sarasola (Astigarraga)
- Txopinondo (Azkaine / Lapurdi)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

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.es
twitter: @sagarlur

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea

Sagardobenda



SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

GOBIERNO
GIPUZKOA
HERRI FOLKLORE, SAGARLANDEA
TAM PUQUILLO, LOKALIZABIA