

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2020.
"XXVII. Sagardo Berriaren Eguna".
Mercredi 15 Janvier 2020.**

**Dossier de Presse
#txotx2020
#sagardoberria**

Contact:

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



www.facebook.com/sagardoarenlurraldea



www.twitter.com/sagarlur



www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2020



Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx grâce au hashtag: **#txotx2020** et **#sagardoberria**

- Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **15 janvier** prochain nous célébrerons le **XXVII Sagardo Berriaren Eguna 2020**, à Astigarraga, à la **Sagardoetxea**.
- C'est la chanteuse Izaro qui inaugurera la nouvelle campagne de txotx 2020 (Pages 3-4).
- Le **repas** txotx se déroulera à la **cidrerie Alorrenea** d'Astigarraga.
- De nouveau cette année un rituel dansé pour accompagner Izaro vers la kupela: appel à la **txalaparta**, **sagar dantza** et **soka dantza**.
- Le txotx berri sera **retransmis en direct en streaming sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea**: <http://bit.ly/36QkSkA>
- Les bertsolaris **Beñat Gaztelumendi** et **Agin Laburu** se répondront en improvisations durant le repas.
- En 2020 nous dégusterons un sagarno équilibré aux arômes de fruits frais (Page 5).
- La récolte 2019 en Euskal Herria a permis la **production** d'environ **12 millions de litres de sagardoa** dont environ 8'5 millions de litres avec de la pomme locale. Sous l'appellation d'origine contrôlée Euskal Sagardoa, 3.000.000 litres de cidre ont été produits (Page 5).
- Il faut signaler le travail spectaculaire de La Diputación Foral de Gipuzkoa en faveur des pommeraies locales: depuis 2016, elle a promu la **plantation de plus de 104 Ha** et distribuer 1.163.834€ de subventions (Page 6).
- Le Laboratoire Agro-alimentaire de Fraisoro (Zizurkil) de la Diputación Foral de Gipuzkoa est témoin de **l'évolution du monde cidricole** durant ces dernières années et de ses objectifs d'améliorer toujours plus la **qualité** et le savoir en la **matière** (Page 6).
- **Euskadi** sera l'invité d'honneur du **Cider World 2020** qui se tiendra à Francfort (Allemagne). L'invitation est une conséquence du travail de projection et de positionnement international des cidres basques et de leur culture, mené par Sagardoaren Lurraldea (Page 7).
- Cette année a eu lieu la première **Foire Internationale cidricole d'Euskadi**, positionnant les sagarno et autres cidres basques dans un cadre international (Page 7).
- Après 15 ans d'expérience, **Sagardoetxea** se transforme pour devenir un espace pour tous. L'enjeu est de passer de la diffusion de la culture cidricole à l'univers de la pomme, en intégrant nature, culture, filière et consommation
- Le troisième **résumé** des activités de Sagardoaren Lurraldea rappelle les nouvelles importantes du secteur.

PROGRAMME

XXVII. Sagardo Berriaren Eguna, ouverture du txotx 2020

Sagardoaren Lurraldea présentera le 15 Janvier prochain Sagardo Berriaren Eguna et les caractéristiques de la récolte 2019. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2020 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria. La marraine de l'évènement, cette année, est la chan ateuse IZARO.

A Sagardoetxea, le maire d' Astigarraga et Président du Consortium Sagardun, Xabier Urdangarin, et les représentants du Gouvernement Basque et le la Diputacion Foral du Guipuzcoa, présideront la **présentation** du nouveau millésime, ainsi que des principaux évènements cidricoles à venir, la conférence aura lieu à 12H00, à **Sagardoetxea** (Astigarraga).

Pour cette vingt septième édition, le moment fort sera **l'ouverture du txotx** qui se déroulera à la cidrerie Alorrenea d'Astigarraga. Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononcera cette année Izaro, sera ouverte la première kupela et une nouvelle année débutera pour les amateurs.

Mais auparavant, l'invité d'honneur, effectuera la plantation symbolique d'un jeune **pommier**, nous rappelant notre lien à la nature, qui nous offre la possibilité, sans cesse renouvelée, de nous retrouver autour d'une table en buvant du sagarno.

L'ouverture du txotx sera retransmise en direct, en **streaming**, sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea: <http://bit.ly/36QkSkA>

Programme:

11:30-12:00: Remise des accréditations aux représentants des médias à **Sagardoetxea**.

12:00: Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2019 et les principales évolutions du secteur cidricole.

12:45: Plantation symbolique d'un jeune **pommier** par Izaro dans le verger de Sagardoetxea.

13:30: A la Cidrerie Alorrenea, après l'appel des txalapartas, les danseurs exécuteront sagar dantza, puis les maîtres cidriers entraîneront l'invité, Izaro, dans la soka dantza jusqu'à la kupela réservée au premier txotx.

13:45: A la **sagarnotegi Alorrenea, ouverture de la première kupela** au cri de "Gure Sagardo Berria" par Izaro et lancement officiel de la saison du txotx. Suivi du repas txotx et bertsolaris.

Les parrains antérieurs...

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, Juan MARTINEZ DE IRUJO.

2008, le Chef, Andoni LUIS ADURIZ.

2009, le Pelotari Aimar OLAIZOLA.

2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.

2011, le Chef KARLOS ARGUÑANO.

2012, le présentateur Julian IANTZI.

2013, Le groupe LA OREJA DE VAN GOGH.

2014, le groupe KALAKAN.

2015, Acteurs du film LOREAK.

2016, El surfista ARITZ ARANBURU.

2017, Le Chef Eneko ATXA.

2018, L'alpiniste Alberto INURRATEGI.

2019, La journaliste OLATZ ARRIETA.

IZARO Invitée du XXVII. Sagardo Berriaren Eguna 2020

La chanteuse Izaro proclamera la nouvelle campagne de Txotx 2020 au cri de "Gure Sagardo Berria".

L'univers poétique d'Izaro semble déterminé à traverser de multiples univers sonores et continents. Après un premier album exceptionnel (Om, 2016) et la consécration avec la publication de son deuxième ouvrage (Eason, 2018), le 31 janvier sera la date choisie pour sortir "Lemons in winter", sa nouvelle compilation musicale.



Jamais un artiste basque n'a été aussi jeune, et, en si peu de temps, n'a réussi à accrocher l'affiche «complet» dans tous les temples de la musique du Pays basque (Auditorium Kursaal, Théâtre Arriaga, Victoria Eugenia ...).

Jamais un artiste ne l'avait réalisé avec une proposition aussi ouverte de concepts et de styles, avec autant de plaisir et d'émotion, sans préjugés ni barrières à sa créativité. Utilisation de l'anglais, du basque et de l'espagnol. Pop, folk, ballades, Et amener trois générations de spectateurs à un concert.

Avec 25 ans, elle a déjà engrangé de nombreux prix pour sa carrière (Musika Bulegoa), pour son engagement pour la défense des femmes (Assemblées Générales du Pays Basque) ou a reçu l'appel de l'Orchestre Symphonique du Pays Basque pour arranger ses chansons. Des cinéastes comme Ben Sharrock ou Lara Izagirre ont utilisé sa musique.

Et tout a été construit à partir de l'autogestion et de l'autoédition. "Eason" a réussi à atteindre la place de 14^{ème} de la liste des albums les plus vendus en Espagne et est resté 9 semaines sur la liste.

Maintenant, il promet un disque plein de couleurs, d'odeurs, de températures et de contrastes passionnants ... Un disque qui va des lumières jaunes qui illuminent les journées ensoleillées aux paysages nuageux qui vous percent jusqu'aux os dans les journées d'hiver.

Son troisième album "Lemons in winter" sortira le 31 janvier 2020.

Lemons in Winter Tour 2020:

- 07 mars: CDMX Espacio X / CCEMx 20h00
- 11 mars: SANTIAGO DE CHILE El Clan 22h00
- 21 mars: et 29 mars: Auditorium DONOSTIA Kursaal 20h00
- 27 mars: Théâtre BAIONA 20h00
- 28 mars: Auditorium PAMPLONA Baluarte 20h30
- 02 mai: BILBAO Palacio Euskalduna 20h30
- Prochainement: rendez-vous à MADRID et BARCELONE

LA SAGARDOA

Sagardoa de couleur jaune paille avec un perlé très expressif

La récolte 2019 en Euskal Herria a permis la production d'environ 12 millions de litres de sagardoa dont environ 8'5 millions de litres avec de la pomme locale. Sous l'appellation d'origine contrôlée Euskal Sagardoa, 3.000.000 litres de cidre ont été produits. Au total, 48 cidreries ont produit du sagarno Euskal Sagardoa: 41 cidreries en Gipuzkoa, 5 en Biscaye et 2 en Álava.

Compte tenu du fait que la récolte locale de pommes a été très abondante, les sagardogiles ont eu la possibilité de fabriquer le produit souhaité. Le sagarno nouveau que nous dégusterons cette année à la cidrerie Alorrenea est composé de pommes locales cueillies à la main et des variétés suivantes: Moko, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Txalaka eta Geza Mina.

Sagarno Dégustation:

- Sagarno de **couleur** très gaie ,plus que les années précédentes.
- Sagarno très net et franc au nez. Les crus obtenus ont des **arômes** de fruits frais.
- Ce sont des sagarno qui ont un bon niveau de perlé grâce à une bonne fermentation dans la kupela.
- En général, c'est un sagarno **très équilibré**.

POMME

Année pour la pomme locale de qualité

La production de pommes a été très élevée. En référence à l'année dernière, la maturation a été un peu plus retardée et la récolte a été très abondante, provoquant des problèmes de branches et de troncs cassés et une plus petite taille de pommes, en particulier dans les zones intérieures. Pour la production de cidre avec l'appellation d'origine Euskal Sagardoa, environ 5.000.000 kilos de pommes provenant de 500 hectares de plus de 250 producteurs locaux de pommes ont été utilisés.

Pour la 18^{ème} année consécutive, début Septembre un suivi de la période de maturation de plusieurs vergers a été réalisé au Gipuzkoa. Le contrôle a porté sur plusieurs vergers de tout le bassin cidricole et 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 2019:

- La production a été, en général, très élevée.
- Par rapport à l'année dernière, la maturation a été un peu retardée, bien que légèrement
- L'état de maturation en termes de taux de sucre a été de 10,5 ° Brix, sept dixièmes de moins que l'an dernier.
- La régression de l'amidon a un indice de 3,5 trois dixièmes, inférieur à celui de l'an dernier.

LE SECTEUR CIDRICOLE Amélioration notable de la qualité

Le travail réalisé par le département de l'environnement rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa au cours des dernières années en faveur de la pomme locale est remarquable. Depuis l'année 2016, 104 hectares de pommeraies ont été plantés et des subventions de 1.163.834€ ont été accordées. De plus, le Laboratoire Agroalimentaire Fraisoro est témoin de l'évolution que connaît le secteur ces dernières années ainsi que de l'engagement de celui-ci à améliorer la qualité et le know how.

En 2019 au Laboratoire de Fraisoro, quelque **5700 échantillons** ont été analysés physiquement et chimiquement, avec environ 41500 critères analytiques. Il faut souligner **l'importance de l'analyse des goûts jusqu'à la fin du processus**, c'est-à-dire quand bien même le produit est déjà en vente. Les analyses effectuées varient en fonction du moment où se trouve le produit.

Le laboratoire est responsable des contrôles physico-chimiques et organoleptiques applicables aux deux marques publiques de qualité: la **D.O. Euskal Sagardoa** et **Gorenak**. Le service offert par le laboratoire n'est pas exclusivement destiné aux associations, mais à tous les producteurs qui le demandent, en fournissant un service selon les besoins et les attentes de chacun des clients.

En ce qui concerne les analyses organoleptiques, environ 700 échantillons de sagarno ont été testés en 2019, ce qui comprend à la fois les analyses requises par les marques publiques (**Euskal Sagardoa** et **Gorenak**) et celles requises par les producteurs eux-mêmes pour leurs contrôles internes.

Le laboratoire continue de maintenir son accréditation par l'ENAC (National Accreditation Entity) qui garantit la compétence technique du laboratoire selon la norme UNE EN ISO 17025, tant pour les analyses physico-chimiques qu'organoleptiques, étant le seul jury de dégustation accrédité pour les sagarno en Espagne.

EVENEMENTS REMARQUABLES:

Euskadi invité d'honneur au Cider World 2020

L'invitation est une conséquence du travail de projection et de positionnement international du cidre basque et de sa culture réalisé par Sagardoaren Lurraldea.

Euskadi sera présent en mars dans l'un des plus importants salons cidricole en Europe: Cider World à Francfort. En 2019, le Pays Basque s'est impliqué dans le réseau **Ciderlands**, promu par Sagardoaren Lurraldea et qui regroupe plusieurs territoires liés à la pomme et aux différentes variétés de cidres. Des représentants de la municipalité d'Astigarraga et du Consortium Sagardun étaient présents à l'événement et ont pu en apprendre davantage sur son fonctionnement, ainsi que contacter des conférenciers, et des exposants potentiels pour le Sagardo Forum.

Grâce à cette opportunité de CIDER WORLD, plusieurs sagardogiles auront la possibilité de présenter leurs produits et de participer au concours cidricole. Cela signifie faire connaître nos boissons auprès des professionnels du secteur, ainsi que faire connaître la région Pays Basque auprès du grand public européen. De plus, le territoire invité a la possibilité de participer aux activités qui ont lieu la semaine précédente dans plusieurs points de Francfort, en organisant quelques événements gastronomiques dans la ville.

Plus de 80 cidres différents au II Sagardo Forum

Le centre des congrès Kursaal d'Hernani, a accueilli la 1ère foire internationale cidricole, Sagardo Forum. Les producteurs locaux et autres territoires de référence dans le domaine cidricole ont fait connaître leurs produits. Pendant deux jours, les visiteurs ont pu découvrir de première main les caractéristiques des boissons présentes.



Cidre de glace, mousseux, houblonné ... Tout cela et bien plus encore ont pu être vus et dégustés au **salon international du cidre du Sagardo Forum** qui s'est tenu les 24 et 25 novembre. L'événement a duré trois jours, destiné au grand public d'Euskal Herria et au public professionnel. Au total, 450 personnes y ont assisté.

Plus de **vingt exposants** ont apporté un échantillon représentatif de leur catalogue de produits. Les visiteurs ont pu goûter les boissons et discuter avec leurs créateurs, qui ont expliqué les caractéristiques de chacun: cidre aromatisé,

vin de pomme allemand traditionnel, cidre de glace, etc.

La présence internationale a été importante, avec des producteurs de plusieurs territoires étroitement liés au cidre: Asturies, Bretagne, Royaume-Uni, Italie ou Luxembourg. Le sagarno local ne manquait pas non plus. L'appellation d'origine Euskal Sagardoa a invité huit sagardogiles à apporter leurs produits certifiés: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain et Zelaia. Certains avaient un espace pour montrer leurs autres élaborations, qui sont différentes du sagarno; était présent aussi avec sa grande variété de fabrications cidricoles, le propriétaire de la cidrerie d'Ascaïn Txopinondo.

Sagardoetxea devient une maison pour tous

Après 15 ans d'expérience, l'offre touristique et culturelle s'est renforcée, le moment est donc venu de franchir une nouvelle étape. L'enjeu est de passer de la diffusion de la culture cidricole à l'univers de la pomme en général, en intégrant nature, culture, filière de distribution et consommation.



Le Consortium Sagardun a été créé en 2003 à l'initiative de la Mairie d'Astigarraga, dans le but de promouvoir l'aspect socio-culturel du sagarno; et l'une des premières initiatives a été la création de **Sagardoetxea, musée du cidricole basque**. Désormais, les responsables veulent repenser le projet lui-même et parier sur un nouveau concept: passer d'un musée à un espace aux trois éléments de référence: la pomme, les boissons cidricoles et la culture. Et ce toujours à Astigarraga

Partant de la réorganisation conceptuelle du musée et du verger, il aspire à dessiner l'avenir de la **promotion de la culture du cidricole basque**, basé sur le développement économique et socio-culturel local ainsi que sur la pomme, ses boissons et son secteur l'oenotourisme.

Sagardoetxea veut devenir la maison de tous, donner de l'importance à la pomme, être non seulement la maison du sagarno, mais aussi celle de la pomme. Être le lieu de référence des représentants du secteur et de tous les points de développement des dérivés de la pomme, avec quatre espaces prévus: institutionnel-sectoriel, technologique, social et produit; et des objectifs ont été définis pour chacun d'eux. De même, le musée aura une nouvelle vision, avec plusieurs contenus: historique-culturel, territorial-paysage, biologique-technologique, gastronomique-nutritionnel, marketing-produit et sur la durabilité.

C'est un projet avec de nombreuses branches et pour pouvoir le réaliser, la **collaboration** des agents de chaque domaine est indispensable. L'Administration - Mairies, Conseil Provincial de Gipuzkoa, Gouvernement Basque -, les entités du secteur -Fraisoro, Fruitel, l'Association de Développement Rural, HAZI, AZTI, les associations cidricoles, l'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa - et les agents culturels. La participation de tous sera nécessaire et les responsables de Sagardoetxea commenceront par cette collaboration en 2020.

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2020



Museo Sagardoetxea

Precio: **desde 3,50€**

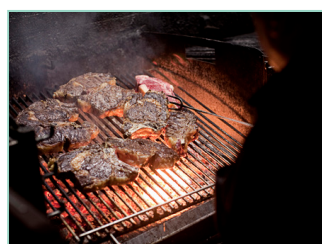
Es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra**. Cuenta con un manzanal, un espacio museístico y una zona de cata. La visita incluye una **degustación** de sidra al txotx, mosto y un licor.



Museo + Sidrería

Precio: **35€**

Plan gastronómico que combina la visita guiada del Museo **Sagardoetxea** (incluye una degustación de sidra, mosto y licor) y la comida en una **sidrería** (degustación del **menú tradicional de sidrería**).



Comidas en sidrería

Precio: **desde 32€**

Plan para disfrutar del tradicional **rito del txotx** y degustar el **menú típico de sidrería**: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.



SagarBike

Precio: **30€**

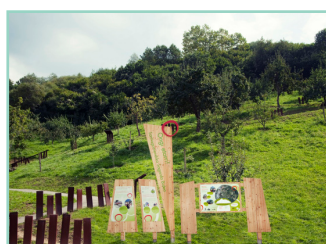
Se realiza el camino desde Donostia a Astigarraga en **bicicleta** por la ladera del río Urumea. En Astigarraga, los visitantes acuden a **Sagardoetxea** para descubrir la cultura de la sidra y degustarla.



La sidra y el mar

Precio: **desde 46€**

Un viaje sorprendente: la relación de la sidra vasca con el mar: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Aquarium o Albaola**), paseo en **barco** y **sidrería**. 2 itinerarios: Donostia o Pasaia.



Sagartrekking

Precio: **desde 25€**

Ruta a través del **camino de la sidra de Santiagomendi** en Astigarraga. Opciones: realización de la ruta **a pie** con guía o en **bicicleta eléctrica** con guía.



La sidra y el queso

Precio: **desde 38€**

Planes para descubrir el auténtico sabor del País Vasco: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Centro de Interpretación del Queso**), **queserías** y comidas en **sidrerías**. Varios planes.



Txotx Gourmet

Precio: **22€**

Esta experiencia de **Sagardoetxea** ofrece la posibilidad de disfrutar del producto estrella del territorio de la sidra y descubrir su cultura: la **sidra** acompañada con varios **pintxos gourmet**.

Sagardoaren Lurraldea

Sagardoaren Lurraldea est une entité publique et privée qui développe la culture cidricole au travers d'expériences touristiques.

Composition del Consorcio Sagardun:

Administration publique

Municipalidad d'Astigarraga



Astigarragako Udala

Associations sectorielles

- Garlia:
- Sidra Natural de Gipuzkoa

Associations Culturelles d'Astigarraga

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

Accords de Collaboration avec:

Associations sectorielles

Sagardo Mahaia:

- Alorreneia (Astigarraga)
- Altzueta (Hernani)
- Barkaiztegi (Donostia)
- Begiristain (Ikaztegieta)
- Egi-luze (Errenteria)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gaztañaga (Andoain)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Isastegi (Tolosa)
- Olaizola (Hernani)
- Sarasola (Asteasu)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

Sagar Uzta:

- Aialde Berri (Usurbil)
- Akarregi (Hernani)
- Ekain (Zestoa)
- Goiko Lastaola (Hernani)
- Itxas-buru (Hernani)
- Larre-gain (Hernani)

Associations de gites ruraux

Nekatur, Asociación
Nekazalturismoa. Agroturismos
y Casa Rurales de Euskadi.

Membres de:

- Red de Museos y Centros
Enogastronómicos de Euskadi
- Donostia Turismo
- Euskadi Gastronomika
- Red de Museos de la Costa
Vasca
- Ciderlands, Makers & Lovers