



XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025

Mercredi 15 Janvier 2025
Dossier de Presse

#sagardoberria
#txotx2025

Contact:

Sagardoaren Lurralde
Leire Alkorta
(Responsable de Presse)
943 550 575
info@sagardoarenlurralde.eus

www.sagardoarenlurralde.eus



XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025

FAITS MARQUANTS

- Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **15 janvier** prochain nous célébrerons le XXXII Sagardo Berriaren Eguna 2025, à Astigarraga.
- C'est le l'ensemble **Gure Zirkua** qui inaugurera la nouvelle campagne du txotx 2025. Auparavant il aura symboliquement planté un **pommier** sur le site de la Plaza Erribera Kulturgunea (Page. 3-4).
- La **dégustation du sagarno nouveau** se déroulera à la **cidrerie ALORRENEA** d'Astigarraga.
- La cérémonie commencera de manière spéciale : en effet il se produit une sorte de **relève générationnelle** au sein des txalapartaris qui officiaient pendant des années sous la houlette De Ximon Goikoetxea et Ramon Izeta. Un **hommage** sera rendu à Ximon Goikoetxea, disparu en 2024, par ses amis et sa famille.
- Suite à cela, le rituel dansé pour accompagner le cortège vers la kupela: appel à la **txalaparta**, **sagar dantza** par les groupes culturels de la ville et **soka dantza** par les cidriers et Gure Zirkua.
- Le txotx berri sera **retransmis en direct en streaming sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea** : <https://www.youtube.com/live/O01TvYbUHfl>
- Les bertsolaris **Joanes Illaregi** et **Agin Laburu** se répondront en improvisations.
- La récolte de 2024 a été inférieure en quantité à celle de l'année dernière et 46 cidriers ont produit 1 300 000 litres d'appellation d'origine protégée « Euskal Sagardoa » en utilisant 2 millions de kilos de pommes. La récolte a été faible en quantité, mais avec beaucoup de caractère. Il y aura donc des sagarno avec plus de couleur et de corps dans les cidreries en général, des produits qui évolueront très bien (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 131.8 Ha** et distribué **2.219.078 € de subventions** (Page 6).
- Le Laboratoire Agro-alimentaire de Fraisoro (Zizurkil) de la Diputación Foral de Gipuzkoa sont témoins 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. En 2024, **3 903 échantillons** y ont été analysés (moût, sagarno et cidre pétillant, en cuve, et en bouteille) (Pág. 6).
- Les producteurs de Euskal Herria ont été récompensés dans divers concours cidricoles internationaux obtenant **24 récompenses** (Pages 7-8).
- A Sagardoetxea, l'exposition **"A La yuklak goplian bat"** a permis de connaître toutes les expériences liées aux cidreries et au monde cidricole.
- Le huitième **annuaire** de Sagardoaren Lurraldea recueille l'actualité notable du secteur de l'année 2024: <https://goo.su/jgW9>



#sagardoberria #txotx2025



Programme

Sagardoaren Lurraldea présentera le 15 Janvier prochain Sagardo Berriaren Eguna et les caractéristiques de la récolte 2024. Le parrainage de l'évènement, cette année, est assuré par l'ensemble Gure Zirkua.

A Sagardoetxea, le maire d'Astigarraga et Président du Consortium Sagardun, Xabier Urdangarin, et les représentants du Gouvernement Basque, de la Diputacion Foral du Guipuzkoa, et de l'Appellation d'Origine Protégée Euskal Sagardoa présideront la **présentation** du nouveau millésime, ainsi que des principaux évènements cidricoles à venir, la conférence aura lieu à 12H00, à **Erribera Kulturegunea** (Astigarraga).

Pour cette trente deuxième 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 Gure Zirkua, la première kupela sera ouverte.

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.

La cérémonie à la cidrerie Alorrenea commencera de manière spéciale : en effet il se produit une sorte de **relève générationnelle** au sein des txalapartaris qui officiaient pendant des années sous la houlette De Ximon, Goikoetxea et Ramon Izeta. Un **hommage** sera rendu à Ximon Goikoetxea, disparu en 2024, par ses amis et sa famille.

L'ouverture du txotx sera **retransmise en direct, en streaming** sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea: <https://www.youtube.com/live/O01TvYbUHfl>

Programme:

- 11:30-12:00:** Remise des accréditations pour assister aux évènements à Erribera Kulturegunea
- 12:00: Conférence de presse** à Erribera Kulturegunea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2024 et les principales évolutions du secteur cidricole.
- 12:45:** Plantation symbolique d'un jeune **pommier** par Gure Zirkua sur la place Erribera
- 13:30:** A la Cidrerie Alorrenea, après l'**hommage** prévu et l'appel des txalapartas, les danseurs exécuteront sagar dantza, puis les maîtres cidriers et les représentants des groupes culturels d'Astigarraga intégreront l'invité Gure Zirkua, dans la soka dantza qui les conduira 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 Gure Zirkua et lancement officiel de la saison du txotx 2025. Suivi du repas txotx.

Les parrains antérieurs...

- | | |
|--|--|
| 1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA. | 2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL. |
| 1995, le footballeur, José Mari BAKERO. | 2011, le Chef KARLOS ARGUÑANO. |
| 1996, le sélectionneur Javier CLEMENTE. | 2012, le présentateur Julian IANTZI. |
| 1997, le pelotari, Julián RETEGI. | 2013, Le groupe LA OREJA DE VAN GOGH. |
| 1998, le cycliste, Miguel INDURAIN. | 2014, le groupe KALAKAN. |
| 1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK. | 2015, Acteurs du film LOREAK. |
| 2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE. | 2016, El surfista ARITZ ARANBURU. |
| 2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA. | 2017, Le Chef Eneko ATXA. |
| 2002, le marathonien, Martín FIZ. | 2018, L'alpiniste Alberto INURRATEGI. |
| 2003, le cycliste, Abraham OLANO. | 2019, La journaliste OLATZ ARRIETA. |
| 2004, Periko, Mikel et Xabi ALONSO. | 2020, La chanteuse IZARO ANDRES. |
| 2005, la soprano, Ainhoa ARTETA. | 2021, L'émission "A BOCADOS" |
| 2006, l'entraîneur, José Luis KORTA. | 2022, Le groupe vocal AMAK. |
| 2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO. | 2023, Aitziber GARMENDIA et Jon PLAZAOLA |
| 2008, le Chef, Andoni LUIS ADURIZ. | 2024, INIGO ETXEZARRETA, del grupo ETS |
| 2009, le Pelotari Aimar OLAIZOLA. | |



Gure Zirkua Invités du XXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025

Par la sentence de "Gure Sagardo Berria", Gure Zirkua inaugurerà le txotx 2025.



Gure Zirkua est apparu en 2017 dans le panorama de la culture basque, dans un petit chapiteau dressé aux arènes de Tolosa, avec un spectacle simple. Cependant, les 5 premières représentations suffirent à démontrer que, en alliant la passion du cirque et le travail d'équipe, ce projet avait la capacité d'ouvrir une voie encore inexplorée en Euskal Herria: celle d'un cirque de qualité, sous chapiteau, exclusivement nomade et en langue basque.

En maintenant ces caractéristiques propres, Gure Zirkua a offert presque 900 représentations au cours des 7 dernières années. Il a visité 55 villes et villages de l'ensemble du Pays Basque ; certains d'entre eux n'avaient jamais vu de cirque auparavant. Et ils sont des milliers et des milliers à voir applaudi le spectacle du groupe itinérant, une, deux fois, voire chaque année.

Sous la direction d'Iker Galartza, Gure Zirkua propose un spectacle contemporain basé sur le cirque traditionnel : composé de diverses techniques de cirque, avec présence constante de musique vivante, et y en incorporant humour et jongleries. Rythme, intensité et surprise sont les maîtres mots et les caractéristiques d'une représentation d'environ une heure et demie ; le tout accompagné de chants basques, sans négliger la musique instrumentale et les airs étrangers.

Avec tous ces éléments Gure Zirkua s'efforce de proposer un spectacle de qualité : basé sur les arts du cirque. Autrement dit, mettre le cirque au même niveau que le reste des formes artistiques traitées en Euskal Herria. C'est dire, impressionner, séduire, enthousiasmer et transformer l'espace de notre culture à travers les disciplines circassiennes. Et ce faisant Gure Zirkua agrandit les possibilités artistiques, culturelles et sociales de notre peuple.

En revanche, derrière ces objectifs qui semblent solennels ou utopiques, il n'y a que des artisans que la passion du cirque a uni et qui se consacrent à travailler sous le même chapiteau. Artisans circassiens qui oeuvrent en équipe, en collaboration, qu'ils soient acrobates, écuyers, jongleurs, trapézistes, danseurs, musiciens ou clowns. Qu'ils soient de Vitoria, Azpeiterra, Bilbao ou Leitza.

Ils font tous partie de la famille Gure Zirkua. Et comme n'importe quelle autre famille d'Euskal Herria partagent joies et tristesses, rires et fatigues, petites victoires et revers, déjeuners et dîners. Et bien sûr, ils trinquent au sagarno aussi !

La sagarnoa Sagarno 2024 : mordoré et riche

En 2024 1 300 000 litres de sagarno ont été fabriqués avec de la pomme locale, sous l'Appellation d'Origine Protégée Euskal Sagardoa, cette AOP est réservée au territoire autonome basque (Alava, Bizkaia, Gipuzkoa). Au total, 46 cidreries ont produit du sagarno Euskal Sagardoa: 42 cidreries en Gipuzkoa, 3 en Biscaye et 1 en Álava grâce aux apports de 250 pomiculteurs, pour un total d'apport de 2 000 tonnes.

La récolte de cette année a été faible en quantité, mais pleine de caractère. En général, ce sont des sagarno avec beaucoup de tanin, beaucoup de caractère et une teneur en alcool normale. Des sagarno qui dans le temps auront une très bonne évolution. Outre le sagarno, les producteurs fabriquent depuis quelques années du cidre au sens de la loi française (sans acidité volatile) comme les cidres pétillants, cidres de glace ou des cidres aromatisés.

Le nouveau sagarno que Gure Zirkua dégustera à la cidrerie Alorrenea est un DOP « Euskal Sagardoa » élaboré fin octobre avec les variétés de pommes Geza Mina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki et Goikoetxe récoltées sur leur propre pommeraie :

- C'est un sagarno d'arôme fruité.
- En bouche on retrouve un équilibre entre l'amertume, l'acidité et la douceur.
- Après dégustation, il laisse une sensation légèrement corsée, et reste longtemps en bouche.

Pomme Année chiche mais de caractère

2024 a été en chiche en pomme par rapport à 2023. La récolte 2023 a été abondante sur toutes les variétés et on s'attendait à une année 2024 de faible envergure, de plus la rareté des jours de froid en hiver 2023 l'a rendue encore moins productive. Par rapport à 2023, la récolte a été de 60 % inférieure, et ce quels que soient les bassins de production.

Pour la 24^{ème} année consécutive, début Septembre un suivi de la maturation de plusieurs vergers a été réalisé en Gipuzkoa par Fruitel et Sagardoaren Lurralde. Le contrôle a porté sur plusieurs pommeraies 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 2024:

- Par rapport à l'année dernière, la maturation en termes de régression de l'amidon est légèrement avancée, et avec une teneur en sucre inférieure.
- L'état de maturation en termes de niveau de sucre est de 10,1 °Brix, 0,5 points de moins que l'année dernière et c'est le niveau le plus bas observé depuis 10 ans. r.
- La régression de l'amidon présente un indice de 2,7, soit 0,7 point de moins que celui de l'année passée
- En observant les données de maturation concernant la régression de l'amidon et en prenant en compte les plantations étudiées, on peut définir 3 groupes de variétés (en dehors de Goikoetxea):
 - Les plus avancées : Patzolua, Mozolua, Gezamina,.
 - A la moyenne : Txalaka, Manttoni, Verde agria et Urtebi txiki, Aritza.
 - Les plus en retard : Errezila, Moko, Udare Marroi, Errezila, Urtebi Haundi, Urdin.

Le secteur cidricole Le pari de la qualité

Le travail réalisé par le département de l'environnement rural de la Diputacion Foral de Gipuzkoa au cours des dernières années en faveur de la pomme locale est remarquable. Depuis l'année 2016, 131,8 hectares de pommeraies ont été plantés et des subventions à hauteur de 2.219.078 € 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 les bonnes pratiques.

Grâce aux subventions de la Diputacion Foral de Gipuzkoa qui ont commencé en 2016 et ont été renouvelées chaque année, **131,8 hectares ont été plantés**. En ce qui concerne les subventions au matériel, 236.102,35 € ont été accordés et 1 992 976,28 € pour la plantation de pommiers. Cela signifie que **depuis 2016, la Diputacion Foral de Gipuzkoa a fourni des subventions pour un montant de 2.219.078 €.**

Le Laboratoire Agro-Environnemental Fraisoro de la Députation Forale de Gipuzkoa continue d'être une référence en matière d'amélioration de la qualité des produits. Depuis son lancement en 2013, le jury de dégustation a organisé plus de **1 215 séances de dégustation** au total. Cette année, le processus de formation des nouveaux dégustateurs a été lancé et d'ici le début de l'année prochaine, il est prévu que 8 nouveaux dégustateurs soient pleinement préparés.

Dans cette amélioration continue de la qualité des produits, la filière dispose du Laboratoire Qualité et Innovation Agricole de Fraisoro, où sont effectuées les analyses physico-chimiques et sensorielles, à la fois des sagarno des deux marques de qualité actuellement sur le marché, Euskal Sagardoa et Sagardo Gorenak, et bien sûr pour les sagarno qui ne sont contrôlés par aucune de ces marques, puisque le Laboratoire offre ses services à tous les producteurs cidricoles.

Les données sont restées assez similaires à celles des années précédentes et au cours de l'année 2024, et concernant les analyses physico-chimiques, quelque **3 903 échantillons** ont été analysés au Laboratoire (moûts, crus en fermentation, produits à embouteiller...).

À leur tour, les analyses organoleptiques ont été d'environ **520**, qui comprennent à la fois le sagarno destiné à l'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa, comme pour le Sagardo Gorenak.

Evenements remarquables

Récompenses Internationales pour les cidriculteurs basques

En 2024 , les cidriculteurs du Pays Basque-Euskal Herria ont été récompensés dans plusieurs concours cidricoles internationaux.



En 2024, plus de 16 événements ont eu lieu dans le monde de la filière cidricole internationale : conférences et concours de cidre à la CiderCon 2024 aux États-Unis, l'événement Sagar Handia Fest 2024 aux États-Unis, les jours Crafton 2024 au Royaume-Uni, les Britanniques Semaine du cidre au Royaume-Uni, le concours et la foire cidre au Cider World'24 en Allemagne, le concours Concours international de cidre et de poiré 2024 au Royaume-Uni United, l'événement Hardanger Internasjionale Siderfest 2024 en Norvège, le GLINTCAP 2024 (Grand Lakes International Cider and Perry Competition) aux États-Unis United, la Xle édition de la Feira da Sidra en Galice, la Festival Sidrama 2024 au Portugal, le festival du cidre de Ross Festival au Royaume-Uni, l'Armagh Food and Event Cider Weekend au Royaume-Uni, le concours du Salon International des Sidres de Gala 2024 (SIGA) à Asturies, le concours World Cider Awards 2024 dans le Royaume Uni, le concours Australian Cider

Awards 2024 en Australie et le concours Fruit Wine & Cider Awards 2024 en Nouvelle-Zélande.

Voici la liste des prix obtenus par nos cidriculteurs locaux :

GLINTCAP 2024 (États-Unis) :

La cidrerie Zapiain a obtenu 3 prix et une nomination internationale spéciale :

- Zapiain: Premier prix pour le cidre Zapiain Euskal Sagardoa Premium (cidre naturel), deuxième prix pour le cidre Joanes de Zapiain (cidre naturel), deuxième prix pour le cidre Bizi-Goxo (cidre de glace) et le prix spécial du producteur international de cidre de l'année (International Cidrenier de l'année).

• World Cider Awards 2024 (Royaume-Uni) :

La cidrerie Topa a remporté 1 récompense : argent ,le cidre pétillant Topa Brut Artisanal (cidre mousseux).

• Cider World'24 (Allemagne) :

Les producteurs de cidre d'Euskal Herria ont obtenu 5 prix :

- Cidrerie Bereziartua : cidre Sidra Bereziartua, prix d'honneur (cidre naturel) et cidre Sidra Ona prix d'honneur (cidre mousseux).
 - Cidrerie Isastegi : cidre naturel Isastegi D.O. Cidres or premium (cidre naturel).
 - Cidrerie Zapiain : cidre Euskal Sagardoa Premium Gold (cidre naturel) et cidre de glace Bizi Goxo Or 2017 (cidre de dessert).

SISGA 2024 (Asturies) :

Les producteurs de cidre d'Euskal Herria ont obtenu 15 prix :

- Baldorba Naturel : cidre bronze Sabaiza (cidre sec), cidre argent Nahizhaga Sec), le cidre argent Orbaibar (cidre sec) et la Licor Larra Barri argent (liqueur de manzana sil-



vestre).

- Cidrerie Egiazki Txopinondo : cidre d'argent Sagarnoa (cidre sec), Cidre Pétillant zilarra (cidre pétillant Brut) et Spiriteux EgiazkiPaxaka oro (liqueur de cidre).
- Cidrerie Kuartango : cidre argent Callabocas (cidre aromatisé), Cidre Sagartxo oro (cidre aromatisé), cidre Su-Sagardoa haut de gamme (cidre de feu) et le vermouth de cidre argent Kuartango (cidre de feu)vermouth).
- Cidrerie Petritegi : le cidre or 1526 (cidre demi-sec), le Cidre premium La Petri (cidre mousseux), Vermouth au cidre argent (vermouth de cidre) et Vermouth au cidre et à l'orange dorée (vermouth).

Exposition "A la yuklak, golpian bat ¡" : un voyage dans le paysage cidricol



Grâce à cette exposition organisée par Sagardoetxea, vous pourrez explorer l'évolution du monde cidricole depuis plus de 200 ans, et découvrir comment le rite de txotx a transformé les loisirs autour du sagarno, maintenu en vie la tradition et permis son adaptation à des temps nouveaux.

Traditionnellement, les cidreries sont des lieux de rencontre, de fête et de loisirs, où l'on pratiquait les jeux traditionnels comme les quilles, l'on jouait de la guitare, et où se défiaient les bertsolaris, Cet ensemble constituait l'essentiel de l'ambiance de ces établissements.

L'exposition a révélé des événements historiques et des curiosités du milieu du 19e siècle à nos jours, comme le sens de l'expression « A la yuklak, golpian bat » qui donne le titre de l'exposition. Comme indiqué dans la publication de Luis de Urantz « Une ville à frontière », selon la tradition d'Irun, le verre de sagarno devait être bu d'un seul coup, en disant « À la yuklak, d'un coup ! ».

Evolución histórica de las sidrerías

A la fin du XIXe siècle, des scientifiques comme Severo Aguirre-Miramón et Vicente Laffitte promurent la modernisation de la pomiculture en Gipuzkoa. Malgré les efforts de la Diputación de Gipuzkoa, le franquisme a interrompu ce progrès

"En 1882, il y avait beaucoup de pommes à Azpeitia et les autorités ont imposé une taxe sur le cidre. Malgré la demande de son abolition par les habitants, les autorités ont continué à percevoir pour construire la prison locale."

"Au début du 20ème siècle Mutriku était l'un des principaux centres cidricole du Gipuzkoa, avec une production de 300 000 litres de sagarno par an"

Dans les cidreries, le sagarno était principalement servi à la champléure (robinet de bois en bas du tonneau) et était à peine mis en bouteille. Au début du XXe siècle, il y avait 600 cidreries en Gipuzkoa et qui produisaient 9 millions de litres par an.

À cette époque, les cidreries passèrent de simples centres de production à des espaces de loisirs et de convivialité. Le Txotx Berria (txotx nouveau) marquait l'ouverture d'une nouvelle kupela (tonneau), un événement très attendu par les adeptes de cette boisson. Aucun repas n'étant servi, les participants apportaient leur propre nourriture. De plus, les bertsolaris et les jeux tels que les quilles et le jeu de palet, créaient une atmosphère de loisir unique des cidreries.

“Les termes actuels « saison du txotx » et « rite du txotx » font référence au fait de déguster le sagarno directement des fûts, et trouvent leur origine dans le bâtonnet en bois qui servait autrefois à fermer le trou de dégustation des kupelas. Cependant, selon certains experts, il est possible que le mot txotx (brindille en basque) utilisé pour nommer cette tradition n'ait rien à voir avec le fausset (batonnet pointu). En effet, lors de l'ouverture du « Txotx Berria », le cidre était consommé à la champleure (à la cruche) et non au txotx. Il est donc probable que la tradition soit davantage liée au mot « xoxa » (argent, monnaie), puisque c'était le terme utilisé pour payer un verre de sagarno.”

“La famille Zuaznabar de Sasoea Haundi de Lasarte et la famille Goikoetxea d'Erbetegi Etxeberri d'Astigarraga étaient productrices de sagarno ont maintenu vivante la tradition de la txalaparta.”

Au début du XXe siècle, la vallée d'Urumea était célèbre pour ses cidreries, qui attiraient familles et travailleurs, notamment pendant la Semaine Sainte (Pâques). La bertsolari Txirrita était un client régulier des cidreries de la vallée d'Urumea. Astigarraga, Hernani, Usurbil,

“Dans les cidreries de Tolosa, les verres consommés étaient marqués à la craie sur le fût.”

Lasarte et d'autres communes de Buruntzaldea comptaient une importante concentration de cidreries, où les habitants locaux et les visiteurs se réunissaient pour déguster le sagarno.

À la Belle Époque, alors que l'aristocratie européenne jouissait du luxe de Saint-Sébastien, la classe moyenne inférieure fréquentait les cidreries pour profiter de son temps libre. Au début du XXe siècle, Donostia comptait 101 cidreries, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la ville.

Sous le régime franquiste, le secteur du cidricole a connu une grande crise. Les producteurs ont été confrontés à des difficultés dues à l'abandon des vergers de pommiers. En 1967, la production cidricole atteint son point le plus bas avec 1 250 000 litres de production et de nombreuses cidreries ferment leurs portes. À partir des années 1950, la Députation Forale de Gipuzkoa a mis en place des mesures pour réactiver le secteur et a commencé à assumer la responsabilité de la qualité de la production.

Après la guerre civile, le commerce du cidricole du Gipuzkoa n'était pas très rentable. Les cidreries étaient implantées dans quelques villes et certaines diversifiaient leur activité pour survivre. Malgré le déclin de la production cidricole au milieu du XXe siècle, la consommation de sagarno dans les sociétés gastronomiques s'est poursuivie, ce qui a donné lieu à la création du rituel du txotx.

Aujourd'hui, nous disposons d'un large éventail d'activités de loisirs pour profiter de cette culture. En effet, en 2006, le Musée Sagardoetxea a été ouvert pour promouvoir la culture cidricole basque. Sagardoetxea propose des visites guidées, des activités et des expériences autour du sagarno et des pommes. De plus, à travers son Centre de Documentation, elle collecte des documents et des éléments historiques liés à la filière cidricole.

Depuis quelques années, des cidreries innovantes proposent de nouvelles expériences gastronomiques et des dégustations de cidres locaux et internationaux. Les cidreries traditionnelles proposent également des visites guidées pour montrer aux visiteurs la production de sagarno, alliant tradition et innovation. Cela a été influencé par le travail réalisé ces dernières années tant par le Laboratoire Agro-Environnemental Fraisoro que par l'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa, puisque dans les années 2010 le Laboratoire Fraisoro a commencé à travailler en faveur de la qualité du cidre et en 2017, la Création de l'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa.

Oenologie cidricole

EDA Drinks & Wine Campus continue de progresser résolument vers la création d'un centre universitaire pour se former à la gastronomie liquide. 2024 fut une année pleine d'étapes pour ce projet éducatif qui émane du prestigieux Centre Culinaire Basque sous la direction d'Elisa Ucar.

Au début de l'année, ils ont lancé un concours pour concevoir le siège social de Vitoria-Gasteiz et celui de Laguardia, dont le résultat est l'adjudication des projets au studio d'architecture portugais Carvalho Araújo. En juillet a été organisé la Rencontre des Jeunes Talents du Vin à Samaniego, qui a réuni plus de 80 vignerons et vigneronnes. En juin, le campus a présenté son Winery Council et a organisé en septembre l'EDA Beer Summit, rencontre des professionnels du secteur de la bière.

En fin d'année, de nombreuses étapes ont été franchies, comme la présentation du Comité d'Experts, l'annonce de l'accord avec le WSET – Wine & Spirit Education Trust pour fournir également leur formation qualifiée et l'organisation de la troisième Rencontre des Jeunes Talents du Vin à Penedés.

En décembre, EDA Drinks & Wine Campus a proposé le premier cours sur les cidres aux professionnels du secteur en collaboration avec la DO Euskal Sagardoa. La formation a été dispensée par Haritz Rodriguez premier « pommelier » ou sommelier de cidre certifié par l'État espagnol, ce qui constitue un pas de plus vers l'offre que ce campus veut proposer dans sa programmation en incorporant un produit si enraciné dans la culture basque.

Quand profiter de la culture cidricole ?

Avec l'ouverture de la saison du txotx, commence à Sagardoaren Lurraldea le temps de déguster le nouveau sagarno au txotx ou en bouteille, et les activités de loisirs autour de la culture cidricole : visites guidées du Sagardoetxea Museoa, visites spéciales de printemps, expériences culturelles diverses , l'événement Udazken Zaporez, VI. Forum Sagardo, etc.

La saison du txotx ouvre un cycle pour profiter à la fois du sagarno nouveau et de la culture cidricole tout au long de l'année. La saison du txotx est une tradition profondément ancrée dans notre culture qui permet aux amateurs de sagarno de déguster la nouvelle récolte et de la partager entre amis, en famille, etc. Ainsi, de janvier à mai, nous pourrions profiter de l'atmosphère de la cidrerie et du sagarno nouveau, ainsi que découvrir à quoi a ressemblé la nouvelle récolte, tant au txotx qu'en bouteille.

Parallèlement, la saison commence aussi pour profiter de notre offre de loisirs cidricoles tout au long de l'année. Le musée Sagardoetxea, situé à Astigarraga (Gipuzkoa) , organise de nombreuses activités pour promouvoir la culture du cidricole. Parmi elles, des visites guidées à Sagardoetxea, des visites spéciales à « Sagardoetxea Loretan » pour profiter de la floraison des pommiers, des des expériences de culture cidricole (musée et cidrerie, Goxokata, sagarno et mer, Sagarbike...), l'événement « Udazken Zaporez ». qui permet de profiter de la saison de la récolte des pommes et de la production du moût de pomme ou de la sixième édition du prestigieux événement Sagardo Forum, qui comprend des conférences sur les pommes et les cidres. Des propositions pour profiter de cette culture cidricole peuvent être trouvées sur www.sagardoarenlurraldea.eus