

[Actualité](#)[Sports](#)[Faits divers](#)[Annonces](#)[Boutique](#)

lundi 16 janvier

[Bordeaux](#)[Arcachon](#) [Médoc](#)[Libourne](#) [Langon](#)[La Rochelle](#)[Saintes](#) [Royan](#)[Cognac](#) [Angoulême](#)[Périgueux](#)[Agen](#)[Auch](#)[Pau](#)[Bayonne](#) [Biarritz](#)[Mt-de-Marsan](#) [Dax](#)[L'agenda de janvier](#)[Grands reportages](#)[L'info sur les Pyrénées](#)
[Pyrénées.com](#)[Sud Ouest Eco](#)

Vendredi 13 janvier 2012 à 06h00

Par **pantxika delobel**0 [commentaire\(s\)](#)

Première gorgée

En basque, on l'appelle le « sagardo berri » et il vient d'arriver à maturation. Prêt à déguster dans les cidreries des deux côtés de la Bidassoa.



Lancement de la saison du « txotx » 2012 dans la cidrerie Petritegi, à Astigarraga. (photo jean-daniel chopin)

Selon les spécialistes, les sagardozeale, c'est toujours la meilleure. La première gorgée de cette boisson cristalline qui mousse dans notre verre.

Dans cette cidrerie d'Astigarraga (ville voisine de Saint-Sébastien), ils étaient deux cents, ou peut-être d'avantage, à se prêter au jeu de la première dégustation de cidre nouveau. Un rituel qui marque le début de la saison du sagardo (ou sagarno) berri.

[Partager](#)[Me gusta](#)

0

[Tweeter](#)

[Envoyer à un ami](#)

mollat.com

Recherche



Services[Agenda](#)[Blogs](#)[Associations](#)[Abonnements](#)[Journal en PDF](#)[Archives](#)[Boutique](#)[Unes anniversaires](#)[Presse à l'école](#)[Journal Parlé](#)[Hôtels](#)

Annonces[Carnet](#)[Auto-moto](#)[Emploi](#)[Immobilier](#)[Légal](#)[Formation](#)

Une cérémonie où l'on répète les gestes en coulisses, pour que le jet final, immortalisé face caméra, soit parfait.

[Imprimer](#)**« Txotx ! »**

Parrain 2012, Julian Iantzi, un présentateur survolté de la chaîne de télévision basque, avale son verre à grandes lampées sans se faire prier. « C'est un véritable honneur pour moi. » La vedette locale, originaire de Navarre, avoue que sa conversion au cidre remonte à sa rencontre avec sa fiancée d'Irun. « J'ai réalisé que le sagardo représentait bien plus qu'une simple boisson rafraîchissante, il fait partie de notre identité basque. »

Symbole de l'hospitalité en Pays basque, allégorie de la convivialité, le rite de la dégustation au tonneau se pratique jusqu'à épuisement des réserves (soit en général fin avril). On appelle ça le « txotx », du nom de la petite branche de bois qui bouche l'orifice des fûts. « Txotx ! » c'est aussi un cri de ralliement, lancé par le préposé à l'ouverture du tonneau.

En rang d'oignon, face à Joaquín Otaño, les dégustateurs se pressent verre à la main pour intercepter le précieux vin de pomme. « L'idéal pour apprécier les différentes cuvées est d'en boire peu à la fois. Deux doigts suffisent. Après, il n'y a pas de limite, ils peuvent revenir jusqu'à plus soif ! »

Du cidre contre la crise

À une vingtaine de kilomètres de la frontière, Astigarraga (5 000 habitants) compte une quinzaine de cidreries. Le nouveau maire de cette ville a tout juste 25 ans. Enfant, Andoni Gartzia est tombé dans la kupela. Cette passion pour le cidre, il compte bien la transmettre au-delà des frontières du Pays basque. « Malgré la crise, près de 100 000 personnes sont passées par nos établissements l'an passé. Toutes les cidreries jouent le jeu en proposant des tarifs raisonnables (menus entre 25 et 32 euros). À ce prix, il n'y a pas beaucoup d'endroit où l'on peut passer une soirée aussi conviviale. »

Cette année, le sagarno a un bon équilibre (selon le secteur cidricole). Fruité, rafraîchissant et doté d'une longue finale. À cela plusieurs explications : une floraison précoce, un printemps chaud et sec, suivi d'un mois de juillet plutôt humide. En Guipúzcoa, les producteurs ont récolté la même quantité de pommes que l'an passé. Près de 10 millions de litres ont été mis en en tonneau et seront dégustés jusqu'à la fin de la saison.

culture et loisirs