

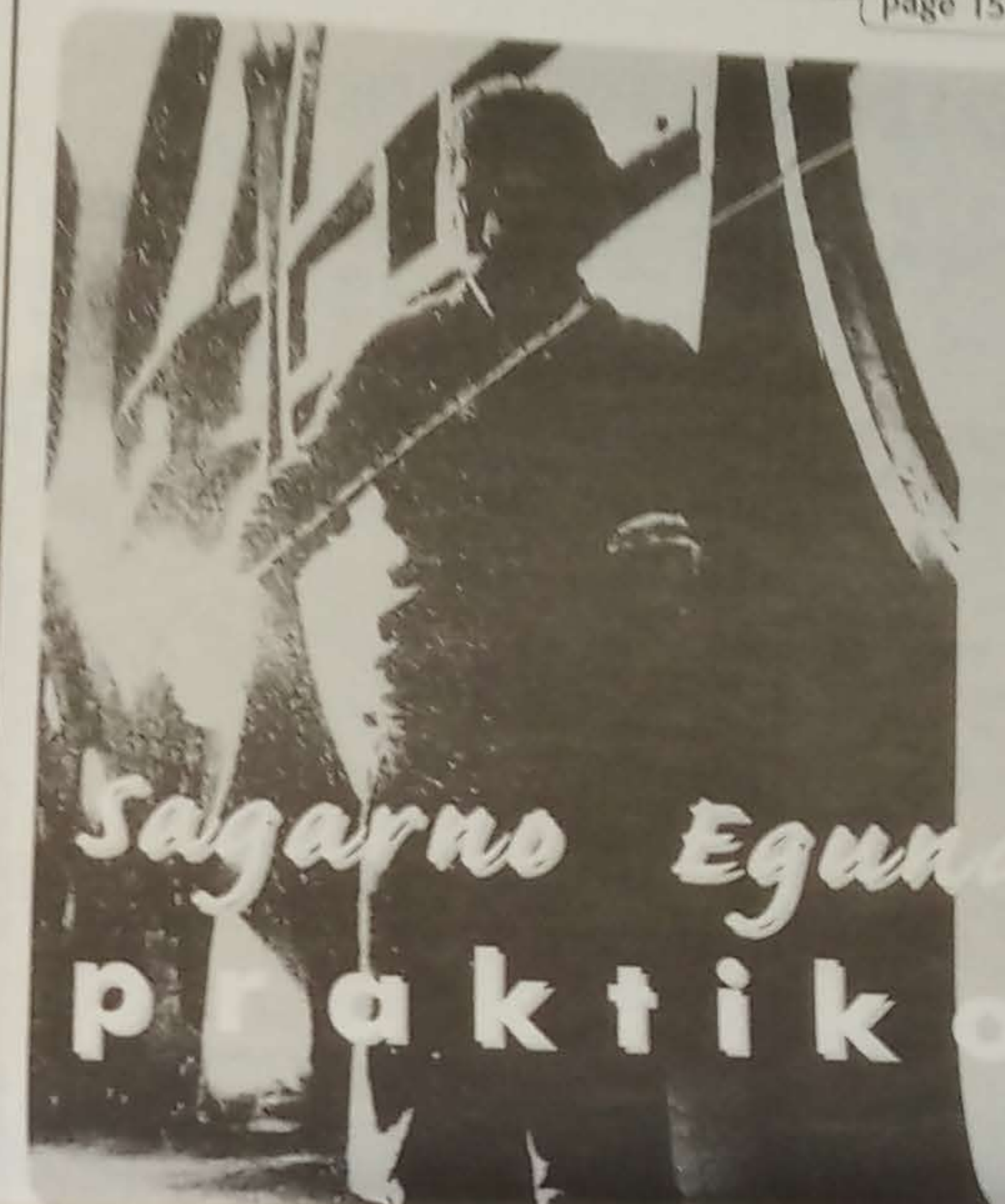
RETROSPECTIVE CIDRICOLE IPARRALDE 2005-2006

- 20/06/2005 I. Sagarno Eguna à Bayonne
- 21/06/2005 VII. Buzonako Sagarno Eguna
- 11/06/2005 VIII. Hendaiako Sagarno Eguna
- 22/06/2005 1^{re} mise en bouteille de pommade à la Citronne d'Arcidan (vins de St Lary)
- 06/07/2005 Brassage du 2^e millésime du Domaine d'Abbadia à Hendaye
- 01/08/2005 Finition définitive de la sagardotegia AKARRIGI à HERNANI
- 08/08/2005 III. Sagor Tinko à Urvigne
- 14/08/2005 Conférence débat organisée par Sagartena Quelles perspectives pour le pommé et les vergers basques?
- 09/12/2005 Naissance de la SARL SEGIDA en continuation de EZTIGAR
- 20/01/2006 III. Sagarna Berria à Baiona avec la participation de Jean-Michel GONZALEZ et Jean-Marie USANDISAGA
- 01/02/2006 Début des travaux de la Sagardotegia à ASTIGARRAGA ouverture au public du musée muséographique pendant les 24h 2006
- 23/02/2006 Premier Kukuaren Kupela à Txopinonda AZKAINNE, en présence des bertsiolaris LISAZO et EGANA
- 03/03/2006 Fin du projet INTERREG Aquitaine-Navarre portant sur l'étude des variétés de pommes locales



SAGARNOAREN 2005-2006eko AKTUALITATEA IPARRALDETIK

- 2005/04/30 Babakuntako lehen Sagarno Eguna
- 2005/05/21 Baionako zazpigarren Sagarno Eguna
- 2005/04/11 Hendaiako zortzigarren Sagarno Eguna
- 2005/06/23 Pocomado (Okuitandor sagarnoa) arein lehen botailatzea Antzianeko sagarnotegian St Lary ondoan
- Iraila bukatzen Hendaiako Abbadiaiko bigarren sagar brentaldia
- 2005/10/01 Uruñako hirugarren Sagor Tinko
- 2005/10/14 Sagartzearen konferentzia: zer gero euskal sagar eta sagardoiak?
- 2005/01/01 SEGIDA SARL aren sortzea, EZTIGARren haririk
- 2006/01/20 Baionako hirugarren Sagarna Berria, Jean Michel GONZALEZ eta Jean Marie USANDISAGA gazaitekin
- 2006/02/01 ASTIGARRAGAKo Sagardotegiaaren obren hastapena, sagasti museografikoaren publikoari irekitzea 2006eko ekainean.
- 2006/03/23 Lehen Kukuaren Kupela, Azkaineko Txopinonda sagarnotegian, LISAZO eta EGANA bertsiolariekin
- 2006/05/03 Lekuko sagar moter buruzko ikerketaren Akitania-Nafarroa INTERREG xedean bukatzea



HIZTEGIA / LEXIQUE

SAGARNOA : Cidre du Pays Basque
TXOTX : Bâtonnet qui ferme le tonneau, on dit également txotx pour ouvrir le tonneau
DOLAREA ou **BRENTSA** : Le pressoir
HAUTSI : Rompre, le Sagarno contre le verre (KJUPELA : le tonneau)
PATSA : Le mou qui sert de la presse
MUZTIOA : Jus de pomme avant la fermentation
USAINDU : Sentir
DASTATU : Goûter
MINGOTS : Amère
GARRATZ : Acide
BASOA : Verre
ONA : Bon
GOKOA : Doux
SAGARNO BAT, OTOI : Un cidre svp
BI SAGARNO, OTOI : Deux cidres svp (à partir de deux, on place toujours le nombre avant l'objet...)
HIRU SAGARNO : Trois cidres
LAU : Quatre
BOST : Cinq
SEI : Six
ZAZPI : Sept
ZORTZI : Huit
BEDERATZI : Neuf
HAMAR : Dix
MILESKER, ESKER ANITZ : Merci beaucoup
ZENBAT DA ? : C'est combien ?
ATXIK ZAZU : Gardes la mienne

Xerbitxatzeko aholkua:
 Basoa zolatik eri puntekin atxiki behar da, sagarno botaila 40 zentimetro goratik husten delarik. Baso bokatzean sagarno gufi xerbitxatu behar da. Ixurtzean sagarnoa basoaren barneko paretan hausten da, ezkila arrabots bat eginez. Sagarnoa aho hobian dastatu behar da, hurrupa ttipiak eginez. Orain dena badakizue, txotx on guzietan.

Conseil pour se servir du Sagarno
 Pour faire un bon txotx, il faut tenir le verre par le fond du bout des doigts et servir le sagarno en le versant de la bouteille d'une hauteur de 40 centimètres. En se déversant, le sagarno se rompt contre la paroi du verre dans un bruit harmonieux de carillon. Le sagarno est servi en petite quantité (ne pas remplir le verre) et est également dégusté par petites gorgées en fond de bouche et lentement afin d'en apprécier toutes les vertus. Bon txotx à tous.

DAVERAT
 Zatozte agur baten egitera
 Karlosko Bidea - 64100 Baiona
 Tél. 05 59 42 46 46
 e-mail : ferrario@audar.com

Sokoa
 Pausu-ko etorbidea 26
 HENDAYA - 64700
 Tfnoa : + 33 5 59 482 482
 Faxa : + 33 5 59 482 472
 Emaila : info@sokoa.com

Venez avec iparbus
 Zatozte gurekin !!
 www.iparbus.com herribus@iparbus.com
 0034 943 491 801
 0034 606 305 143
 Fax : 0034 943 491 330
 Olartzun (Gipuzkoa)

Cazenave Xokolategia
 19. Arrieta Port Harborean
 tel. 05 59 59 03 10 Baiona

H&H
 4 saisons
 4 coins du monde
 Produits équitables
 fermiers et biologiques
HAN & HEMEN
 32, rue de Labouheyre
 64600 ANCIET
 Tél/Fax 05 59 43 90 43

www.phillips-internet.com
PC
 Remplacement,
 web consulting, net-
 bureau, netcafé, DINA
 location prestations
 matérielles
E-business & E-marketing

SAGARNO : hitzez hitz « Sagor Arno », eta oraiokan mugazainek dute hiztegiaren bide bera hartzen. Aurten sagarnoak galdu du bere « cidre » edo « sidra » sailkapena, arno sailkapenean sartzeko, horri doakion zerga goragokoarekin. Orduan beste hizkuntzetan ere «Sagarno» hitza erabili edo orduan, azken ekstremitatean, «euskal sidra». Doi doietarik bainan barkatuko dizuegu.

Sagarno : Littéralement «sagar arno» qui veut dire vin de pomme. Le Sagarno n'est pas du cidre ni dans sa dénomination ni pour la douane qui la définit depuis cette année comme vin, avec la taxe plus élevée qui va avec, bien sûr. Alors plus que jamais dite Sagarno ou à l'extrême rigueur « cidre basque » et on vous pardonnera.

itelebista
 iparraideko telebista .com

Z.I. d'Ixassou 64250 Camba
ALKI
 05 59 29 84 17
 TELECOPE 05 59 29 22 78
 FABRIQUE DE MEUBLES

Les Vignerons du Pays Basque
TROULEGUY
 Des vins de caractère dans un esprit d'exception !
 64630 St-Etienne de Baïgorry
 tel : 0033(0)5 59 37 61 33, fax 0033 (0)5 59 37 67 70

TECHNOFLEX
 ZA de Bassilour - 64210 Bidart
 Tél : 05 59 54 66 66 - Fax : 05 59 54 90 06