

BIDASOAKO SAGARDOZALEEN KOFRADIA

CONFRÉRIE DES AMATEURS DE SAGARNO DE LA BIDASSOA



Rassemblement des confréries devant l'église de Biriato @photo Confrérie

Historique :

La Confrérie des amateurs de *Sagarno* (nom basque désignant le vin de pomme) est composée de membres issus des deux berges de la Bidassoa. La fabrication du *sagarno* avait presque disparu du cercle familial depuis l'après-guerre, pour laisser place à quelques grandes cidreries. Les pommiers furent arrachés de nos campagnes, pour des cultures soi-disant plus rémunératrices. Le savoir-faire traditionnel, issu d'une économie de subsistance, était lui aussi en train de disparaître. En conséquence, les pressoirs industriels étaient contraints de s'approvisionner loin de leur région d'origine pour la fabrication d'un breuvage "passe partout". Cette production estimée à 14 millions de litres était de qualité discutable et éloignée du goût originel. Se crée alors, en 2009, autour d'amis de la zone Bidassoa, la Confrérie des amateurs du *Sagarno*.

La confrérie engage un travail pour retrouver le chemin de la tradition et progressivement maîtriser tout le processus : de la plantation de la graine de pommier, en passant par la greffe, jusqu'à la mise en bouteille. Le jus de pomme est fabriqué dans un chai collectif à disposition de tous ses membres. Notre production de 1 000 à 7 000 bouteilles selon les années de récolte, est partagée entre les membres, leurs familles et les amis. Ainsi donc, nous contribuons à la promotion de notre terroir et d'un produit de tradition, en sauvegardant le savoir-faire de nos aïeux, à réorganiser l'auto-suffisance et le plaisir de faire un breuvage traditionnel à partir de variétés locales de pommes.

Le *sagarno* est du "vin de pomme" officiellement désigné comme "une boisson fermentée à base de pommes". En effet, selon la norme en vigueur, il contient trop d'acidité volatile pour être appelé "Cidre". Le *sagarno*, à la différence d'autres variétés européennes, a une effervescence très légère lorsqu'on le verse, il renferme très peu de dioxyde de carbone. Son titrage d'alcool varie entre 4% et 6%. En début de saison on le sert souvent depuis la barrique, plus tard il sera servi en bouteille.

Coordonnées

Adresse : Aguerreko Ur Xirripa Chemin de Martingoiti Biriato 64700

Tél : 06 86 23 58 51

confrerie.sagarno@laposte.net

PRÉPARATION DES POMMES AVANT D'ÊTRE PRESSÉES



PRINCIPE D'ÉLABORATION DU SAGARNO :

La première fermentation transforme le sucre en alcool. Puis succède une deuxième fermentation (dite malolactique), plus lente et moins visible qui 2 à 4 mois.



Il n'y a plus qu'à boire à la barrique à l'appel du "Txotx". Le txotx est cette petite cheville de bois qui ferme l'orifice libérant le breuvage en pression naturelle contre le verre mis de biais pour « frapper » le *sagarino*.

Traditionnellement l'ouverture des cidreries avait lieu à partir de la St Sébastien le 20 janvier, le 24 étant la St Vincent traditionnellement la fête des Vignerons. On venait le goûter pour passer commande, en emmenant quelques plats à partager entre amis.

En général après Pâques il était mis en bouteille. Le *sagarino* étant élevé sur lie, les particules se sont déposées durant les 5/6 mois en barrique. Afin de ne pas déranger cette clarification naturelle, les anciens le mettaient en bouteille en lune descendante.



UN LIQUIDE MIRACULEUX POUR LES MARINS BASQUES :

Pendant très longtemps il fut embarqué en barrique pour désaltérer les marins qui pêchaient la baleine ou la morue à Terre Neuve. Le vin de pomme était stable en barrique, plus hygiénique et agréable que l'eau qui pouvait croupir. On lui prêtait des vertus antiscorbutiques. A l'aller les barriques pleines de *sagarino* lestaient le navire, au retour aussi car elles servaient de contenant pour la graisse de baleine ou les morues salées.

UNE CONFRÉRIE ATYPIQUE !



Beaucoup de Confréries, sont souvent en costumes d'apparat. Notre Confrérie s'est d'emblée mise "au ban de ces us et coutumes" que nous respectons mais qui n'ont pas été retenues par notre collectif. Nous avons adopté le costume traditionnel basque des paysans de la fin du XIX^{ème} siècle, plus conforme à notre esprit. Il nous fallait un vêtement où l'on soit à l'aise pour presser en public. C'était aussi, quelque part, une façon de ne pas faire d'achat « dispendieux ». Pour participer aux fêtes traditionnelles locales, beaucoup d'entre nous avons ces types de costumes qui n'étaient pas de facture unique.

Notre objectif premier est de rassembler les membres pour qu'ils maîtrisent les étapes, du verger jusqu'au chai et qu'ils aient l'envie de relancer ce type de production familiale. A l'époque de nos parents pratiquement toutes les fermes produisaient leur sagarno. Dans les faubourgs on se regroupait à plusieurs familles pour élaborer ce précieux breuvage. Le vin de raisin était cher, il n'était bu que pour les grandes occasions

Depuis notre création et dans un souci de zéro déchet et d'autoproduction, avec les produits de bases, nous élaborons aussi du jus de pomme pasteurisé. Les fonds de cuves font d'excellents vinaigres. Une partie des vinaigres sont aromatisés pour faire le *Txipister*, sauce un peu perdue dans le temps, qui sert à accompagner les grillades de viandes ou de poissons. La dernière-née, la confiture de pomme pressée, nous permet de valoriser les déchets de pommes qui ont fourni leur précieux jus. Enfin, ce qui reste est donné à notre voisin et ami paysan, les bovins en raffolent. Pour nous remercier il nous fait cadeau d'un agneau qui donne lieu à une fête commune, comme cela se faisait autrefois dans une société d'entraide et de partage.

Notre chai est doté d'une cuisine, d'une salle à manger et d'une terrasse ombragée, près du ruisseau d'Aguerria. Ce lieu convivial est mis à la disposition de tous les membres et leurs amis. Vivre tranquille, manger tranquille, zéro kilomètre, produits de qualité, savoir-faire, ne rien jeter....

Un certain art de vivre pour ne pas dire, un art de vivre certain, dans ce bout du monde, au bord de la Bidassoa. Venez nous voir quand vous voulez !

LA CIDRERIE : LIEU DE CONVIVIALITÉ



La cidrerie de la confrérie des amateurs de Sagarno de la Bidassoa est aussi un lieu de partage. Elle est située dans la commune de Biriadou.

La commune de Biriadou jouxte l'Espagne et la rivière Bidassoa joue, pour partie, le rôle de frontière naturelle entre la France et l'Espagne. Le village est accessible depuis Béhobie.

Dossier préparé par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine avec le concours de la confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa. Remerciements à Manolo Alcayaga-Goicoechea pour son aimable soutien et concours.

Informations : gout.nouvelleaquitaine@gmail.com