



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie des amateurs de Sagarno de la Bidasoa

Adresse	39 Rue Richelieu - 64700 Hendaye
Sites	https://www.facebook.com/profile.php?id=100077645336998
Courriel	confrerie.sagarno@laposte.net

Date de création	09/04/2010	Nombre de Membres	68	F	33	H	35	Nombre d'Adoubés	
------------------	------------	-------------------	----	---	----	---	----	------------------	--



Co-Président	Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA	☎	06 86 23 58 51	@	manoloalcayaga@hotmail.com
Co-Président	Jean-Pierre BORJA	☎	06 80 42 60 05	@	
Co-Président	Serge PETIT	☎	06 30 74 03 28	@	petitser@hotmail.fr
Trésorier		☎		@	

Historique

Notre confrérie de membres est issu des deux berges de la Bidassoa. La fabrication avait presque disparue du cercle familial depuis l'après guerre, pour laisser place à quelques grandes maisons... Résultat, à partir des pommes venant souvent de l'extérieur vers des pressoirs industriels, pour aboutir à un breuvage « passe partout » de 14 millions de litres et une notoriété discutable. Se crée alors autour d'amis de terroirs, la Confrérie de Sagarno, en 2010. La confrérie retrouve le chemin de la tradition et maîtrise tout le processus, de la plantation de la graine de pommier, en passant par la greffe et jusqu'à la mise en bouteille. Le jus de pomme est réceptionné dans un chai collectif à disposition de tous ces membres. Notre production de 1000 à 7000 bouteilles selon les récoltes, est partagée entre les membres, leurs familles et nos amis. Ainsi donc, nous contribuons à la promotion de notre terroir et d'un produit de tradition ; à garder le savoir faire de nos aïeux. Le Sagarno est du « vin de pommes » officiellement désigné comme « une boisson fermentée à base de pomme ». En effet, selon la norme en vigueur, il contient trop d'acidité volatile pour être appelé « Cidre ». Le Cidre Basque est souvent qualifié de « naturel » car, à la différence d'autres variétés Européennes, son effervescence est très légère lorsqu'on le verse, ce cidre refermant peu de dioxyde de carbone. Son titrage d'alcool varie entre 4% et 6%. On le sert souvent depuis la barrique mais il est aussi commercialisé en bouteilles. Le Cidre est aussi fait à base de pommes, comme le Sagarno, toutefois en cours d'élaboration on arrête naturellement ou à l'aide de sulfites sa transformation alcoolique à environ 1015/1010 au densimètre ce qui revient à 10/15 g de sucre naturel de pommes pour 1 litre d'eau. Plus il y a de sucre, plus le cidre sera doux et vice versa. Le sucre dans la bouteille bouchée, a tendance à se transformer en alcool mais il lui manque le troisième élément, l'oxygène, donc il devient effervescent et garde sa douceur. Plus il restera dans la bouteille, plus les sucres disparaîtront au profit des autres arômes. C'est le même principe pour le Champagne, pour la bière et tous les alcools effervescents naturels.

Produits et Traditions

Principe d'élaboration du Sagarno : la première fermentation qui transforme le sucre en alcool. Ceci dure, selon les circonstances, entre 10 jours et 1 mois et demi. La deuxième fermentation (dite malolactique), réduit l'acidité du cidre et le rend propre à la consommation. Cette fermentation nécessite 2 à 4 mois. Il n'y a plus qu'à boire à la barrique à l'appel du « Txotx » ou en bouteilles. Une confrérie atypique ! Beaucoup de Confréries de Produits et Coutumes, sont souvent en costumes d'apparat. Notre Confrérie s'est d'emblée mis « au ban de ces us et coutumes » que nous respectons mais qui n'ont pas été retenues par notre collectif. Le fait générateur repose sur la fabrication artisanale du Sagarno par ses membres. Notre objectif est de rassembler les membres et qu'ils maîtrisent les étapes, du verger jusqu'au chai et qu'ils aient l'envie de relancer ce type de production familiale. Notre chai est doté d'une cuisine, d'une salle à manger et d'une terrasse ombragée, près du ruisseau d'Agueirria. Ce lieu convivial est mis à la disposition de tous les sociétaires et leurs amis.

Vos Chapitres	3 ^{ème} dimanche d'Octobre	Lieu	Bariatou
Vos Manifestations		Lieu	

Fonction Nom et Prénom	Co-Président Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA	Date	01/04/2020
------------------------	---	------	------------

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations