

«Sagardo trago hark nire bizitza aldatu zuen»



JASPER SMITH

SON OF MAN SAGARDOTEGIA, OREGON

San Frantziskoko jatetxe batean sagardo trago bat eskaini ziotenetik liluratuta dauka zuku horrek. Sagardoari bezain berezi eta estu lotu zaio sagardogintzari eta Euskal Herriari.

Ion Telleria Barrena

Gu behintzat ezustean harrrapatu gintuen joan den Sagardo Forumean AEBetan egindako sagardo bati zilarrezko domina emateak, zer eta Euskal Sagardo Tradizionalaren kategorian! Oregongo Jasper Smith da sagardogilea; eta ez, ez du euskal jatorririk; «Nahi bai!», esan du NAIzi emandako elkarriketetan.

Nolatan iritsi zinen Euskal Herrian egindako sagardo lehiaketa batera?

2017tik ari gara Oregonen euskal sagardoa egiten eta inportatzen. 2015ean maitemindu ginen sagardoaz San Frantziskoko jatetxe batean Isastegiko sagardo botila bat eskaini zigutenean. Sagardoa dastatu genuen momentuan jabetu ginen berezia zela. Distiratsua zen, fruitutsua, lehorra eta ezin hobea gure menurako. Oso ezberdina zen Ameriketan egin ohi diren sagardoekiko, hauek zuku kontzentratuarekin egin ohi dituzte eta zapore artifizialak gehitu ohi zaizkio.

Benetan diotsut, sagardo trago haren zaporeak nire bizitza aldatu zuen. Hiru hilabete beranduago Donostiara joan ginen emaztea eta biok txotx denboraldirako. 15 sagardotegitan izan ginen 7 egunean, txuleta askotxo izan ziren! Sagardoaz gehiago ikasi nahi genuen, kulturaz eta ekoizpenaz. Ulertu nahi genuen nola zen posible horren berezia zen zerbait gainerako munduarentzat ezezaguna izatea.

Handik sei hilabetera lana utzi eta Oregonen euskal estilora egindako sagardo negozio bat abiarazi nuen. 2017ko uztara garaian Donostiara itzuli nintzen eta bertako hainbat sa-

gardotegirekin lan egiten duen enologo batekin aritu nintzen lanean. Nire sagardotegia abiarazteko oinarritzko ezagutza hartu nuen berarekin; Oregonen eskura gintuen sagar barietate onenak aukeratu, kupela mota egokiekin eta beste hainbat ezagutza tekniko.

Azkenean, Euskal Herrian aurkitu ahal duzunaren oso antzeko sagardotegia jarri genuen Oregonen.

Urtero itzuli ohi gara Euskal Herrira eta bidaia horietako batean Sagardoaren Lurraldearekin lanean ari den lagun batek leihaketan parte hartzeko gonbidapena egin zidan. Ezin nion uko egin Euskal Herrirako bidaia bati eta aurkeztu egin ginen.

Bereziki harritu gaituena, Euskal Sagardo Tradizionalaren kategorian saritu zintuztela, ezustekoa izan da zuretzat ere?

Zalantzarik gabe! Ez genuen inolako saririk espero. Gure helburu bakarra zen gure sagardoa Euskal Herrian egindakoekin batera proba zezatela eta iritziak jasotzea bueltan. Interes handia genuen euskal publikoak gure sagardoa nola hartuko zuen jakiteko, zer zuten gustuko gure sagardoaz eta zer ez ezagutzea, gure produktua hobetu ahal izateko. Emaizta txukuna lortzea eta zilarrezko domina sentimendu izugarria izan zen eta oso eskertuta gaude dastatzaileei gure sagardoa gustatu zitzaielako. Eta oso harro ere bai, Euskal Herriko sagardo ederrak errespetatzen dituen zerbait egiteko gai izan garelako.

Gure irakurleak honezkero zain izango dira ia zer euskal jatorri duzun ezagutzeko...



JASPER SMITH

baina, bada halakorik? Baduzu euskal jatorririk?

Nahi bai! Emazteak eta biok, eta orain gure alabak, Euskal Herrikoa den guztia maite dugu. Kultura, bere historia sinestegaitza, janaria eta, noski, sagardoa. Neurri batean, espirituz euskaldun sentitzen gara. Munduko gure txoko maiteena da.

Euskal kultura eta bere historia errespetatzea oso garrantzitsua da guretzat. Horregatik bilatu genuen hasieratik euskal sagardogileekin harremana, eurekin egin dugu bidea

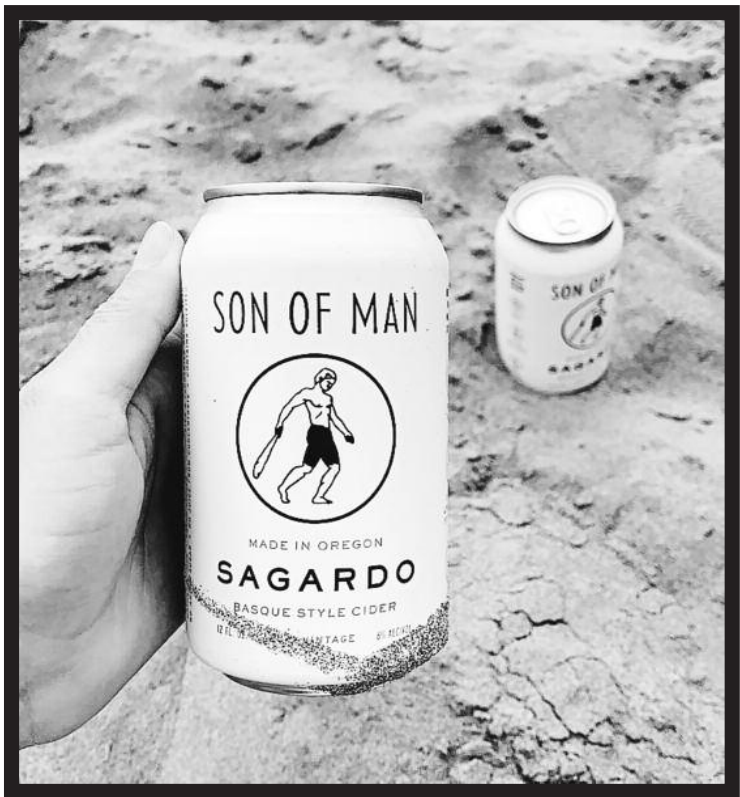
eta lagunak bihurtu gara orain. Niretzat oso garrantzitsua da argi uztea gu ez garela ari euskal sagardoaren karikatuta bat egiten; euskal sagardoari ohore egingo dion zerbait egin nahi dugu, baina, noski, ez da gauza bera, sagar ezberdinekin eta leku ezberdinean egindakoa baita.

Eta nolakoa da zuen sagardoa?

Guk sagardoa Euskal Herriko sagardotegi tradizionalen eran egiten dugu. Oregongo lau baserriko sagar fresko jaso be-

rriak soilik erabiltzen ditugu. Euskal Herriko sagardo etxetako sagar azido, mingots eta gozo proportzio berbera erabiltzen dugu. Berezko hartzitu edo irakitea egiten dugu, gaineratutako sufre edo beste kontserbatzailerik gabe. Karbonazioa endemikoa da eta fermentazio prozesutik dator, ez erantsitako karbono dioxido edo azukretik.

Gure sagardoari gehitzen diogun elementu bakarra *Lactobacillus* bakterioa da eta hau Euskal Herriko sagardotegi baten lagunaren eskutik iristen



«Euskal kultura eta bere historia errespetatzea oso garrantzitsua da guretzat. Gu ez gara ari euskal sagardoaren karikatuta bat egiten. Euskal sagardoari ohore egingo dion zerbait egin nahi dugu»

zaigu. Ondorioz, esan genezake gure sagardoa Oregonen eta Euskal Herriaren arteko ezkontza bat dela.

Eta AEBetan zer diote? Maite dute euskal sagardoa?

Estatubatuar gehienak sagardo gozoago eta modernoagotara ohituta daude, baina uste dut euskal sagardoarekiko interesa gero eta handiagoa dela. Elkarte bat abiatu dugu “Club Sagardo” izenekoa. Bertan, hainbat euskal sagardo inportatzen ditugu eta urtean hirutan bazkideen artean banatzen ditugu. Elkarrekin harrera oso ona izan du eta bide ikusgarria da jendea euskal sagardora gerturatzeke, bestela Euskal Herrian soilik egin ahalko litzatekeen modu batez egiten delako hurbilpen hori.

Uste dut sagardoa gero eta ezagunagoa bihurtzen ari dela Ameriketara. Denbora asko ez dela Isastegiko sagardoa soilik topa zitekeen gure inguruan; orain bertan Isastegi bera, Asstarbe, Gurutzeta, Izeta, Bereziartua eta beste hainbat dira. Merkatuaren garapenaren adierazle bikaina da hori.