



Decenas de personas acudieron a la inauguración de Son of Man.

## El txotx llega hasta Oregón

Son of Man, la primera sidrería 'guipuzcoana' de Portland, abrió ayer sus puertas

Jasper Smith, un joven estadounidense, «se enamoró» de la sidra de Gipuzkoa en el momento que la probó y decidió elaborar su propio caldo en EE.UU.

:: SARA ECHEVARRIA

**SAN SEBASTIÁN.** «Es un txokito para los guipuzcoanos en Oregón». Así define el donostiarra Guillermo Castaños, el enólogo que ha acompañado en esta aventura a Jasper Smith, un estadounidense de 29 años, la sidrería que inauguró ayer en Portland. Al igual que en Gipuzkoa, se dio el pistoletazo de salida de la temporada con la fiesta del txotx, porque la sidra que elaboran «es euskalduna».

Jasper, el joven emprendedor, «se enamoró» de la sidra guipuzcoana en cuanto la probó hace dos años. Vive en la zona manzanera de Oregón y hay muchas variedades de sidras, pero ninguna se parecía a la que probó aquel día. La mayoría son achampañadas o de estilo francés. Pero «esta era diferente. Fresca y con agrioshowers». Así que decidió inda-

gar y conocer de dónde venían esos sabores que le habían cautivado.

El buscaba un enólogo vasco para que le pudiera explicar a la perfección la cultura, la procedencia y la elaboración de la sidra. Vino a Gipuzkoa en 2017 y le pusieron en contacto con Guillermo, un experto que lleva más de 20 años en el sector y le ha ayudado a encontrar «la fórmula perfecta».

Hace un par de años Jasper «vino quince días para ver cómo elaborábamos la sidra del año y encontró muchas similitudes entre la cultura y el paisaje de Oregón y el vasco. Le encantó Euskadi», cuenta Guillermo. También probaron diferentes bebidas y estuvieron en diversas sidrerías para poder definir qué sabor buscaba el americano. Una vez seleccionado el gusto se pusieron «manos a la obra». A partir de entonces, mantuvieron el contacto y, desde aquí, el experto fue aconsejándole y asesorándole de forma online qué tipo de manzanas tenía que escoger, la madurez de las mismas, etc. Hasta que en agosto Guillermo fue a Portland para empezar con la elaboración de la sidra Son of Man, nombre también de la sidrería.

El nombre Son of Man «tiene mu-



La sagardotegi funciona como cualquiera de Gipuzkoa.



Jasper y Guillermo degustaron «la fabulosa» sidra.

cha simbología detrás». En las visitas a Gipuzkoa, el oregonés, encontró muchos parecidos entre la mitología, la cultura, los paisajes y algunos animales representativos de

Euskadi con los de Oregón. Por ejemplo, hay un ave «típico» de la zona en la que él vive que se parece al arrano belta de aquí, además de un ser de la mitología que le recordó al basa-

jaun. Por este motivo, se decantó por 'hijo de hombre', son of man en inglés, para definir la procedencia de su proyecto.

### 25 tipos de manzanas

Son of Man es como cualquier sidrería de Gipuzkoa. Elaboran el producto y lo sirven acompañado de tortilla de bacalao, txuleta y queso con membrillo. Pero para poder llegar a esta sidra «espectacular» de la que pudieron disfrutar decenas de oregoneses ayer, «hemos pasado por muchas pruebas y decisiones», reconoce Guillermo, el enólogo que vive desde hace veinte años en Donostia.

En el primer viaje, en agosto, hicieron la selección de las manzanas y la madurez que iba a tener cada una de ellas. Seleccionaron un total de 25 tipos diferentes. La mitad son manzanas especiales de mesa y la otra parte son para hacer sidra francesa. El porcentaje es parecido, aunque hay más variedad de las que son para la elaboración. «Tenía que tener el sabor y el cuerpo perfecto. No importaba la cantidad sino la calidad», afirma Guillermo.

Por lo tanto, en el segundo viaje que hizo en noviembre a Portland, ya estaba la sidra elaborada y terminaron de definir los detalles. «Ha quedado una sidra del nivel de la guipuzcoana, incluso, en algunos casos, más sabrosa», reconoce el enólogo. Jasper ha querido que la inauguración fuese acorde con la tradición de Gipuzkoa. Por este motivo, ayer abrió las puertas de su sidrería con la «gran fiesta» del txotx. Numerosas personas acudieron al evento y disfrutaron de una sidra que «no tiene nada que envidiar a la de aquí», acompañada de una carne a la parrilla. «Estábamos un poco nerviosos porque la población de la zona de Portland es muy gourmet, pero ha tenido muy buena acogida», concluye Jasper.