


Paul Vander Heider: «Latan saltzeak lagundu egin digu hazten eta gure produktua kontsumitzaileei iritsarazten»

Ameriketako Estatu Batuetako sagardogintza ezagutarazi du Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan, eta ekoizten dituen sagardo batzuen dastaketak gidatu ditu.

2023KO ABENDUAREN 28A - 08:47

 Entzun 00:06:43



Paul Vander Heide ez da berria Sagardo Forumaren testuinguruan, Ameriketako Estatu Batuetako (AEB) Michigan estatuko Vander Mill sagardotegiko arduradunak Egoitz Zapiainekin lankidetzan egindako *Maiti fresh* zaporetako sagardoak Best of Show saria irabazi baitzuen 2019an. Oraingoan, AEBtako sagardogintza gerturatu die jardunaldi teknikoetako entzuleei, eta bere sagardo batzuen dastaketak gidatu ditu. AEBetako sagardoaz gain, Atlantikoaren bi aldeetako ekoizpenak duen antzekotasunez eta elkarrengandik ikas dezaketenari buruz mintzatu da.

Sagardoa edari tradizionala al da AEBetan?

Kolonizazio garaitik datorren tradizio luzea du. Sagastiek, jatekoa emateaz gain, sagardoa egiteko aukera ere eman zieten. Edari alkoholduen debekuaren ondoren, garagardoa hedatu egin zen, bere ekoizpena hazi, eta sagardoa atzean gelditu zen. Azken hamabost bat urteotan suspertu egin da, garrantzia hartuz joan da, eta oso ondo hazten ari da.

2006an zabaldu zenuen Vander Mill. Nola aldatu da AEBetako sagardo industria urteotan?

GEHIGARRIA

Latan saltzen lehenetakoa izan zinen. Zergatik egin zenuen hautu hori?

Hastapenetan aukeratu egin behar izan genuen latak edo botilak betetzeko makineria erosi. 2011n oraindik latan saltzea egokia ote zen eztabaidan zegoen, baina, berritzailea eta eroslearentzat berezia izan zitekeela pentsatuta, horren aldeko apustua egin genuen. Erabaki ona izan zen: lagundu egin digu hazten eta gure produktua kontsumitzaileei iritsarazten. Normalean, AEBetan sagardoa garagardoaren antzera edaten da, pinta baten edalontzian. Badira kristalezko botilako sagardoak, eta horiek kontsumitzeko modua ardoaren antzekoagoa da. Ekoizleak erabakitzen du zer estilo eta zein edateko modu nahiago duen.

Zeintzuk dira lataren abantailak eta desabantailak?

Alde du arina eta eramangarria izatea, %100 birziklagarria denez iraunkorragoa dela, eta eroso. Erosotasuna da nire ustez abantaila nagusia. Kontra, berriz, nahiko tekniko izan daitekeela, eta ez dela kristala bezain segurua; beraz, kontuz ibili behar da. Beste arazo bat da erosi beharreko kopura; oso handia da, eta ekoizle txikientzat garestiegia izan daiteke.

Hemen, txotx sasoi eta sagardotegiak ditugu; han, halakorik ez duzue. Oro har, non edaten da sagardoa?

Ez ditugu, ez; baina gustatuko litzaidake! Txotxarena tradizio zoragarria iruditzen zait, eta oso bizipen polita izan dut sagardotegian. Halakorik ez dugunez, munduko beste leku batzuetan egiten dutena ikusi eta ospatzen dugu. Hemengo sagardotegien moduko leku zehatzik ez badugu ere, jan eta edan daitekeen lokalak baditugu. Sagardogile askok jatetxe edo *taproom* bat dute, eta leku ona da jendeari sagardoari buruz irakasteko. Izan ere, ekoizle handiak eta oso txikiak daude, beren produktuen arteko aldea handia da; beraz, garrantzitsua da horren gaineko informazioa ematea jendeari. Edonola ere, sagardoa tabernetan edo jatetxeetan edaten da nagusiki, eta dendetan erosi.

Zer-nolako harremana dago euskal ekoizleen eta estatubatarren artean?

Duela bost urte inguru sagardoaren kulturari sakondu eta sagardoa ekoizteko modua ikasteko Euskal Herrira eta Asturiasera bidaiatu egin zuten sagardoile

GEHIGARRIA

baizik eta mundu osoan, eta oso pozik dago horien parte izateagatik. Jende atsegin eta maitagarriak osatutako talde txikia da.

Zer ikas dezakezue elkarrengandik euskal eta estatubatuar ekoizleek?

Produktua ekoizteko modua desberdina da, eta beste batzuek sagardoa nola egiten duten ikustea inspiratzailea da. Hemen badira latak zein lupulua eta beste osagai batzuk dituzten sagardoak, argi eta garbi, estatubatuarren eraginez. Hori dibertigarria eta zirraragarria da.

Ekoizpenari dagokionean, zer joera nabari dituzu AEBetan?

Azken hamarkadan bide ezberdinak jorratzen ari dira: batzuek beste herrialde batzuetan ikasitako metodologian jarri dute arreta, eta beste batzuek, berriz, ardogintzan. Ekoizpena ez dagoenez tradizioari hain lotuta, sagarraz gain bestelako osagaiak ere badituzten produktu bereziak egiten dira.

Sagardo naturala egiten duten ekoizleak badira, ezta?

Egia da badirela ekoizleak guk espainiar edo euskal estiloko sagardoa deritzoguna egiten dutenak, baina oso zaila da. Uste dut estiloa baino gehiago dela: frutari edo tradizioari lotuago dago. Oso zaila da sagardo naturala egitea, fruta ezinbestekoa baita.

Bi hamarraldi. Milaka aldi.

Hogei urtez, milaka euskaldunen babesari esker, aldi aldiko kazetaritza independente eta profesionala egin ahal izan dugu. Orain, aldi berria dator. Zure aldia. 2025erako 3.000 babesle berri behar ditugu iragana eta geroa orainaldian kontatzeko.

Egin zure ekarpena

INTERESGARRIA IZANGO ZAIZU



‘Aroa’ plana onetsi du Jaurlaritzak: euskaraz gehiago eta errazago ikastea du xedeen artean

ARANTXA IRAOLA



«Lankidetzarako jarrera ezin hobea egon da, proaktiboa»

ARANTXA IRAOLA



Amnistia legea ez dute onartu, JxCren ezezko botoengatik

IGOR SUSAEТА

Joareak dardarka



Angulema:
komikilarien
inbertsio
emozionala



Duela 2.100 urteko
sarraski bat

«C
eg
du
he

Harpidetu Berriaren buletinetara

Mendia

IKUSI >

Arratsaldekoa

IKUSI >

Goizekoa

IKUSI >

Badok

IKUSI >

Astekaria

IKUSI >

Kinka

IKUSI >

Izena ematean privatutasun politika onartzen duzu.



Zure posta elektronikoa

Harpidetu



Gaur



Azken berriak



Entzun BERRIA



Nire BERRIA