

Hasi da Sagardo Foruma. Jardunaldi teknikoaren bigarren saioan, Juan Luis Garcia Casa Marcial jatetxeko sommeliera eta Michelle Foik Chicagoko Eris sagardotegiko arduraduna aritu dira, besteak beste.

## Sagardoa duintzen

Enekoitz Telleria Sarriegi  
Astigarraga

**E**zberdinak dituzte abiapuntuak eta egindako bideak, baina berdinak zidorrak eta helmugak. Ardotik iritsi da sagardora bata, eta garagardotik iritsi da sagardora bestea. Horixe dute, hain zuzen, elkargune eta pasio: sagardoa. Munduaren punta banatik ari dira: Arriondasko Casa Marcial jatetxetik Juan Luis Garcia (Asturias, Espainia) eta Eris Brewery and Cider Housetik Michelle Foik (Chicago, AEB). Baina biek dituzte eginkizun, helburu eta argudio berberak: «duintzea», «heztea», «formatzea», «dibulgatzea» eta «goratzea». Noski, sagardoari buruz ari dira.

Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Forumean aritu dira hizlari Garcia eta Foik, besteak beste. Jardunaldi teknikoaren bigarren saioa egin zuten atzo Astigarragako (Gipuzkoa) Erribera Kulturgunean. Sommeliera da Garcia, eta Verema elkartearen Espainiako sari nagusia irabazi du aurten. Eta bai, sagardoaren sommeliera ere bada. «Sommelierrak edari guztien ardura du jate-txe batean. Zergatik ez sagardorena? Badirudi sommelierak ardoei buruz bakarrik jakin behar duela, eta ez da horrela», argitu eta aldarrikatu du Garciak. Murtzia da izatez, eta duela bederatzirte iritsi zen Asturiasera. «Tradizio handiko» etxe bat da Casa Marcial. Gogoan du Marcial Manzano jabeak etxean egiten zuela sagardoa, «Asturiasen beti egin izan den bezala». Garcia iritsi zenean, plater oso ezagun bat zeukan kartan Nacho Manzano sukaldariak: *Osorik jaten den nekora*. «Asturiasko *chigre* batean –hala deitzen zaie han sagardotegiei–, beti hartu izan da nekora egosia edo mariskotegosia sagardo

naturalarekin. Zergatik ez genion jarriko plater moderno hari sagardoa? Han hasi zen dena».

Han hasi zen sagardoaren mundua ezagutzen, lantzen eta ikertzen. Zer lortu duen? «Bi Michelin izar dituen jatetxe baten kartan sagardoa sartzea, eta sagardoa kopaka zerbitzatzea». Izan ere, sagardoa oso produktu «moldaeraza» dela dio Garciak: «Menu bat osoa ezkondu dezakezu sagardoarekin, sartzan zarenetik irteten zaren arte. Freskoa izan liteke sarrerakoak jateko, konplexuagoa aurrera egiteko –bigarren hartxidura egindako sagardoak erabiliz horretarako, edo *cham-penoise* metodoa erabiliz egindakoak–, eta izotz edo su sagardoak erabiliz azken burukoetarako».

Garcia lehen aldiz aritu da Sagardo Forumean, baina argi dauka horrelako balioa zein den: «Sagardoa duintzen da eta horretarako gaude hemen. Dibulgazioa da sagardoari falta zaiona, eta horretan egin nahi dugu azpimarra. Hau guztia adimena eta ateak irekitze bat da, sagardoa mahai eta manteldun jatetxeetan sartzea. Ezagutzen dugu sagardotegietan egiten den kontsumoa, kalean eta lagunartean egiten dena, modu ez-formalean egiten den hori, baina pasatu behar dugu hortik sagardoa erdi eta goi mailako jate-txeetan sartzera».

### Eris: tenplu masoniko bat

Beste modu batera, baina horretan ari da Michelle Foik. Lau solairuko eraikin zaharberitu bat da Eris. Tenplu masoniko bat izan zen lehenengo (1910), eliza korear bat ondoren, eta emakumezkoek gidatutako Chicagoko lehen sagardotegia 2015etik. «Sagardotegiaz gain, garagardotegia ere bagara, eta jatetxea ere bai. Eris kaosaren jainkosa da Greziako mitologian, eta gure sagardotegian kaosik ez, baina nahasketa da egiten duguna», dio Foikek.



Michelle Foik, Chicagoko Eris sagardotegiko arduraduna. MIAILEN ANDRES / FOKU



Juan Luis Garcia, Arriondasko Casa Marcial jatetxeko sommeliera. E.T.S.

AEBetan sagardoaren tradizioa oraindik «berria» dela dio, tradizio gehiago dutela ardoak edo garagardoak: «Beraz, hezkuntza da guretzat sagardoa: jendea heztea sagardoan». Haiek egiten dutena sagardo «berritzailea» dela nabarmendu du, «moderno» eta «ezberdina». Lehen aldia du Euskal Herrian, eta «harritura» dago: «Izan ere, AEBetako kulturaren erroa da nork egingo dituen gauza ezberdinak. Tradizioak ez du hemen adina pisurik. Hemen go tradizioarena harrigarria iruditzen zait; ez da ohikoa. AEBetan zerbait ezberdina egin behar da egunero, jendearen arreta piztu eta mantentzeko».

«Formazioa» eta «dibulgazioa» azpimarratu ditu Eris sagardotegiko arduradunak: «Jendea erakusten diogu sagarra ari dela kontsumitzen era likidoan. Lehen ez zuten ulertzen oso ongi zer zen sagardoa, ez zen ongi aurkezten, ez zen esplikatzen. Zerbitzariari formazioa eman diegu gauzak ongi azaldu ditzaten. AEBetan garagardoa da nagusi, eta ez dute ulertzen badagoela haren parekoa den alkoholun edari bat, beraiek egunero jaten duten fruta batekin egiten dena».

Eta egiten dituzte sagardoak udareekin, gereziekin eta ahabiekin; egiten dituzte nahasketak; egiten dituzte koktelak. «Gara-

### Sagardo azoka gaur eta bihar Kursalean

**+** Herenegun hasi zen Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Foruma. Lehen bi egunetan, sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak eta tailerrak egin dituzte Astigarragako Erribera Kulturgunean, eta Nazioarteko Sagardo Lehiaketa ere han abiatu zuten atzo iluntzean. Euskal Herriko eta nazioarteko 30 dastatzailek epaituko dituzte hamabost herrialde ezberdinetako sagardoak, eta bihar banatuko dituzte sariak Donostiako Kursaal jauregian. Izan ere, toki berean egingo da gaur eta bihar sagardo azoka. Bertako eta nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera egongo da. 100 sagardo inguru.

gardozaileei sagardoa ematen diegu dastatzeko, sentsibilizatzeko, eta aurreiritziak apurtzeko. Oso interesgarria da bezeroarekin *feed back* hori mantentzea, gauza berriak garatu ahal izateko; esperimentatzeko. Sagardoaren erdigunean fruta dago, eta guzti horren pertzepzioa aldatu nahi dugu».

Sagardora garagardoaren bidez iritsi direla dio Foikek, baina «abantaila» gisa ikusten du hori: «Jendeak fruta zaporedun garagardoak edaten baditu, zergatik ez sagardoa? Bide hori jorratuta daukagu. Prest daude zortzi dolar ordaintzeko pinta baten truke, eta ez zaie arrotza egiten berdina ordaintzea sagardoaren truke».