

Miguel Zapiain

El equilibrio entre la tradición y la evolución

Sidras Zapiain es una empresa puntera en el sector de la producción y comercialización de sidra que ya explora el mercado español

AINHOA CASTELLS

SAN SEBASTIAN.— Sidras Zapiain es una combinación de tradición e innovación, el resultado de al menos cuatro generaciones de sidreros que han puesto toda las manzanas en la cuba desde el caserío Errekalde de Astigarraga.

«No sabemos exactamente desde cuándo se hace sidra en nuestra familia, pero, por lo menos, desde la generación anterior a la de mi abuelo», explica Miguel Zapiain, que junto a dos de sus hermanos, está al frente de un negocio que comienza a extender sus redes por el Estado.

Fue su padre, Nicolás Rosario Zapiain, el que tomó la determinación de enfocar la actividad del *baserri* a la producción del caldo de manzana. «La sidra en Euskal Herria nace como una bebida de autoconsumo, hasta que llega la especialización. Todos los caseríos tienen que decidir si se van a dedicar a la huerta, la sidra, el ganado o la leche».

Su padre dio el paso en los años 60. Y lo hizo a lo grande: «Puso en pie una bodega nueva sin antecedentes en la zona: 22 cubas de 15.000 litros. Fue una hazaña para la época», explica.

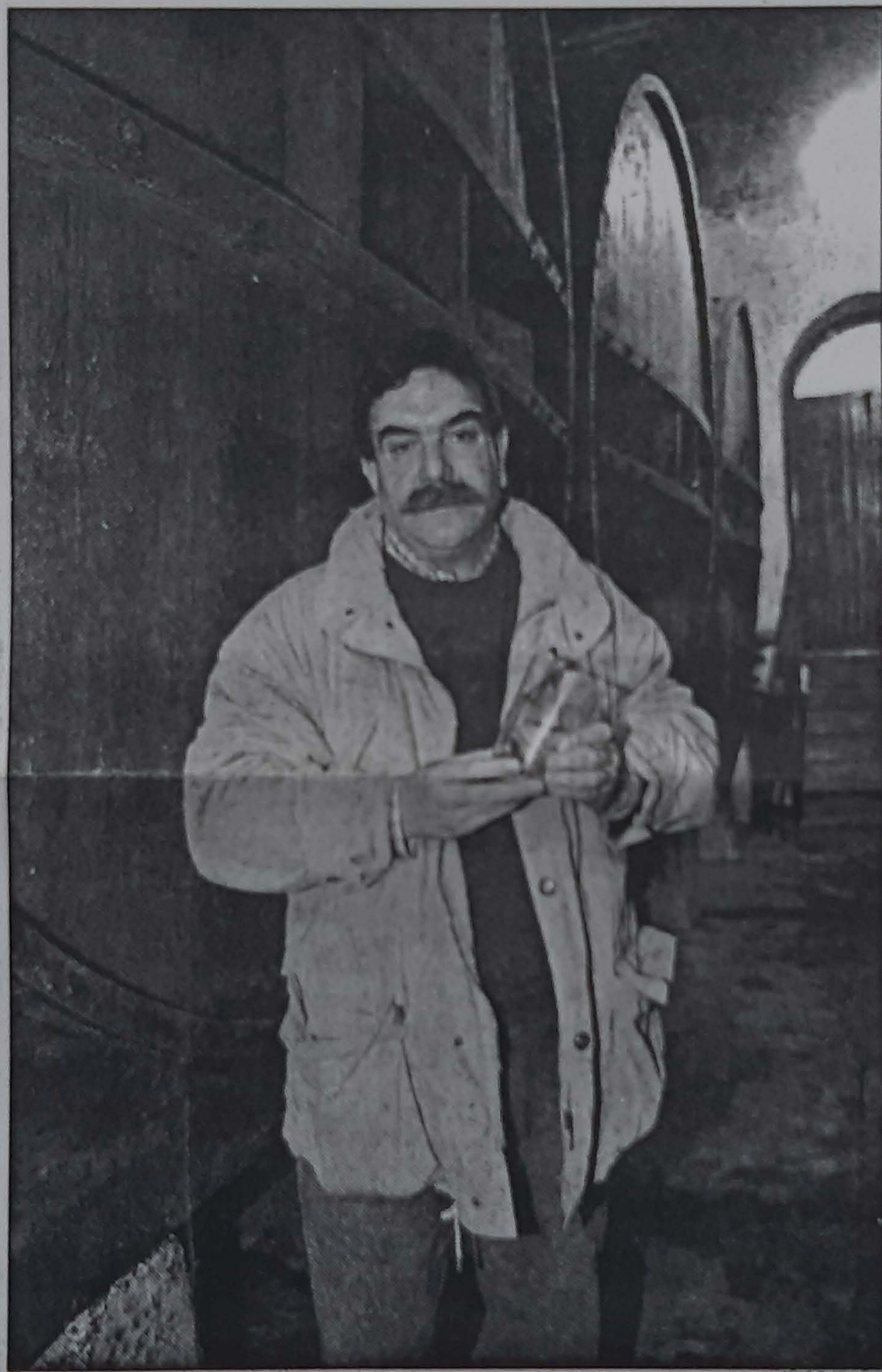
Una cuba que los hermanos conservan en el caserío, en un empeño por «mantener todo el valor sentimental e histórico que tiene la casa y la actividad». Sin embargo, a la hora de adquirir nuevos recipientes los Zapiain se inclinan por el acero inoxidable, «que tiene sus grandes ventajas para controlar la calidad, aunque estéticamente es muy frío».

Precisamente en este momento Sidras Zapiain está inmersa en un proyecto de mejora y ampliación de sus instalaciones cuyo coste ascenderá a 150 millones de pesetas.

Relevo generacional

El segundo paso fundamental para el «despunte» de la empresa vino con el relevo generacional. Los tres hermanos introdujeron cambios en el proceso de elaboración de la sidra para dotarla de mayor calidad y, además, desarrollaron criterios «totalmente diferentes en el tema comercial».

Así, en lugar de vender a los establecimientos de una vez toda la sidra que van a consumir a lo largo del año, han optado por suministrar-



Miguel Zapiain, en las bodegas que puso en pie su padre.

INIGO IBANEZ

Una vida entre sidra

Miguel Zapiain no se cayó de niño en una marmita de sidra, pero ha convivido desde su nacimiento con las labores de producción del caldo de manzana, empezando por el árbol y finalizando en la bodega. Su formación no distó mucho de lo que había visto en casa, puesto que estudió enología en Valencia.

La vinculación que desde pequeño ha mantenido con el mundo de

la sidra le ha llevado a preocuparse por cultivar relaciones con sidreros de otros puntos del Estado y de países como Francia o Suiza.

Más adelante, protagonizó junto a sus dos hermanos el relevo generacional en la empresa, que fue «bastante duro» por el fuerte carácter de su padre. Miguel Zapiain asumió la gerencia y ahora se dedica más «a temas comerciales».

la en entregas periódicas, en función de las necesidades de los compradores. Esto permite controlar la calidad del caldo que, al no llevar aditivos, es «un producto vivo».

Otra de las novedades fue «contemplar el producto entendiendo que su mercado natural debe ser Euskal Herria, y no sólo Gipuzkoa». Hace unos 20 años, crearon una red comercial con cerca de 30 distribuidores que, como la Coca Cola, «está preparada para hacer una entrega de una caja de sidra al rincón más recóndito del Pirineo navarro o al pueblo más perdido de Zuberoa».

La sidra y la cocina vasca

Su mercado principal es, por lo tanto, la comunidad autónoma vasca, Navarra e Iparralde, aunque también atienden «otros que comienzan a ser interesantes» como Madrid, Barcelona, y la Rioja, donde los asadores vascos abren las puertas a la sidra.

Los guipuzcoanos son los mayores consumidores, la hostelería y la alimentación sus principales compradores, y el verano la temporada de más venta. Siete personas, incluidos los tres hermanos, trabajan en la empresa radicada en el caserío, que conserva una tradicional sidrería.

La facturación anual es de 250 millones de pesetas y, en lo que respecta a producción, 1.650.000 litros de sidra esperan a ser consumidos durante el año 2000.

Una de las claves del éxito de Sidras Zapiain es trabajar pensando en la sidra los doce meses del año., «Es un mercado que está en alza», asegura Miguel Zapiain, convencido de que «las cifras de consumo *per capita* todavía son muy bajas en Euskal Herria. Tengo el absoluto convencimiento de que se puede vender mucha más sidra», asevera.

A su juicio, el problema es que «el sector está muy pegado al caserío y los empresarios que estamos en esto todavía andamos con las albarcas, pensando en que tal sociedad me ha comprado menos litros...».

Esta situación se solucionará «con las próximas generaciones, que entenderán la sidra como un producto de consumo de muchas posibilidades —por ser saludable y bajo en alcohol— en la línea de las tendencias internacionales», añade.