



Apuesta certificada

EN UN MUNDO TAN ATADO A LAS TRADICIONES COMO EL DE LAS SIDRERÍAS LA INNOVACIÓN HA ENTRADO DESPACIO. HA COSTADO AÑOS QUE EL GRUESO DEL COLECTIVO ASUMIERA QUE ERA IMPRESCINDIBLE ENTRAR EN PROCESOS DE MEJORA Y RENOVACIÓN PARA SEGUIR SIENDO COMPETITIVOS. NO OBSTANTE, ACTUALMENTE SE MULTIPLICAN LOS ESFUERZOS COLECTIVOS E INDIVIDUALES PARA APOSTAR POR LA CALIDAD.



EGOITZ ZAPIAIN. RESPONSABLE DE CALIDAD DE ZAPIAIN

En las últimas décadas, el mundo de la sidra ha aco- metido una profunda renovación. Aún queda mucho trabajo por hacer, pero los productores han asumido que el mercado es cada vez más exigente. No solo por la competencia de otros productos, que también, sino sobre todo por la evolución natural de los clientes, cada vez más concienciados a la hora de buscar el mejor producto disponible.

En este terreno, las certificaciones de calidad juegan un papel fundamental a la hora de otorgar confianza a consumidores y distribuidores. Un caso paradigmático es el de Zapiain, que este año ha elaborado 1,5 millones de litros de sidra. Es, con enorme diferencia, el mayor productor vasco. Su principal apuesta es la botella, hasta el punto de que apenas el 0,1% de su producción va destinado al txotx. Y ha marcado un camino: en 2006 se convirtió en la primera sidrería en implantar la nor-

ma ISO 9001 para la gestión de calidad, y desde hace dos años es la primera que ha logrado la exigente certificación IFS (International Food Standards), centrada en la seguridad alimentaria.

Miguel Zapiain recalca que siguen fieles a su filosofía y permanecen

centrados en Euskal Herria, donde venden el 90% de sus botellas. No en vano su apellido está vinculado al mundo de la sidra al menos desde 1595, según se ha podido documentar en una sanción del ayuntamiento de Donostia a Juanes de Zapiain, en la que se detalla literalmente que "Mientras no venga y viva dentro de los muros de esta ciudad y fuese vecino de ella, no fuesen admitidas sus sidras".

Futuro del sector

Cuatro siglos más tarde, los objetivos de Zapiain son consolidar nuevos mercados donde ya están presentes, como el alemán, el holandés, el danés y el chino. La exigencia no deja de crecer, pero Miguel Zapiain está convencido de que hay argumentos para comercializar su sagardo: "Es un producto natural, con pocos grados (en torno a 6), sin conservantes ni sulfitos añadidos y con muchos valores organolépticos". El reto es saber transmitir estos valores a los clientes de otras culturas y ser competitivo en países con normativas muy estrictas.

El proceso de mejora de esta empresa, que cuenta con 9 trabajadores en plantilla y seis más durante el txotx, ha ido paso a paso. Comenzó hace más de 15 años con

la instalación de un sistema de limpieza de la manzana. Una fase fundamental del proceso, sobre todo si se tiene en cuenta que este año han procesado 2.250 toneladas de fruta. Posteriormente llegó el momento de adquirir una prensa neumática, procedente de la región francesa de Champagne. Y más recientemente, se apostó por el frío industrial y se climatizaron todas las instalaciones para garantizar una manipulación óptima de la sidra. El último paso ha sido la adquisición de una máquina inspectora de botellas, capaz de detectar una mínima imperfección a través de un sofisticado sistema que obtiene hasta 100 fotos por segundo.

Las exigencias de las certificaciones, con inspecciones periódicas externas, no permiten relajarse. De hecho, en Zapiain se ha creado el puesto de Responsable de Calidad para optimizar estos esfuerzos. Tras haber logrado la IFS versión 6 en 2011, Miguel Zapiain destaca la importancia de las inversiones realizadas para consolidarse en un mercado cada vez más complicado. En este esfuerzo, alaba la colaboración del laboratorio agroambiental de Fraisoro en la puesta en marcha de la marca Gorenak, y avanza que el futuro del producto estará marcado por los esfuerzos que se están realizando en la investigación tanto de la manzana como del proceso de fermentación.

