



Egoitz, Jon y Mikel Zapiain, preparados para tomar el día de mañana las riendas del negocio. :: LOBO ALTONA

## Hora de hacer txotx

**Zapiain Sagardotegia.** Esta célebre sidrería ya tiene abiertas sus puertas para disfrutar de su sidra y del menú

Es acercarte a Astigarraga y empezar a sentir el olor de la sidra, de la manzana, de las chuletas, de la tortilla, del bacalao, del queso y empezar a escuchar esa vozcita en la cabeza que te dice: «¡Venga, vámonos de sidrería!». Y tú aguantas estoicamente una, dos e incluso tres veces, pero al final sucumbes a la tentación y terminas

cruzando la puerta de uno de los muchos templos sidreros que reinan y abundan en esta localidad guipuzcoana.

El primer txotx se celebró el pasado 13 de enero en la sidrería Zelaia, donde Aritz Aranburu dio comienzo tras el habitual grito «Hau da gure sagardo berria!». Tras ese primer txotx poco a poco todas las sidrerías van abriendo sus puertas y recibiendo

a sus visitantes que tras un año de espera están ansiosos por probar las nuevas sidras. Y nosotros no podíamos ser menos y caímos rendidos a la tentación de probar la sidra de esta nueva cosecha y no pudimos elegir un mejor sitio: Zapiain Sagardotegia, uno de los grandes nombres de nuestra sidra, una de las grandes referencias de este sector.

La primera relación entre la familia Zapiain y la sidra se remonta al año 1595. Hay constancia de una sentencia a favor del Ayuntamiento de Donostia y en contra de Juanes de Zapiain, donde consta: «Mientras esta persona no venga y viva dentro de los muros de esta ciudad y fuese vecino de ella, no fuesen admitidas sus sidras».

De generación en genera-

ción el testigo de la sidrería ha ido pasando de padres a hijos. Hoy en día son los tres hermanos Miguel, Bittor y Felix Zapiain quienes llevan las riendas de la sidrería, pero están inmersos en pleno relevo generacional, Egoitz, hijo de Bittor, y Mikel y Jon, hijos de Miguel, ya están involucrados en la gestión para dentro de unos años ser los responsables de que el nombre de Zapiain siga unido a una excepcional sidra.

Tantos años de relación han llevado que la familia Zapiain conozca todos los secretos de esta bebida y que consiga elaborar una sidra de una calidad excelente. Este año han contado con una de las mejores cosechas de los últimos años, dando como resultado una buena sidra, con cuerpo y fácil de beber. En total 1.500.000 litros de sidra, ahí es nada. Otro dato significativo es que el otoño que hemos vivido ha llevado consigo el utilizar mayor cantidad de manzana autóctona de calidad en la elaboración de la sidra del 2015.

La temporada del txotx es una ocasión inmejorable para probar las sidras de esta nueva cosecha directamente de las kupelas. El pasado viernes, 22 de enero, se puso en marcha la temporada en Zapiain, donde acompañan los tragos de sidra con el típico menú de sidrería. Como manda la tradición en Zapiain se come y se cena de pie.

Para comenzar la tortilla de bacalao de Zapiain, conocida mundialmente y una de las grandes delicias de esta casa, elaborada a partir de la fórmula secreta de Maritxu Goño, ama de Miguel, Bittor y Felix, que es una auténtica delicia, una auténtica maravilla, un auténtico manjar.

Continuamos con el bacalao de Alcorta frito con pimientos y con una chuleta de Txogitxu de chuparse los dedos. Para terminar dos quesos, de Idiazabal y de Ossau

Iraty, nueces y un postre especial de manzana Txalaka y Errezil elaborado junto a Pedro Luis que es una de las grandes novedades de la temporada del txotx 2016 y que ha sido elaborado especialmente para la ocasión.

Zapiain es una marca muy reconocida en el sector de la sidra, muestra de ello es la presencia que tiene su sidra embotellada en el mercado nacional, pudiéndola encontrar en ocho naciones diferentes. Además de la sidra también elaboran tres tipos de Sagardoz, un destilado de sidra, el blanco, el blanco de barrica y el licor de 21°.

Siendo parte de la marca Gorenak, donde se encuentran trece sidrerías, Zapiain es sinónimo de calidad, cumple estrictamente las normas de calidad y todos sus lotes son analizados en Fraisoro.

Ha llegado el momento que tanto habíamos esperado, el de empezar nuestra peregrinación anual a las sidrerías, el de disfrutar de las nuevas sidras, el de degustar el típico menú de sidrería, el de ser felices en sitios como Zapiain. Txoooooooootx! On egin!

ORAITZ GARCÍA



ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

Dirección: Kale Nagusia, 96 (Astigarraga)  
Teléfono: 943 33 00 33  
Cierre: Domingo y festivos  
Comedor: 1 para 120 comensales  
Precio: Carta 34€  
Temporada del txotx: 22 de enero a finales de abril  
Abre: Noches de lunes a sábado a partir de las 20.00 y sábado mediodía