

Ion Zapiain - Zapiain sagardotegia

«Sagardo naturalaren etorkizuna badago dibertsifikazioan, betiere kalitatezko produktuak lortzea bilatuta»

Abizenak erakusten du sagardoari estu lotutako familia baten kide dela. Ion Zapiain eta Mikel anaia nazioarteko gastronomia irauliko duten 50 profesionalen artean aukeratu zituzten, baina lan egiteko modu bati aitortza dela uste du. Hau da, kalitatean oinarrituta eta bide berriak bilatuta, ahalik eta produktu hobereak egiten saiatzea.

ASTIGARRAGA ION ZAPIAIN

Norvegiako NICA 2022 lehiaketan saria lortu du 'Joanes de Zapiain'ek, eta dominak Euskal Sagardoak eta Bizi-Goxok. Zer garrantzia du zuentzat nazioarteko sagardo lehiaketetan parte hartzeak eta saria lortzeak?

Nazioarteko lehiaketetan parte hartzeko arrazoia nagusia ez da sariak lortzea, bertara joan eta harremanak egitea baizik. Harremanak bezero potentzialekin, baina baita beste herrialdeetako ekoizleekin ere. Harreman horietatik denok ikasten dugulako, bai beraiek, bai guk, eta etorkizunean kolaborazioak edo produktu berriak egiteko.

Frankfurten (Alemania), Ponte de Liman (Portugal) eta Bergenen (Norvegia) egindako sagardo azoketan ere izan zarete. Nolakoak izan da bertan bizitako esperientzia? Zer dute berezi azoka horiek?

Esperientzia oso ona izan da; gainera, azokak oso ezberdinak dira. Frankfurtekoa eta Bergenekoak sagardo azoka tradizionalak dira, Ponte de Limakoak

beste ukitu bat du. Antolatzaileetako bat garagardo azokak antolatzen aditua da, eta haien antzekoago bihurtu du. Festival modukoa da, zuzeneko musika-rekin; orduan, kontsumoa askoz informalagoa da, dinamikoagoa. Ohituta ez gauden azoka mota bat da. Sorpresa haundia hartu nuen, oso positiboa.

Sagardo naturalaz gain, bestelako sagardoak ere ekoizten dituzue Zapiainen: izotzezko sagardoak, destilatutako... Nolako harrera dute merkatuan?

Produktu mugatuko produktuak dira, oso txikiak; baina harrera oso ona dute. Kontsumitzailearen profila, beste pauso bat eman nahi duen jendea da. Askok, ardoa gustuko duen jendea, nolabait edariei buruzko ezagutza haundiagoa duena, edo izan nahi duena. Produktu horiekin gehienbat jatetxetan egiten dugu lan. Sagardoari buruzko ezagutza ez duenarentzat agian errazagoa da izotzezko sagardoa ulertzea, eta hori eginda, hortik sagardo naturalerantz joatea; baina batzuetan errazago egiten zaigu beste bidetik iristea kontsumitzaile berrietara.



Ion Zapiain, sagardotegian, kupel artean. Argazkia: Haritz Rodriguez. Iturria: Sagardoaren Lurria.

The World's Best 50 Restaurant zerrendak, munduko gastronomia irauliko duten 50 gazteen artean hautatu zaitu, Mikel anaiarekin batera. Zer berrikuntza egiten ari zarete? Hasteko, ez genuen espero. Covid pandemia garaian izan zen eta gogoan dut horren berri izan genuenean ni nire gelan nengoela eta anaia berean. Elkartu ginen eta biok «zer pasa da hemen!», harrituta geunden. Hortik aurrera, irratia, telebista... denak delka. Egia esan, horrelakoetara ez gaude ohituta, eta

nahiko berezia izan zen. Saria ez dut uste berrikuntzagatik eman digutenik. Aipatzen zen Bizi-Goxo eta Izar Leku apartak, baina uste dut gehiago dela lan egiteko modu baten ondorioa. Eta beti esaten dugu: ez da bide errazena gauzak egiteko, baina bada eskertuena. Kalitatezko produktuak, gauza berriak bilatu, gauzak beste modu batera egitea planteatu... Horren guztiaren ondorioa da.

Azken urteotan, Euskal Sagardoak jatorri izendapena

dela eta, hemengo sagarrak garrantzia hartu du. Sagarrak hemen ekoizteak produktu berriak ekoizteko aukera eman al du?

Sagastiak leku ezberdinetan ditugu. Gehienak Gipuzkoan daude, nagusiki Astigarragan, Tolosan eta Errezilen; hala ere, hortik kanpo ere badaude sagasti asko. Baita Nafarroan ere, Donostia inguruan dauzkagu. Urte batetik bestera ekoizpena asko aldatzen da, eta kopuruan diferentzia haundia dago uztan askoko edo gutxiko urtean bada. Sagarrak be-

Zabalik ditugu ateak

Asteazken gauek
igande eguerdira



Osiñaga Auzoa, Hernani
943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com



Oialume Zar
sagardotegia
www.oialumezar.com
tel. 943 55 29 38

«Nazioarteko lehiaketetan parte hartzeko arrazoi nagusia ez da sariak lortzea, harremanak egitea baizik, bezero potentzialekin eta beste herrialdeetako ekoizleekin. Harreman horietatik denok ikasten dugu»

«Enoturismoa oso garrantzitsua da, gehienbat bisitak, horrek aukera ematen digulako erakusteko zer egiten dugun etxe barruan; baina betiere, argi daukagu zein den gure bidea: sagardo produktuak ahalik eta hoberen egitea»

men ekoizteak, batetik, zuk nahi dituzun barietateak lantzeko aukera ematen dizu, gertu egonda errazagoa delako; eta bestetik, kalitatea. Gertu gaude eta urte guztian sagastian bertan lanean ari gara, kontrola dezakegu, eta badakigunez zer lortu nahi dugun sagastitik, egindakoa ondo dagoenean, sagarra jaso, eta ordu gutxitan muztioa aterata eta irakiten jartzen dugu. Sagarra jaso eta kupelera iritsi arteko denbora murrizten da.

Etorkizunera begira, bertako sagardo sektorea dibertsifikatzen joango dela uste al duzu?

Sagardo naturalaren etorkizu-

na badago dibertsifikazioan, betiere, kalitatezko produktuak lortzea bilatuta. Horrek ekarriko du jendeak produktu berriak dastatzea eta, esan bezala, hortik hurrengo saltoa izango litzateke sagardo naturalera iristea.

Nola irudikatzen duzu etorkizuneko sagardoa eta sagardotegia?

Guretzako enoturismoa oso garrantzitsua da, gehienbat bisitak, horrek aukera ematen digulako erakusteko zer egiten dugun etxe barruan; baina betiere guk argi daukagu zein den gure bidea. Gure bidea da sagardo produktuak ahalik eta hoberen egitea, gero kontsumi-



'Joanes de Zapiain' sagardoa. Argazkia: Haritz Rodríguez. Iturria: Sagardoaren Lurraldea.

tzaileak goza dezan. Bisitak gure jarduera nagusi horren osagarri bat dira, ez dira inoiz izango ardatza. Txotxa ere osagarria den bezala. Marketin tresna bat da: jendea gure etxera dator, zer egiten dugun kontatzen diogu, gure produktuak probatzen ditu, otordua ematen diegu

ahalik eta hoberen, ahalik eta maila altueneko produktuekin. Hortik kanpo egiten ditugun bisitak helburu berarekin dira: erakutsi, produktuak upategitik kanpo kontsumitzeko. Beste negozio bide bat ere izan daiteke, baina gure kasuan osagarri txiki bat da.

Sektorearentzat bide bat izan daitekeela uste al duzu?

Hemendik kanpo eredu asko daude sektorearentzat. Araban bat dugu, adibidez. Enoturismo hori asko bultzatzen ari da eta oso negozio polita da, gainera. Posible da hemendik aurrera indar gehiago jartzea horretan. **k**

Zapiain, jasangarritasunaren bidean lanean: sagardo ekologikoa, eta ekoizpen sisteman filosofia zirkularra

Jasangarritasunaren aldeko apustua «inoiz baino indartsuago» egin duela dio sagardotegiak: zirkuitu itxi baten bidez ur-kontsumoa murriztu, sagar-hondakinak abereak elikatzeko berrerabili, eta ontzi birziklagarriak erabiltzen dituzte.

ASTIGARRAGA
ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

Makina bat sari jaso ditu Zapiain sagardoak, azkeneko urteotan; bai Euskal Herrian (Gastronomiaren Euskal Akademiaren saria edota 2020ko Gipuzkoako Foru Aldundiaren sagardo natural onenaren izendapena), eta baita nazioarteko lehiaketa entzutetsuetan ere

(Alemania, Ingalaterra, Estatu Batuak, Norvegia...). Baina sagardotegi astigartarrak garbi dauka, nazioarteko aintzatespena «garrantzitsua» den arren, bere «publiko nagusia etxean» dagoela, eta hori baloratzen duela gehien: «Guretzat aitorten guztien artean garrantzitsuen hori da, gure jendearena».

Horretarako, «kalitate goren» bilatu dute, «Miguel Za-

piain sektore honetako lehen enologoa upategian sartu zene-tik». Baina kalitatean ez ezik, produktuen dibertsifikazioan ere aritu dira lanean: Bizi-Goxo izotzeko sagardoa, ostalaritzari bereziki zuzendutako Joanes de Zapiain sagardoa...

Eta beste arlo bat ere ari dira bereziki lantzen: «Jasangarritasunaren aldeko apustua inoiz baino indartsuago egin

dugu. Duela urte batzuk, nekazaritza organikoko sagarrekin soilik egindako sagardo ekologikoa ekoizten hasi ginen». Baina sagardo ekologikoa egiteaz gainera, «filosofia zirkularra» ezarri du bere ekoizpen sisteman, «zirkuitu itxi baten bidez ur-kontsumoa murriz-tuz, sagar-hondakinak abereak elikatzeko berrerabiliz, edota itzulgarriak eta birziklagarriak

diren ontziak erabiliz».

Energia kontsumoa murrizteko hobekuntzak ere egin dituzte azkenaldian: «Instalazioak tenperatura egokian mantentzea oso garrantzitsua da ekoizpe-nerako eta, batez ere, sagardoa kontserbatzeko. Eguzki energia plakak jarri, autosufizienteago eta ingurumenarekin adeitsuago izatea lortu dugu, argindar kontsumoari dagokionez». **k**

AKARREGI
sagardotegia

- Asteazkenetik igandera eguerditan
- Ostiral eguerditan irekita
- Autobus geltokia 20 metrotara

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI



ELORRABI
Sagardotegia
Tolare Sagardotegia

Otsailetik aurrera berriro zuekin

Osinaga auzoa
ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90
630 42 96 74