

Ion Zapiain

ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

"Argi dugu zein den gure bidea: ahalik eta sagardo onena egitea, kontsumitzaileak goza dezan"

ASTIGARRAGA - Abizenak agerian uzten du sagardoari estuki lotutako familia bateko kide dela. Ion eta Mikel Zapiain anaiak nazioarteko gastronomia irauliko duten 50 profesionalen artean aukeratu zituzten, baina Ionek lan egiteko modu bati aitortza dela uste du; hau da, kalitatean oinarrituta eta bide berriak bilatuta, ahalik eta produktu hobereak egiten saiatzea.

Norvegiako NICA 2022 lehiaketan saria lortu du **Joanes de Zapiainek** eta **dominak, berriaz, Euskal Sagardoak** eta **Bizi-Goxok**. Ezinbestekoa da nazioartean egotea?

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

Frankfurt (Alemania), Ponte de Lima (Portugal) eta Bergen-en (Norvegia) egindako sagardo azoketan ere izan zarete. Nolako izan da bertan bizitzeko esperientzia?

Esperientzia oso ona izan da, gainera, azokak oso ezberdinak dira. Frankfurt eta Bergenekoak sagardo azoka tradizionalagoak dira, eta Ponte de Limakoak beste ukitu bat du. Antolatzaileetako bat sagardo azokak antolatzen aditua da, eta haren tankerakoa sortu du. Festival modukoa da, zuzeneko musikarekin; orduan, kontsumoa askoz informazioa da, dinamikoagoa. Ohituta ez

gauden azoka mota bat da. Sorpresa handia hartu nuen, oso positiboa. **Sagardo naturalaz gain, beste-lako sagardoak ere ekoizten dituzue Zapiainen: izotzezko sagardoak, destilatuak...** Nola-ko harrera dute merkatuan?

Produktu mugatuko produktuak dira, oso txikiak; baina harrera oso ona dute. Kontsumitzailearen profila beste pauso bat eman nahi duen jendea da; ardo gustuko duen jendea, nolabait edarrei buruzko ezagutza handiagoa duena, edo izan nahi duena. Produktu horiekin gehienbat jatekietan egiten dugu lan. Sagardoari buruzko ezagutza ez duenarentzat agian errazagoa da izotzezko sagardo ulertzea, eta hori eginda, hortik sagardo naturalerantz joateak; baina batzuetan errazago egiten zaigu beste bidetik iristea kontsumi-

tzaile berrietara.

'The World's Best 50 Restaurants' zerrendak munduko gastronomia irauliko duten 50 gazteen artean hautatu zaitu Mikel anaiarekin batera.

Hasteko, ez genuen espero. Covid-aren pandemia garaian izan zen eta gogoan dut horren berri izan genuen, gutako bakoitza bere gelan zegoela. Elkartu eta biak erabat hartuta geunden. Hortik aurrera, irratia, telebista... denak deika hasi ziren. Egia esan, horrelakoetara ez gaude ohituta eta nahiko berezia izan zen. Saria ez dut uste berrikuntzaga-

"Nazioarteko lehiaketa eta azoketan egotea funtsezkoa da etorkizuneko kolaborazio edo produktuei bidea irekitzeko"

tik eman digutenik. Aipatzen zen Bizi Goxo eta Izar Leku aparduna, 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 ekoiztea, gauza berriak bilatzea, gauzak beste modu batera egitea... Hori guztiaren ondorioa da.

Azken urteotan, Euskal Sagardo 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, Doneztebe inguruan. Urte batetik

bestera ekoizpena asko aldatzen da eta kopurua diferentzia handia dago urte askoko edo gutxiako urtea bada. Sagarrak hemen ekoizteak, basteik, zuk nahi dituzun barietateak lantzeko aukera ematen dizu, gertu egonda errazagoa delako; eta besteik, 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 gutxi geroztik murtia aterata eta irakiten jartzen dugu. Sagarra jaso eta kupelera iritsi arteko denbora mota da.

Etorkizunera begira, bertako sagardo sektoreak dibertsifikatzen joango dela uste duzu?

Sagardo naturalaren etorkizuna dibertsifikazioan dago, betiere, kalitatezko produktuak ekoizten badira. Horrek ekarriko du jendeak produktu berriak dastatzea eta, esan bezala, hortik hurrengo saltok izango lizateke sagardo naturalera iristea.

Nola irudikatzen duzu etorkizuneko sagardoak eta sagardotegia?

Guretzako enoturismoa oso garrantzitsua da, gehienbat bisitak, horrek aukera ematen digulako erakusteko zer egiten dugun etxe barruan. Hala ere, argi daukagu zein den gure bidea: sagardo ahalik eta hobereak egitea, gero kontsumitzaileak goza dezan. Bisitak gure jarduerari nagusi horren osagarri bat dira, ez dira inoiz izango ardatza. Txokoa ere osagarria den bezala. Marketen tresna bat da jendea gure etxera dator, zer egiten dugun kontatzen digu, gure produktuak probatzen ditu, otordua ematen diegu ahalik eta hobereak, ahalik eta maila altuagoko produktuekin. Hortik kanpo egiten ditugun bisitak helburu berearekin dira: erakutsi, produktuak upategitik kanpo kontsumitzeko. ■ N.E.



TEMPORADA DE TXOTX

Un auténtico placer



hazi

