

Sidrerías

Hablan los expertos

Zapiain: nuevas generaciones, nuevos productos

Es una de las sidrerías vascas con más solera, pero no es menos cierto que también se trata de una de las que más ha innovado en los últimos años, diversificando la producción y comercializando productos novedosos



El conocimiento de la familia Zapiain se ha transferido de generación en generación.

Lunes, 24 enero 2022, 11:02



Desde que en el siglo XVI Joanes de Zapiain, antepasado de los actuales regentes de la sidrería que lleva su apellido, fuera denunciado por la Villa de Donostia por tratar de introducir y vender sidra dentro de los muros de la ciudad «sin ser vecino de ella», son incontables las generaciones de este linaje que han elaborado sidra. Y más concretamente, ya son tres las generaciones que han pasado por la actual sidrería, desde que Nicolás Roxario

Zapiain decidiera instalar una bodega con 22 kupelas de 15.000 litros allá por la década de los 60. Si bien es cierto que Zapiain Sagardotegia es una de las sidrerías vascas con más solera, no es menos cierto que también se trata de una de las que más ha innovado en los últimos años, diversificando la producción, mejorando las bebidas más tradicionales y comercializando productos novedosos. No en vano ha sido elegida como mejor sidra vasca en competiciones prestigiosas como la que organiza la Diputación Foral de Gipuzkoa, la internacional Sagardo Forum e incluso en Cider World, la feria más importante del sector que se celebra en Frankfurt.

Pero además de la tradicional sagardoa, en Zapiain elaboran otros productos. Es la impronta que están dejando las nuevas generaciones de la familia, que se incorporaron hace tiempo a la empresa y poco a poco van tomando las riendas. Y es que en Zapiain la tradición y la innovación siempre han ido de la mano, no sólo en los últimos años.



Miguel Zapiain, gerente de la empresa familiar, fue el primer enólogo que comenzó a trabajar en el sector de la sidra vasca. A él se deben, además de numerosas innovaciones y desarrollos, productos como el Sagardoz, una gama de destilados a partir de sagardoa, que llevan elaborando desde la década de los 80. Se trata de Sagardoz Txuria (destilado puro), Sagardoz Haritza (envejecido en barricas de roble) y Sagardoz Goxoa (macerado con manzana Errezil).

La obsesión por la innovación y la mejora es algo que Miguel bebió de su padre Nicolás y que ha inculcado a las generaciones que le han seguido. Hoy en día, Ion, Mikel y Egoitz

Zapiain están involucrados en los diferentes apartados y procesos, desde la elaboración hasta la comercialización, pasando por la exportación.

Pero, además, han introducido nuevas ideas que han derivado en productos novedosos que cada vez gozan de mayor aceptación en el mercado.

Uno de esos productos es la sidra de hielo Bizi-Goxo. Se trata de una sidra dulce muy especial, que puede tomarse como aperitivo o como postre. Es una sidra monovarietal, elaborada únicamente con manzana de la variedad Errezil. La base de la elaboración es similar a la de los vinos de hielo alemanes. Se trata de una manzana de cosecha tardía, que se recoge en un estado de maduración avanzado. Gracias a ello, se obtiene un mosto con un alto contenido de azúcar natural, así como una acidez muy marcada. Tras la fermentación, el resultado es una sidra gourmet con un buen equilibrio entre acidez y dulzor que acompaña muy bien platos grasos como foies.

Otra de las novedades que las nuevas generaciones han incorporado a esta bodega emblemática es la sidra de parcela Joanes de Zapiain, en homenaje al antepasado que ya elaboraba sidra allá por 1595. Se trata de una sidra natural que ha obtenido la calificación Premium por el consejo regulador de la D.O. Euskal Sagardoa y que ha sido elaborada con manzanas provenientes de un único manzanal.

Se trata de las manzanas del caserío Ezeizabarrena de Tolosa. Pero la sidra no es el único producto que se elabora en las barricas de Zapiain. Gracias a la estrecha relación que tienen con la cervecera artesana Basqueland Brewing de Hernani, en la bodega también se elaboran algunas cervezas de estilo Wild Ale. Se trata de colaboraciones a tres bandas entre el mundo de la cerveza (que aporta el mosto), el de la sidra (con su microflora bacteriana) y el vino (que presta las barricas de tempranillo en las que se fermenta la cerveza). En este 2022 que acaba de empezar, Zapiain tiene previsto presentar más novedades.

ZAPIAIN

Kale Nagusia, 96

20115 Astigarraga

943 33 00 33

www.zapiain.eus

TENDENCIAS

PATROCINADA

Fotos



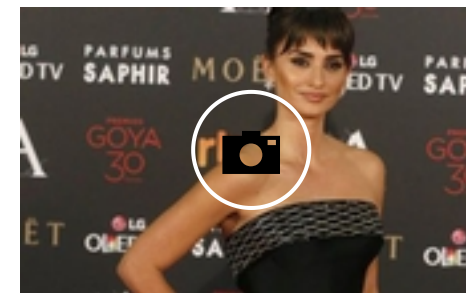
📷 **San Valentín en pareja o con amigas: 11 looks para una cita especial**



📷 **La carrera de Lucas Eguibar en imágenes**



📷 **La histórica medalla de Queralt Castellet**



📷 **Remember: los mejores looks de los Goya**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

