



[Guía gastronómica](#) [Restaurantes](#) [Asadores](#) [Bares](#) [Otras regiones](#) [Sidrerías](#) [Gourmet](#) [Pastelería](#)

ZAPIAIN

## Zapiain: Sidra reconocida dentro y fuera de casa

Galardonada en numerosas competiciones locales e internacionales, ha recibido el reconocimiento de las instituciones vascas. Pero sobre todo ha sido avalada por los consumidores, los seguidores más fieles



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

Viernes, 13 enero 2023, 13:35



Zapiain Sagardoa exporta cada vez más a mercados internacionales. Japón, Australia, Estados Unidos y varios países de Europa disfrutan ya de una de las sidras de mayor calidad del País Vasco. Aunque el

reconocimiento internacional es importante, para la sidrería ubicada en Astigarraga su principal público sigue estando en casa, y es el que más valora.

Siendo una sidra estrechamente ligada a la gastronomía vasca, que está presente en numerosos restaurantes de referencia, esta bodega fue reconocida el pasado año por la Academia Vasca de Gastronomía durante la entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía. Mediante este galardón, la prestigiosa Academia y el Gobierno Vasco han querido reconocer la labor realizada por Zapiain para elevar este producto tradicional a una categoría superior mediante la constante mejora e innovación.

Alemania, Inglaterra, Estados Unidos, Noruega... Zapiain ha recibido premios en muchas competiciones internacionales de renombre que constatan su calidad incluso para paladares que no están habituados a la sagardoa. Pero sin duda si hay un premio que ratifica la calidad de esta bodega, ese es aquel que se recibe en casa. En 2020 Zapiain fue proclamada mejor sidra natural de Gipuzkoa en el concurso de la Diputación de este herrialde.

Desde la incorporación a la bodega de Miguel Zapiain, primer enólogo de este sector, la búsqueda de la mejor calidad ha sido una apuesta constante. «Eso supone trabajar desde el manzanal hasta la botella, en todos los aspectos que afectan al proceso de elaboración», asegura Ion Zapiain, que junto con su hermano Mikel y su primo Egoitz es la viva imagen de las generaciones más jóvenes que se están haciendo cargo de la sagardotegi.

**«Para nosotros el reconocimiento más importante de todos es el de nuestra gente», aseguran en la bodega**

## **Nuevos productos**

En Zapiain Sagardoa, además de la búsqueda de la calidad, en los últimos años han trabajado en la diversificación del producto. Su sidra de hielo Bizi-Goxo se ha hecho un hueco en el mercado y se ha posicionado como una de las mejores.

Además, Zapiain ha sacado al mercado un producto especialmente dirigido a la hostelería y la restauración. Se llama Joanes de Zapiain, en homenaje al antepasado que elaboraba sidra ya en el siglo XVI, y es una sidra de parcela hecha con variedades autóctonas de un manzanal específico de Tolosa.

Zapiain Sagardoa cuenta con una tienda online en su web ([www.zapiain.eus](http://www.zapiain.eus)) en la que se pueden adquirir todos los productos de la bodega. El objetivo de la tienda es dar servicio, sobre todo, a consumidores que no tienen el producto a su alcance en aquellos lugares en los que es más difícil de encontrar. Y es que cada vez son más las personas que demandan sus productos desde fuera del País Vasco.



Zapiain apuesta por la sostenibilidad con su sidra ecológica.

## Apuesta por la sostenibilidad

La apuesta por la sostenibilidad está más presente que nunca en Zapiain, y llega hasta los manzanales con los que trabaja. Desde hace unos años, esta bodega comercializa una sidra ecológica elaborada exclusivamente con manzanas de agricultura orgánica y certificada por el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi.

El compromiso de esta bodega con el medio ambiente va más allá de los productos biológicos. Su sistema de producción se basa en la filosofía circular, con la reducción del consumo de agua a través de un circuito

cerrado, la reutilización de los residuos de la manzana para la alimentación de ganado o el empleo de envases retornables y reciclables.

Recientemente también han acometido mejoras para reducir el consumo de energía, dado que es muy necesaria para mantener las instalaciones a una temperatura adecuada para la elaboración y, sobre todo, para la conservación de la sagardoa. A través de la instalación de paneles de energía solar, Zapiain ha conseguido convertirse en una empresa más respetuosa y autosuficiente en lo que a consumo eléctrico se refiere.

#### ZAPIAIN

Dirección Kale Nagusia, 96 - Astigarraga

Teléfono 943 33 00 33

Web [www.zapiain.eus](http://www.zapiain.eus)

#### TENDENCIAS

#### PATROCINADA

SAINT-GOBAIN

**¿Reformas en tu edificio? Justo es el momento y te damos las claves para ahorrar**



## Fotos



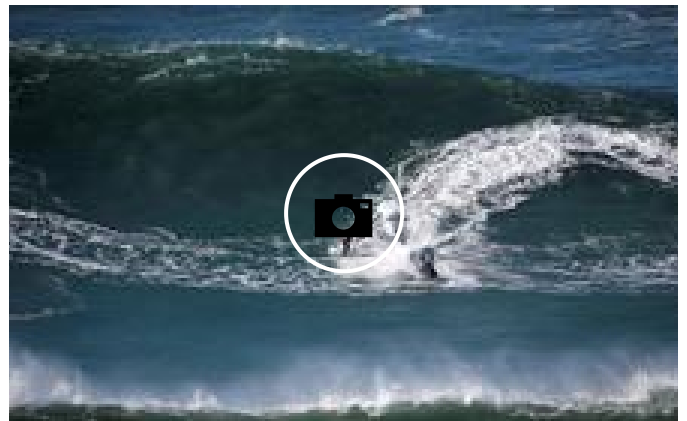
📷 Siete hospitalizados y varios atendidos tras un escape de cloro en el polideportivo de Ordizia



📷 La sidrería Saizar da la bienvenida a la nueva temporada de txotx



📷 La vida de Constantino de Grecia, en imágenes



📷 La ola de Nazaré, tan bella como peligrosa

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



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

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)