



Zapiain Sagardoa, elaborando sidra generación tras generación

📅 Abr 12, 2019 🌐 Manzana, Sidra, Sidrerías 💬 0 Comentarios



Zapiain Sagardotegia se encuentra en Astigarraga y además de ser uno de los principales productores de sidra natural vasca, es probablemente una de las marcas más conocidas. El nombre le viene de una familia con una gran tradición ligada a la sidra, y los actuales gestores siguen llevando dicho apellido. Representa el conocimiento y la pasión transmitidos de generación en generación. Un documento del año 1595 relaciona a los Zapiain con la elaboración de sidra. Se trata de una sentencia a favor del Ayuntamiento de Donostia que prohíbe a Juanes de Zapiain la posibilidad de vender sus sidras en la ciudad, «mientras no venga y viva dentro de los muros».

[Reserva en la sidrería Zapiain](#)

Texto: Haritz Rodriguez Ciderzale
Fotos: Jon Urbe y Haritz Rodriguez

[Privacidad - Condiciones](#)

No parece, sin embargo, que la sentencia del siglo XVI haya influido demasiado en el futuro de la sidrería Zapiain. Hoy en día es uno de los productores de sidra más punteros, y también es uno de los más grandes. Nos ha recibido Ion Zapiain para hablar de la situación actual, del pasado y del desarrollo que les ha llevado hasta donde están. Él es, junto con su hermano Mikel y su primo Egoitz, la viva imagen de la nueva generación de esta casa.



Zapiain Sagardotegia vivió su gran revolución en la década de 1960. Hasta entonces, en la mayoría de los sitios la elaboración de la sidra era una labor más del caserío. El abuelo Nicolás Roxario, sin embargo, decidió dejar de lado los otros trabajos y dedicó todo su esfuerzo a la sidra natural. Fue entonces cuando adquirió las barricas de madera que hay en la bodega de Zapiain y diez años después, una nueva generación se incorporó a la sidrería. Los hermanos Miguel, Bitor y Félix llevaron la modernidad y la tecnificación y se fijaron el objetivo de hacer una sidra de calidad superior, llevando a cabo labores de investigación y poniendo en marcha la infraestructura necesaria. Además, Miguel había realizado estudios de enología y fue seguramente el primer enólogo que trabajó en el mundo de la sidra vasca. Hoy en día producen cerca de un millón de litros.





En los trabajos diarios de Zapiain se involucra toda una familia, y en temporada de txotx refuerzan el equipo, «porque sin su ayuda sería imposible sacar todo adelante». En temporada, Idoia Alustiza, la madre de Ion y Mikel, toma las riendas de la sidrería. Entre los trabajos de cocina, la tortilla de bacalao es seguramente la más famosa. Todavía hoy siguen haciéndola según la receta de la abuela María. Buscan la mejor calidad para todos los platos, igual que con la sidra, y para ello trabajan con los mejores proveedores, como Txogitxu para la carne y Alkorta para el bacalao.



Tal y como subrayan, el principal objetivo de Zapiain es producir una sidra natural de la mayor calidad posible, y en ello se han esforzado en las últimas décadas. Pero no es tarea fácil. Zapiain comercializa sidra natural sin conservantes (no contiene sulfitos

añadidos) y para eso, además de un proceso muy estricto, hay que conocer el manzanal, trabajar durante todo el año y mimar la manzana, limpiándola y tratándola lo antes posible. El resultado salta a la vista: En el camino de la kupela a la botella, cuando su sagardoa pasa por el panel de cata que certifica la calidad de la denominación de origen **Euskal Sagardoa**, el 90% de las sidras que presenta Zapiain recibe la valoración máxima y la hace merecedora de la etiqueta dorada Premium. Precisamente, en marzo de 2019 una sidra natural vasca ha recibido por primera vez la medalla de oro en el concurso internacional de sidra celebrado en Frankfurt, de la mano de Zapiain.



Además de sidra natural vasca, en Zapiain elaboran otros productos. Miguel siempre ha tenido interés por las bebidas destiladas, y mientras vivió en México reforzó sus conocimientos. Cuando regresó al País Vasco, puso en práctica lo aprendido, y comenzó a hacer un licor conocido como **Sagardoz** resultado de la destilación de la sidra en un alambique de cobre. Desde 1985 hasta la actualidad, han comercializado tres licores: Sagardoz Txuria (resultado de la destilación de la sidra), Sagardoz Goxoa (macerando manzanas seleccionadas) y Sagardoz Haritza (envejecido durante 3 años en barriles de madera de roble).



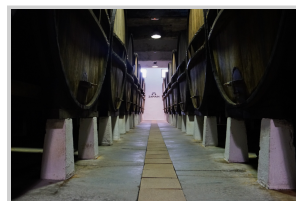


Los Zapiain son pioneros en lo que a diversificación del producto se refiere. No solo producen destilados, también elaboran otras bebidas derivadas de la manzana. Una de ellas es la sidra dulce **Bizi-Goxo** (conocida como «ice cider», «cidre de glace» o «sidra de hielo») elaborada solamente con manzana errezil local. Egoitz y Mikel lo descubrieron en un viaje que realizaron a América, y decidieron intentar hacerlo en casa. La sidra de hielo tiene su origen en Québec. La manzana se congela mientras permanece en el árbol y aumenta su concentración de azúcar. Hirviendo el mosto de esas manzanas congeladas, se consigue una sidra dulce y fina de mayor grado alcohólico. Para ello es necesario contar con una variedad de manzana local con gran cantidad de azúcar. Esa característica, así como otras cualidades beneficiosas, la encontraron en la **manzana errezil**. Bizi-Goxo es una sidra de hielo de calidad superior, avalada por varios premios recibidos en competiciones internacionales, entre las que destacan las dos medallas de oro consecutivas en los dos últimos años en **Cider World Frankfurt**.





Cuando era pequeño, mientras jugaba al escondite entre las barricas de la bodega, Ion no imaginaba la responsabilidad que afrontaría unos años después. Todavía recuerda como una vez todos los jugadores de la real acudieron a la sidrería a cenar. Siendo un gran aficionado al fútbol, fue todo un regalo para el joven Zapiain, y todavía hoy lo recuerda con especial ilusión cuando se le pregunta.



Búsqueda

Categorías

Agenda

[Privacidad - Condiciones](#)

- Concursos
- Cultura
- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferias
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos
- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos

Elegir mes

VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

Privacidad - Condiciones

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

Reservar tu plan
Experiencias a la carta
Rutas seleccionadas
Otras propuestas cerca de aquí
Cómo moverse
Donde dormir
Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería
Elige tu sidrería
Transporte a sidrerías
Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo
Exposición y espacios
Tipos de visita
Cómo llegar y accesos
Tarifas y horarios
Reservar visitas
Visita virtual
Centro de documentación

SAGARDO FORUM

Información general
Fotografías
Ponencias

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Boletín
Suscripción newsletter
Social media



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



© 2019 Consorcio público privado Sagardun
INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

