



Zapiain Sagardoa, belaunaldiz-belaunaldi sagardogintzan

📅 Api 12, 2019 📍 Sagardoa, Sagardotegiak, Sagarra 💬 0 comments



Zapiain Sagardotegia Astigarragan dago kokatua eta euskal sagardo ekoizle nagusienetakoa izateaz gain, litekeena da marka ezagunenetakoa ere izatea. Sagardogintzan tradizio handia duen familia baten abizenetik datorkio izena, eta gaur egungo kudeatzaileek ere abizen hori daramate. Belaunaldiz-belaunaldi igaro den ezagutza eta grina ordezkatzeko du. 1595. urteko agiri batek lotzen ditu lehenengoz Zapiaindarrak sagardogintzarekin. Bertan, Donostiako udalaren aldeko sententzia batek debekatu egiten dio Juanes de Zapiain-i bere sagardoak hirian saltzeko aukera, “harresien barruan bizi ez den bitartean”.

[Erreserbatu Zapiain Sagardotegian](#)

Testua: Haritz Rodriguez Ciderzale

Argazkiak: Jon Urbe eta Haritz Rodriguez



Ez dirudi, ordea, XVI. mendeko isun hark gehiegi eragin dionik Zapiain Sagardotegiko etorkizunari. Egun sagardogile puntakoen artean dago, eta ekoizle handienetakoa ere bada. Ion Zapiainek hartu gaitu egungo egoeraz, iraganaz eta tartean izandako garapenez azalpen batzuk emateko. Bera da, Mikel anaia eta Egoitz lehengusuarekin batera, etxe honetako belaunaldi berriaren irudi.



1960ko hamarkadan bizi izan zuen Zapiain Sagardotegiak bere iraultza handia. Ordura arte, sagardotegi gehienetan sagardogintza baserriko lanen artean beste jarduera bat besterik ez zen. Nicolás Roxario aitonak, ordea, beste lanak utzi eta sagardora bideratu zituen ahalegin guztiak. Orduan eskuratu zituzten gaur egun Zapiaingo upategian dauden egurrezko kupelak eta handik hamar urtera, belaunaldi berri bat hasi zen

sagardotegian lanean. Miguel, Bitor eta Felix anaiek modernitatea eta teknifikazioa ekarri zituzten sagardotegira eta kalitate goreneko sagardoa egiteko helburua finkatu zuten horretarako beharrezko ikerketa lanak egin eta azpiegitura abian jarri. Miguelek, gainera, ardogintza ikasketak egin zituen, eta seguru aski euskal sagardogintzan lanean hasitako lehenengo enologoa da. Milioi bat litro inguru ekoizten dute urtero.



Familia oso batek lan egiten du egunero-egunero **Zapiain**-en, eta sagardotegi garaian lantaldea indartu egiten dute, "haien laguntzarik gabe ezingo baikenukeen guztia aurrera eraman". Txotx garaian, Idoia Alustizak hartzen du sagardotegiko ardura, Mikel eta Ionen amak. Sukaldeko lanen artean, bakailao arraultz opila da seguruenik ezagunena. Amona Mariaren errezetari jarraiki prestatzen dute oraindik egun. Baina beste plateri dagokienean ere kalitate mailarik gorena bilatzen dute hemen, sagardoarekin bezala. Horretarako, hornitzaile onenekin lan egiten dute, hala nola **Txogitxu** haragietan eta **Alkorta** bakailaoari dagokionez.





Lehenago esan bezala, ordea, Zapiainen helburu nagusia kalitate goreneko sagardoa ekoiztea da, eta hortan jardun dira azken hamarkadatan. Baina hori ez da nolanhiko lana. Kontserbatzailerik gabeko sagardo naturala merkaturatzen du Zapiain-ek (sulfitorik gaineratu gabe) eta horretarako, ekoizpen prozesu zorrotza ez ezik, sagastia ezagutu eta urte osoan lantzea eta sagarra mimatzea ezinbestekoa da, behar bezala garbituz eta ahal bezain azkar landuz. Eraitza bistakoa da: Kupeletatik botilara bidean, **Euskal Sagardoa** jatorri deituraren kalitatea ziurtatzen duen dastaketa paneletik igarotzen denean, Zapiain-ek aurkeztutako sagardoaren %90ak balorazio altuena lortu ohi du, Premium sagardoak bereizten dituen urrezko zigilua merezi duen seinale. Hain zuzen ere, 2019ko martxoan Frankfurten ospatutako nazioarteko sagardo txapelketan euskal sagardo natural batek lehenengo aldiz lortu du urrezko domina, Zapiainen eskutik.



Euskal sagardo naturalaz gain, Zapiainen beste produktu batzuk ere lantzen dituzte. Miguelek beti izan du distilatutako edarien inguruko interesa, eta Mexikon bizi izan zen garaian ezagutza hori sakondu egin zuen. Euskal Herrian bueltan, ikasitakoa praktikan jarri eta sagardoaren distilazioaren ondorio den **Sagardoz** pattarra egiten hasi ziren kobrezko alanbikoa erabiliz. 1985etik gaur egun arte, hiru likore merkaturatzen dituzte: Sagardoz Txuria (sagardoaren distilazioaren ondorio), Sagardoz Goxoa (aukeratutako sagarrak Sagardoz Txurian beratuz) eta Sagardoz Haritza (hiru urtez haritz egurrezko kupeletan onduz).

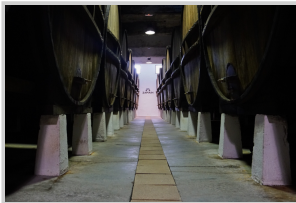


Zapiaindarrak produktuaren dibertsifikazioan aintzindariak dira. Distilatuez gain, ekoizten dute sagarretik eratorritako bestelako edaririk. Bertako errezil sagarreakin egindako **Bizi-Goxo** sagardo gozoa da horietako bat, “ice cider”, “cidre de glace” edo “izotzezko sagardoa” izenekoa. Egoitz eta Mikelek ezagutu zuten Ameriketara egindako bidaia batean eta etxean egiten saiatzea erabaki zuten. Izotzezko sagardoak Quebec-en du jatorria. Sagarra zuhaitzean dagoela izoztu egiten da, eta azukre kontzentrazioa igo egiten da. Izoztutako sagar horien ondorioz ateratako zukua irakitzerakoan, alkohol gradu handiagoko edari gozo eta fin bat lortzen da. Horretarako ezinbestekoa zen azukre kopuru handiko bertako sagar barietate bat bilatzea, eta **errezil sagarreak** aurkitu zuten ezaugarri hori, baita beste onuragarri batzuk ere. Bizi-Goxo maila goreneneko izotzezko sagardoa da, eta horren lekuko dira nazioarteko txapelketetan jasotako sariak, hala nola **Cider World Frankfurten** urrezko domina azkeneko 2 urteotan.





Txikia zelarik upategiko kupel artean izkutaketan zebilenean, lonek ez zuen seguruaski imaginatu ere egingo urte batzuk geroago bertan izango zuen ardura. Oraindik gogoan du nola Realeko jokalaria guztiak bertaratu ziren afaritara, behinola, sagardotegira. Futbolzale borrokatua izaki, opari bikaina izan zen Zapiaindar gaztearentzat, eta oraindik ere ilusio handiz gogoratzen du galdetzen zaionean.



Bilatzailea

	Bilatu
--	--------

Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

Azokak

Berriak

Ekitaldiak

Erakusketak

Esperientziak

Formazioa

Gastronomia

Historia

Kultura

Lehiaketak

Museoak

Sagardoa

Sagardotegiak

Sagarra

Sagastia

Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

 **943 550 575**

JARRAI IEZAGUZU...



Privacidad - Condiciones

ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA

© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua
LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)

[PROIEKTUAK](#)

[AKORDIOAK](#)

[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

