

ZAPIAIN, JAKINDURIA ETA BERRIKUNTZA KALITATEZKO SAGARDOA EKOIZTEKO

XVI. mendetik, Zapiain sendiak lotura estua du sagardogintzarekin. Urte hauetan guztietan lortu duen jakinduriari esker eta ikerketaren eta berrikuntzaren bidez, kalitate goreneko sagardo naturala ekoizten du.

Goi mailako kalitatea bermatuta duen sagardo naturala ekoizten du Asti-garragako Zapiain sagardotegiak. Horretarako, mendez mende lortutako eskarmentu handia eta jakinduria baliatzen ditu; izan ere, XVI. mendetik, Zapiain sendiak lotura estua du sagardogintzarekin. Halaber, ikerketa eta berrikuntzaren arloan aritzen da, sagardo natural bikaina egiteko.

Horren guztiaren erakusgarri, iazko XIX. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketa irabazi zuen, eta, *The World's Best 50 Restaurants* zerrenda entzutetsuko 50Next atalean, Ion eta Mikel Zapiain anaiak hautatu dituzte etorkizuneko gastronomia eraldatuko duten 35 urtetik beherako 50 gazteen artean; William Reed Business Media komunikabide konpainia britaniarrak osatzen du zerrenda hori, mundu osoko chef, sukaldari, aditu eta kritikarien iritzia kontuan izanik.

LAN EGITEKO MODU BAT

Zapiain sagardotegiko belaunaldi berriko kideak dira Ion eta Mikel Zapiain, eta bi aipamen horiek garrantzitsuak dira haien izenak, egiten duten lanaren aitortza moduan ikusten baitituzte, Ionen hitzetan: «Hala da. Hainbat lagun gaude sari horien artean, eta lan egiteko modu bat defendatzen dugu; ziurrenik, ez da modurik errazena, baina guztiz sinesten dugu hartan. Talde oso bat kalitatezko sagardoa ekoizten, sagarretik hasi eta botilatu buka. 50Next aipamenak ere bereziki poztu gaitu anaiak Mikel eta biok. Izan ere, zerrenda horretan, mundu mailan gastronomia eraldatzen ari diren 50 gazte biltzen dituzte. Baina, esan bezala, etxe honetan gauzak egiteko dugun moduaren erakusle dira sari eta aipamen guztiak, eta lantalde osoari zor zaizkio».

2020ko uzتان jasotako sagarrek, sagardo ederra ekoizti dute,



Zapiain sagardotegiko kideak. HARITZ RODRIGUEZ/ZAPIAINEUS

nahiz eta 2020ko uzta ez izan 2019koa bezalakoa. «Ez da uzta erraza izan. 2019an sagar uzta handia izan genuen, zuhaitzek lan karga handia izan zuten, eta 2020rako indarririk gabe gelditu ziren. Gainera, negua epela izan zen, hotz ordu gutxiakoa, eta udara beroa eta lehorra. Horrez gain, heldutasun puntuari garrantzi handia ematen diogu, eta, aurtun sagarra biltzen hasi ginenean, euriteak izan ziren zenbait egunez, eta biltzeari utzi behar izan genion. Hala ere, upategian lan fina egin dugu, eta oso pozik gaude ekoizti dugun sagardoarekin».

Zapiain sagardotegian sagardo naturala egiten dute, eta haren kalitatea bermatuta dago. «Hori da defendatzen duguna. Zapiainen egiten dugun sagardo guztiak Gorenak edo Euskal Sagardoa jatorri izendapenaren kalitate neurriak betetzen ditu. Bestalde, 2006an ISO 9001 araudiarekin lanean hasi ginen, eta, 2009tik, IFS Food arauaren barruan egiten dugu lan: kalitateari eta elikadura segurtasunari dagokion araua da (International Featured Standard elikagaien alorrean). Urtero ikuskaritza oso zorrotza egin behar da

ziurtagiria berritzeko. Horrez gain, Fraisoro laborategiarekin aritzen gara lanean, eta, edozein upel merkaturatu aurretik, sagardoa ENAC Espainiako Egiaztatze Erakundeak akreditatutako dastatzaile talde batek aztertzen du».

«2020ko uzta ez da erraza izan, baina lan fina egin dugu, eta oso pozik gaude ekoizti dugun sagardoarekin»

«Uste dugu Euskal Herrian sagardoari merezi duen balioa ematea dela belaunaldi berrien erronka nagusia»

ION ZAPIAIN
Zapiain sagardotegiko kidea

Horrela, XIX. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketako epaimahaiak Zapiain sagardotegiak egiten duen sagardoaren kalitate analitiko eta organoleptikoa nabarmendu ditu. «Txapelketa horretan, eskarmentu handiko epaimahaikideak daude: haiek dastatzen dituzte aurkeztutako sagardoak. Dastamenaren eta

(destilazio garbia), Haritza (egurretan onduta) eta Goxoa (sagarra-ekin beratutakoa)».

Halaber, azken urteotan beste zenbait produktu berri ere merkaturatu dituzte. Batetik, Bizi-Goxo izotzezko sagardoa, errezil sagarra soilik erabiliz egindako sagardo gozoa. Bestalde, haien arbaso Joanes de Zapiainen omenez –XVI. mendean jadanik sagardogintzan aritzen zen–, haren izena daraman sagardoa egin dute 2020an. Sagardo naturala da, Tolosako Ezeizabarrena sagastiko sagarrak erabiliz egindakoa. Azkenik, 2020an sagardo ekologikoa ere ekoizti dute, laborantza organikoan hazitako sagarrak erabiliz.

AURRERA BEGIRA

COVID-19a dela eta, garaiok zailak izaten ari dira sagardotegientzat: hala ere, Zapiain sagardotegian krisialdi horri aurre egin, eta aurrera jarraitzen dute. «Ez dira garai errazak, noski. COVID-19ak hankaz gora jarri zituen gure aurreikuspen guztiak, baina, hala ere, erabaki genuen sagardoarekin lan egiteko modua ez aldatzea. Merkatuan indartsu ibiltzeko, ezinbestekoa da produktua zaintzea, eta horrela jarraituko dugu. Oso gertutik bizi izan dugu krisialdia, ostalaritzarekin zuzenean lan egiten baitugu, besteak beste. Eta sektore horrek asko sufritu du. Guri ere eragin digu, baina, zorionez, onik atera gara elan ezakegu».

Beraz, Zapiain sagardotegian aurrera begira jarraitzen dute. «Iruditzen zaigu Euskal Herrian sagardoari merezi duen balioa ematea dela belaunaldi berrien erronka nagusia. Epe luzera begira ezinbestekoa da, eta, gure ustez, hori da sagardoa munduan zehar ezagutarazteko bide bakarra. Behin etxean lanak ondo eginda, errazagoa izango da mundu mailan arrakasta izatea».

@ Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: **zapiain.eus**