

ÚLTIMOS

TENDENCIAS

INTERNACIONAL

VINOS

Zapiain, triple campeona en el Concurso de Sidra de Gipuzkoa

Tres premios y un reconocimiento internacional

SÁBADO 05 DE OCTUBRE DE 2024

Compártelo

LEÍDO › 1514 VECES



Vinos naturales

<https://www.decantalo.com/es/vino/el>

Vinos expresivos, sinceros, buscando la máxima expresión, partiendo de una cuidada agricultura y con una mínima intervención en bodega.

Mejores Bodegas para Visitar en Galicia | Enoturismo Spain

<https://bit.ly/3NVc4ku>

Descubre las mejores bodegas para hacer enoturismo en Galicia sin pagar comisiones. ¡Reserva Directa con la Bodega!

TENDENCIAS



Zapiain ha conseguido una triple victoria en el XXIII Concurso de Sidra de Gipuzkoa organizado por la Diputación de este territorio, un logro que la histórica bodega de Astigarraga ha recibido con gran emoción. La sidrería se ha llevado el premio en la categoría de Sidra Natural con Denominación de Origen, ha destacado con su sidra espumosa elaborada mediante el método ancestral y ha sido reconocida con su sidra de Parcela Joanes como la más especial del certamen.

Egoitz Zapiain, tercera generación de la bodega familiar, recogió los galardones y quiso compartir el reconocimiento con su equipo y los baserritarras que colaboran en el proceso de producción, desde la recolección de manzanas hasta la elaboración de la sidra en la bodega. Zapiain subrayó el cuidado que la bodega pone en la producción de sus sidras y la importancia de las manzanas locales para mantener la calidad del producto. También hizo un llamamiento al apoyo institucional y a la investigación con el fin de "mejorar la genética de los manzanos" y fomentar nuevas plantaciones para solventar los problemas de hoy en día en el sector, especialmente en lo que respecta a la polinización y el cuajado de la fruta.

**Nuevo mandato
Trump y sus
posibles efectos en
la industria vinícola**

**José Mourinho
lanza su propia
marca de vino tinto
'The Special One'**

**38 muertos y 90
hospitalizados por
alcohol adulterado
en Estambul**

**Ensayos en
viñedos revelan la
eficacia de
tratamientos
biológicos contra**

**Madrid acogerá
The Wine Edition
2025 con una
amplia variedad de
catas**

**Aranceles del 25%
sobre vinos y
destilados
mexicanos podrían
costar a EE.UU.**



Esta es la cuarta ocasión en la que Zapiain se alza como vencedora en este concurso, habiendo conseguido la txapela en 2020, 2022 y 2023. En la edición de este año, la bodega se ha destacado no solo en la categoría de Sidra Natural con Denominación de Origen, sino también en las categorías de sidra espumosa y sidra especial. La sidra espumosa premiada es un nuevo producto de Zapiain que aún no ha sido comercializado, mientras que la sidra especial corresponde a la Parcela Joanes, elaborada con manzanas seleccionadas de un único manzanal en el caserío Ezeizabarrena de Tolosa. Esta sidra lleva produciéndose desde 2019, con la intención de reflejar el carácter único de un terruño específico.

**Cambios fiscales
en el Reino Unido
preocupan a
productores de
vino**

**Dime que película
vas a ver y te diré
que vino beber**

**Ventas mundiales
de champagne
caen un 9,2 % en
2024**

**Nueva arma
biológica para la
agricultura
sostenible**

**Tendencias del
vino para el 2025**

**Ricardo Diéguez,
nuevo director
general de
Marqués de Riscal**



El éxito de Zapiain en este concurso es parte de un año especialmente fructífero para la bodega. En mayo, la sidrería fue nombrada la mejor del mundo en el Great Lakes International Cider Competition de Michigan, el mayor certamen internacional de sidras, consolidando así su reputación más allá de las fronteras vascas.

El Concurso de Sidra de Gipuzkoa, en su XXIII edición, ha puesto de manifiesto la evolución de las sidrerías vascas hacia la diversificación de sus productos. Lo que antaño era un mercado centrado exclusivamente en la sidra natural, ha pasado a incluir sidras de hielo, espumosas y monovarietales. Zapiain ha sido una de las empresas pioneras en explorar estos nuevos caminos, sin perder de vista el respeto por el legado y la tradición de la sidra vasca.

Dentro de este espíritu de innovación, Zapiain ha lanzado recientemente al

**Coaching con Vino
para Empresas:
Inspirando a las
Empresas hacia el
Éxito**

**“Queremos que
todos sepan que
Nayarit sí tiene
vino”**

**Nace FBCA, una
nueva alianza
internacional para
promover el cartón
sostenible**

**Trump en la Casa
Blanca ¿Nuevos
aranceles para el
vino español?**

[Más Tendencias](#)

mercado un nuevo producto denominado Sagarmut, un aperitivo basado en sidra que se asemeja al vermut. Según la empresa, Sagarmut aprovecha la versatilidad del manzano, utilizando sus hojas, cortezas y plantas locales como la artemisa, el tanaceto y la milenrama, junto con hojas de higuera de la propia bodega. Este aperitivo se macera con Sagar Eztia y se fortifica con destilado de sidras aromáticas, creando una bebida que, en palabras de la bodega, "encarna la identidad y el legado de la manzana vasca".

Con estos nuevos productos y reconocimientos, Zapiain sigue apostando por la innovación dentro del sector sidrero, demostrando que es posible mirar al futuro manteniendo el vínculo con el pasado.

¿Te gustó el artículo? Compártelo

LEÍDO › 1514 VECES





TKTXot

TextAds

Vinos naturales

<https://www.decantalo.com/es/vino/elaboracion>

Vinos expresivos, sinceros, buscando la máxima expresión, partiendo de una cuidada agricultura y con una mínima intervención en bodega.

¿Te gusta el vino español?

<https://www.decantalo.com/>

Descubre en Decántalo la mayor selección de vino español. ¡Te esperamos! Envíos gratuitos para pedidos superiores a 200€

DESTACADOS

**Fiesta del Vino de Alhama de Granada
2025**

**Mujeres del Vino: Transformando el
panorama vitivinícola**

**Arqueólogos españoles descubren
una gran villa romana dedicada a la
producción de vino**

Vinos minerales, ¿verdad o mito?

**Fin del divorcio de Pitt y Jolie, pero la
lucha por Finca Miraval continúa**

**Tendencias del Vino 2025: Lo que
Viene en la Industria Vitivinícola**

Juan Carlos Sancha: recuperación de

uvas autóctonas riojanas y
preservación de la vid silvestre en
Alto Najerilla

Descubiertos restos arqueológicos
que revelan la importancia del vino en
rituales funerarios egipcios

Panel de científicos en salud pública
de EE.UU. reafirman los beneficios
del consumo moderado de alcohol

La cosecha en verde como estrategia
de valor

Coppola demanda a su contratista
por el robo de 26 tanques de vino por
1,2 millones de dólares

La Asociación de Sumilleres de
Granada rinde el homenaje a
Fuensanta Martín Cáceres, primera
mujer sumiller de Granad

TE PUEDE INTERESAR

**Qué blanco elegir
para cada tipo de
comida**

**El tacto en la boca:
5 sensaciones que
debes conocer**

**Guía definitiva para
parecer un experto
en vinos aunque no
tengas ni idea**

**¿Cómo maridar
cada tipo de vino
de Jerez?**

**Guía para invertir
en vinos y ganar
dinero de manera
segura**

**5 tips para conocer
los vinos franceses**

**Consejos para
elegir el vino
perfecto este
verano**

**La maceración
carbónica: cómo
conseguir los
aromas más
primarios del vino**

**Siete consejos
para ser un buen
bebedor de vinos**

**La importancia del
suelo en el viñedo**

**10 aspectos que
debes tener en
cuenta para crear
tu propia bodega
casera**

10 mitos del Jerez

**¿A qué huele una
copa de vino?**

**La vid, tres
características de
todo buen vino**

**Cómo identificar
los 10 defectos
más comunes de
un vino**

VINETUR EN TU EMAIL

Suscríbete a Vinetur para estar al día

Tu correo electrónico

¡Sí, quiero estar al día!

Al hacer click aceptas las [condiciones legales](#) y [política de privacidad](#)

Recibe cada día, a primera hora de la mañana en tu buzón de correo electrónico, toda la actualidad de Vinetur. Puedes darte de baja en cualquier momento

APOYA A VINETUR

Ayúdanos con nuestro trabajo. Apoya nuestro sector colaborando con una donación.

Donar

PARTNER

			
	60 000 €	278 000 €	
	79 990 €	138 900 €	

Una publicación de
VGSC S.L.



2007 - 2025

Con la colaboración de



Fundada en 2007, Vinetur® es una marca registrada de VGSC S.L. con una larga historia en el sector del vino.
VGSC, S.L. con CIF B70255591 es una entidad inscrita en el Registro Mercantil de Santiago de Compostela, Boletín 181,
Referencia 356049 en el Tomo 13, Folio 107, Sección 6, Hoja 45028, Inscripción 2
Email: info@vinetur.com | Telf.: +34 986 077 611
Sede y oficinas en Vilagarcía de Arousa



[Configuración de la privacidad y las cookies](#)

Gestionado por Google Cumple el TCF de IAB. ID de CMP: 300
