



BERRIKUNTZAK. Zapiain sagardotegia tradizio handikoa da. Arduradunek berrikuntza ugari egin dituzte sagardoaren munduan. ZAPIAIN

KALITATEAREN ALDEKO APUSTUA

Zapiain sagardotegiak berrikuntzen aldeko apustua egin du beti, baina inoiz ez du ahaztu non dituen bere sustraiak.

Zapiain sagardotegia tradizio handiko sagardotegia da. Ezaguna da sagardotegia, eta ezaguna hango sagardoa. Arduradunek urte asko darama-

tzate lanean sagardogintzaren munduan, eta nahiz eta sustraiak non dituzten inoiz ez ahaztu, aurrerako bidean berrikuntza ugari egin dituzte sagardoaren munduan.

Zapiain sagardotegiko kideak lehenak izan ziren altzairuzko upelak izaten, lehenak enologoen elkarlanean hasten, lehenak nahiz eta dolarea mantendu prentsekin lanean hasten, eta lehenak

izan dira ISO kalitate ziurtagiria izaten.

Azken berrikuntza ISO kalitate ziurtagiria lortzeko bidea izan da. Orain dela lau urte hasi ziren prozesu horretan, eta handik urtebetera lortu zuten ISO kalitate ziurtagiria.

Kontrola

ISO ziurtagiria lortzea erronka handia izan zen Zapiain sagardotegiarentzat. «Produktuari izugarriko jarraipena egin behar zaio prozesu guztian; erosten dituzun sagarretatik irtetzen den produkturaino jarraipen zehatza behar duzu», esan digu Egoitz Zapiainek,

Zapiain sagardotegia lehenak izan da ISO kalitate ziurtagiria lortzen

kalitate arduradunak. ISO ziurtagiria izateko, makina bat protokolo eta prozedura jarraitu behar da, baina sagardoa egiteko modua ez da aldatzen. Betiko erara egiten dute sagardoa.

«Prozesua berbera da, baina prozesu hori gertutik jarraitu behar da, eta dena izan behar da kontrolatuta, denak oso garbia izan behar du», azpimarratu du Zapiainek.

Jada hiru urte dira ziurtagiria dutela, eta garaiz garai gauzak hobetzen ari dira. Dagoeneko mar-txa hartua dute, baina hasiera gogorra izan zen: «Hasieran egundoko paper piloak betearazten dituzte, mareatu egiten zaituzte paper artean. Baina orain badakigu zein paper diren beharrezkoak eta zein ez, eta gutxiago zorabiatzen gara».

Beharrezkoa

Gaur egun produktuak merkatu-ratzeko gero eta kontrol gehiago daude, eta gero eta garrantzitsua-goa da kalitate markaren bat edo ziurtagiriaren bat izatea.

«ISO ziurtagiria gainbalio bat bezala ikusia dago merkatuari. Kalitatearen seinalea da ziurtagiri hori izatea. Gaur egun, sagardoa supermerkatu handietan saldu nahi baduzu, derrigorrezkoa da ziurtagiria izatea. Bai Euskal Herriko saltoki handietan saltzeko eta baita Euskal Herriko kanpo saltzeko ere, jada eskatu egiten dute kalitate ziurtagiria. Arautegi bat betetzen duen seinalea da ziurtagiria, eta hori beti baloratzen da».

ISO kalitate ziurtagiria duen sagardotegi bakarra edo bakarre-takoa da Zapiain. Beste sagardote-gi batzuk ari omen dira lortu nahian, baina oraindik inor gutxi-ku du ziurtagiri hori sagardoaren munduan.

Behin ISO ziurtagiria izanda eta ziurtagiriak ezarritako protokolo-etara ohituta, zapiaindarrek hu-rrengo eronkari heldu nahi diote: Kalitate Osoa ziurtagiria lortzeari, hain zuzen.



LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobere.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**