

ZAPIAIN, UNA APUESTA CONSTANTE POR LA CALIDAD

La sidra de Zapiain ha recibido numerosos premios locales e internacionales. Sin ir más lejos, en 2020 fue proclamada la mejor en el concurso de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Desde que en la década de 1960 Nicolás Roxario Zapiain, abuelo de los actuales responsables de la bodega, decidiera dejar de lado el resto de las labores del baserri y dedicarse en exclusiva a la fabricación de sidra, Zapiain Sagardoa ha enfocado su trabajo en la calidad del producto. Y ese esfuerzo ha dado sus frutos.

Alemania, Inglaterra, Estados Unidos... Zapiain ha recibido premios en muchas competiciones internacionales de renombre. Pero sin duda, si hay un premio que ratifica la calidad de la sagardoa de esta bodega, ese es aquel que se recibe en casa. En 2020 Zapiain fue proclamada mejor sidra natural de Gipuzkoa en el concurso de la Diputación de este territorio, y los representantes de esta sagardotegi están orgullosos de lucir la txapela y la makila que los convierten en ganadores.

Desde la incorporación a la bodega de Miguel Zapiain, la búsqueda de la mejor calidad ha sido una apuesta constante. "Y eso supone trabajar desde el manzanal hasta la botella, en todos los aspectos que afectan al proceso de elaboración", asegura Ion Zapiain, que junto con su hermano Mikel y su primo Egoitz, es la viva imagen de las generaciones más jóvenes que se están haciendo cargo de la sagardotegi.

Esta bodega tiene una larga tradición. Los primeros documentos que relacionan el apellido Zapiain con la elaboración de sidra se remontan al siglo XVI. Ya en 1542 figura un documento de compraventa de unos manzanales en Astigarraga por Joanes de Zapiain, seguramente antepasado de la familia. En otro documento, de 1595, la ciudad de



En Zapiain la elaboración de la sidra natural se mima desde el manzanal hasta la copa. Fotos: Haritz Rodríguez.

Donostia se querella contra el mismo Zapiain por tratar de vender sidra dentro de los muros de la villa sin ser vecino de ella y pagar los impuestos correspondientes.

Sea como fuere, Zapiain es una bodega en la que se combinan tradición e innovación. Primero impulsó junto a la asociación Sagardo Mahaia el sello de calidad Gorenak, que certifica la calidad de la sagardoa, y más recientemente ha hecho una apues-

Zapiain es una bodega en la que se combinan tradición e innovación; una de sus señas, la calidad del producto



Bizi-Goxo es una de las últimas novedades de Zapiain, una sidra de hielo espectacular.

ta conjunta con todo el sector para promover la denominación Euskal Sagardoa, que además de la calidad certifica el origen de la materia prima. Todas las sidras que se comercializan bajo esta D.O. están elaboradas con manzanas de variedades autóctonas cultivadas en el País Vasco.

Dentro de la denominación Euskal Sagardoa, existen dos distintivos diferenciados: el rojo y el dorado. Si una sagardoa lleva el distintivo dorado y la calificación Premium, significa que ha recibido una puntuación muy alta en el panel de cata del consejo regulador. Es decir, tiene unas cualidades organolépticas óptimas. Y es que para Zapiain la elaboración de sidra con variedades locales cultivadas en el País Vasco es muy importante, pero también la calidad del producto final.

2020 no ha sido un año fácil. Pese a todo, en Zapiain han seguido apostando por la calidad de su producto. Sin embargo, "la hostelería ha sufrido mucho, y eso también lo hemos notado nosotros. Hoy más que nunca es necesario apoyar a este sector tanto desde las instituciones como desde la sociedad, porque además es una seña de identidad de nuestra cultura", apunta Ion Zapiain.

ZAPIAIN

Kale Nagusia, 96
20115 Astigarraga
943 33 00 33

www.zapiain.eus



Las tecnologías, un nuevo aliado

Zapiain Sagardoa cuenta con una tienda online en su web www.zapiain.eus en la que se pueden adquirir todos los productos de la bodega. El objetivo de la tienda online es dar servicio sobre todo a consumidores que no tienen el producto a su alcance en aquellos lugares en los que es más difícil encontrarlo. Durante la pandemia, y especialmente durante el confinamiento, ha sido muy útil para seguir conectados con los consumidores.

Un homenaje a su historia

En Zapiain Sagardoa, además de la búsqueda de la calidad, en los últimos años han trabajado en la diversificación del producto. Su sidra de hielo Bizi-Goxo se ha hecho hueco en el mercado y se ha posicionado como una de las mejores del mundo. En 2020, además, han sacado al mercado un producto especialmente dirigido a la hostelería y la restauración, que tanto apoyo necesita en este momento. Se llama Joanes de Zapiain, en homenaje a su antepasado, una sidra de parcelas elaborada exclusivamente con manzanas autóctonas de un manzanal concreto de Tolosa.