



Irudian Mikel eta Ion Zapiain. «The World's Best 50 Restaurants» zerrendaren baitan, gastronomia irauliko duten 50 gazteen artean kokatu dituzte. Jagoba MANTEROLA | FOKU

The World's Best 50 Restaurants zerrendaren baitan, munduko gastronomia irauliko duten 50 gazteen artean hautatu dituzte Ion eta Mikel Zapiain anaiak. Mundu mailako zerrendak aurten lehenengoz gastronomiaren munduan bide berriak irekitzen ari diren 35 urtetik beherako 50 pertsona gazte aukeratu ditu eta 50Next izeneko aitormena jaso dute Zapiain anaiek ekoizleen kategorian.

Astigarragako Zapiain sagardotegia XVI. mendetik dator eta aurrera begira jarria dago, jaso duten errekonozimendua da horren seinale. Eta, hain justu, aspalditik etorri eta etorkizunari begiratzeko ikuskera hori nabarmendu du sari horrek, hain errotua dagoen

infraganti

ION ETA MIKEL ZAPIAIN

Artxiboetako dokumentuek kontatzen dutenez, XVI. menderako Joanes de Zapiain sagardogintzari lotuta zegoen. Aitonak 1960an abiatuta bidearen berri gertuago daukate, gerora aitzak eta osabak eta orain beraiek urratutako bidea delako. Nondik datozen ahaztu gabe, burua mundura altxatzen dute eta teknologia baliatzen dute hobetzeko. Orainsu «The World's Best 50 Restaurants» zerrendan kokatu dituzte, gastronomiaren munduan bide berriak irekitzen ari diren 50 gazteen artean.

euskal sagardoa dibertsifikatzeko egindako saiakera.

«Gure aita enpresan sartu zen 80ko hamarkadan eta ordutik bidea garbia izan da: kalitatea. Eta kalitate hori lortzeko beharrezkoak ziren berrikuntzak landu dira betidanik gure etxean. Guk bide hori jarraitu dugu. Bestetik,

produktu berriak sortzeko go-goia ere badugu, baina ez sortu sortzeagatik, merkatuari eta munduari begiratu, dauden aukerak aztertu eta hortik abiatu. Gure helburua da sagardoari ikusgarritasuna ematea mundu mailan eta uste dut sariak horrekin duela zerikusia», azaldu du Mikelek.

Ionek gaineratu duenez, ezusteko polita izan da. «Gure hautagaitza aurkeztea erabaki zutenean ondo ikusi genuen, baina ez genuen espero hautatuak izatea. Ezustekoa izan da, baina ilusio handia egiten digu. Erantzukizuna ere sentitzen dugu. Guk daukagun lan egiteko modua ez da errazena,

segur aski zailena da, baina argi daukagu hori dela bidea eta hortik segituko dugu. Sari honek indarra ematen digu bide horretan segitzeko».

Beraien lan egiteko modua ez omen da samurra. «Kalitatea dago denaren gainetik, gauzak oso ondo egin behar dira eta lan handia egin behar da emaitza horiek lortzeko. Inbertsioak egin behar dira, produktua merkea da, ekoizle asko daude... Ahalegin handia egin behar da, baina garbi daukagu hori dela bidea».

Ion eta Mikel Zapiainek garbi daukate bidea, baina kontziente dira bide hori aurrekoek abiatutakoaren segida dela. Errekalde baserrian hasi zen dena, Ion eta Mikelen aitona-amonon baserrian. Animaliak, baratzea, basoa. Horren bueltan aritzen ziren Errekalde baserrian eta sagardoa ere egiten zuten. «1960. urtean gure aitona baserriko gainontzeko jarduerak alde batera utzi eta sagardoan jarri zuen indarra. Orduan muntatu zuen oraindik martxan dugun upategia, 22 upel eta 15.000 litroko gaitasuna duena». Hori izan zen Zapiain sagardotegiaren profesionalizazio bidean lehen urratsa. Zapiain sendiak orduan markatu zuen etorkizuneko norabidea.

«Garai hartan sagardogile asko zeuden, ia etxe guztietan. Baina ez zen hain ohikoa gure aitona eman zuen pausoa ematea, erabat sagardoan zentratzea. Bada datu deigarri bat, 1976. urtean inguru hauetan 1.125.000 litro kontsumitzen ziren eta Zapiainen ordurako 600.000 litro sagardo ekoizteko gaitasuna zegoen. Ez zen hori guztia ekoizten, baina gure aitona egin zuen apustua- ren neurria ikusteko balio du. Garai hartan sagardogintzak

«Gure aurrekoek urratsak eman dituzte kalitatearen alde, teknologia eta tresna berriak baliatu dituzte, baina ez dute ahaztu lehendik jaso dutena. Gu bide beretik goaz»

«‘Hau horrela egin izan dugu beti’ entzuten da askotan familia enpresetan. Kostuak, marjinak, estrategiak... gauza horiek denak hartu behar dira kontuan, enpresa bat delako»

ez zuen bere garai onena bizi. 1930-1960 hamarkada bitartean asko jaitsi zen sagardogintza. Gure aitonak apustua egin zuen justu sagardogintzak garai txarra bizi zuenean. Esango nuke kapritxoz egin zuela, sagardoa izugarri maite zuelako. Aitonak abiatutako bidea jarraitu zuen hurrengo belaraldiak, gure aitak eta osabak, eta horien ekarpena oso garrantzitsua izan zen», azaldu du Ionek. «Gure aita sagardogintzan dagoen lehen enologoa da. Berak ikuspuntua garbi zeukan, sagardogintzak nondik joan behar zuen garbi ikusten zuen. Gure aurrekoek garbi zuten bidea: kalitatea eta kalitatea. Gu hortik gatoz», jarraitu du.

ENPRESA BAT IKUSTEA

Ion eta Mikel ekonomialariak dira ikasketaz eta lanbide horretan arituak dira. Batean eta bestean aritu eta gero, sagardotegira etorri dira, etxera. Ekonomialariaren begiratuak balio omen du sagardotegian. «Balio du enpresa bat ikusten duzulako. Horrelako familia enpresetan batzuetan ikuspuntu hori falta da. Denda bat, taberna bat... edozein enpresa ez baduzu enpresa bezala ikusten, horrek irtenbide oso txarra dauka eta askotan hori gertatzen da. ‘Hau horrela egin izan dugu beti’ entzuten da askotan familia enpresetan. Kostuak, marjinak, estrategiak... gauza horiek denak hartu behar dira kontuan, enpresa bat delako», esan du Mikelek.

Orekan egon daiteke gakoa, aitonak abiatutako bidearen parte zarela ahaztu gabe, profesionalizazioaren eta berrikuntzaren bidean urratsak ematea. «Guretzat oreka hori ez da zaila. Etxean ere hori ikusi dugu. Gure aurrekoek urratsak eman dituzte kalitatearen alde, teknologia eta tresna berriak baliatu dituzte, baina ez dute ahaztu lehendik jaso dutena. Lehendik jaso duten hori hobetzeko urratsak eman dituzte, hori izan da bidea. Eta gu bide beretik goaz», jarraitu du Mikelek.

Tradizioa eta berrikuntza txirikordatu daitezke, baina batzuetan prozesua ez da samurra izaten. Hasieran erresistentziak izatea ohikoa izaten da. «Gure aitak eta osabak izan zituzten erresistentziak, nolabaiteko iraultza ekarri zutelako. Sagardogintzan gertatu den fenomeno bat izan da, ez bakarrik gure etxean. Eta oraindik ere badaude erresistentziak. Gauzak aldatzen ari dira, uste dut gehienok ikuspuntu globalagoa dugula orain, baina hain tradizionalak diren sektoreetan kostatzen da gauza batzuk aldatzea», iritzi dio Ionek.

Sagardogintzaren sektorea lehiakorra ote den galdetuta bi anaiek batera erantzuten dute, «oso lehiakorra». «Sektorean bi korrante daudela esango nuke. Alde batetik sagardogile gazteak gaude, bai barruan eta bai kanpora begira sektorea dinamizatu nahi dugunak. Gu biok eta Egoitz gure lehengu-



Irudian, Ion Zapiain. Jagoba MANTEROLA | FOKU

sua hor kokatzen gara. Bada beste sektore bat, gazteak horiek ere, beren etxean aurretik egiten zutena egiten segitzen dutenak, ezer aldatu gabe. Bide hori errazagoa da, baina hain justu bide horrek eraman zuen sagardogintza eraman zuen tokira. Hortik atera da hain justu beste modu batera pentsatu delako. Gurea maratoi luze baten ikuspuntua da. Nora iritsi nahi dugu eta horretarako zer egin behar da. Horrek zailtzen du gure eguneroko lana, baina hori da ibili nahi dugun bidea», azaldu du Mikelek.

50Next izeneko zerrendak aipamen berezia egin dio Zapiain Sagardoaren produktu berritzaileenetako bati, Bizi-Goxo izotzezko sagardoari. Bertako errezil sagarrarekin egindako sagardo gozoa da, uzta berantiarreko ardoen era ekoizten dena.

2020an Zapiain sagardotegiak beste berrikuntza bat

merkaturatu zuen, “Joanes de Zapiain” izeneko sagasti bakaurreko sagardoa.

«Guk beti izan dugu jakinmina sagardogintzaren historiaren inguruan. Ez dago informazio askorik, topatu diren lehen dokumentuak XI. mendekoak dira, baina zehazki sagardoa egiten noiz hasi ziren ez dago jasoa. Akaso ez zaio garrantzirik eman eta denbora luzean ez da ikertu. Guk jakinmina beti izan dugu eta gure arbasoen berri bilatzen hasi ginen. Topatu dugun dokumentu zaharrena XVI. mendekoa da eta Joanes de Zapiain aipatzen du. 1542. urtean sagasti baten erosketaren dokumentua topatu dugu. Joanesek sagasti bat erosi zien Murgiako markesei. Garai hartan Astigarragako jabetza gehienak haienak ziren. Eta sagardogintzari lotuta 1595eko dokumentu bat topatu dugu. Joanes de Zapiainen kontrako salaketa bat da. Isuna jarri zioten Astigarragan



Irudian, Mikel Zapiain. Jagoba MANTEROLA | FOKU

sagardoa egin eta Donostian saldu zuelako zergak ordaindu gabe. Isun horri esker dakigu garai hartan zapiainarrak sagardoa egiten ari zirela».

Euskal Herrian sagarra ekoizteak ez omen dauka meritu makala, Gipuzkoan bereziki. «Eremu txikiak dira, sekulako maldak dituzte eta lana oso gogor egin behar da kalitatezko sagarra lortzeko. Guk Tolosan sagasti bat daukagu, zortzi hektarea inguruko lursaila. Sekulako parajea da, baina bertatik sagarra lortzeko sekulako ahalegina egin behar da. Makineria berezia behar da malda horietan gora eta behera aritzeko. Hor egiten den lana nabarmendu nahi genuen, egiten den ahaleginari balioa eman nahi genion eta horretarako bertako sagarrarekin bakarrik landutako sagardo bat atera dugu. Zirkulua ixteko, Jonanes de Zapiain izena jarri dugu sagardo horri, gure arbasoa gogoan hartuta».

XVI. mendeko arbasoei begira ez ezik, munduari begira ere badaude zapiainarrak. «Munduan sagardo asko kontsumitzen da, nahiz eta Euskal Herrian iruditu gurea bakarrik dela. Munduko konpainia handi guztiek dauzkate sagardo propioak. Baina oso sagardo desberdinak dira; gardenak dira, iragazitakoak, askotan, gasifikatuak, azukrearekin, gozoak... horregatik edozein herritan gure sagardoa dastatzeko ematen dugunean txokea gertatzen da, beste zerbait espero dutelako. Behin probatuta, nola egin den azaltzen diegunean, haien buruan prozesu bat gertatzen da eta pixkanaka haien ahoa sagardora egiten da. Baina bide hori oso luzea da», azaldu du Ionek.

Mikelek segitu du, «gure erronka bada Euskal Herrian sagardoari balioa ematea, prestigioa. Askotan kontsumitzaileari berdina zaio sagardo bat edo bestea, sagardotegi bat

«Gure erronka bada Euskal Herrian sagardoari balioa ematea, prestigioa. Askotan kontsumitzaileari berdina zaio sagardo bat edo bestea, sagardotegi bat edo bestea...»

«Sagardoak abantailak dauzka. Alkohol gutxiago dauka, ez dauka gehigarrik... Eguerdian sagardo botila bat edan eta arratsaldean lana egin dezakezu lasai asko»

edo bestea... askotan ohitura-rekin eta folklorismoarekin lotzen da eta horrek ez dio mesede egiten produktuari. Egia da hori aldatzen ari dela pixka bat, gero eta herritar gehiago daudela sagardo bat edo bestea aukeratzen dutenak. Baina gurea zenbat eta gureagoa izan, orduan eta balio gutxiago ematen diogu. Baina aldatzen ari da, Astigarragan sagardoteka bat daukagu, jabetxe batzuetan aukeran dituzte sagardo bat baino gehiago... pixkanaka, baina bagoaz».

PANDEMIA GARAIKO SAGARDOGINTZA
Pandemiak alor guztiak zeharkatu ditu, baita sagardogintza ere. Itxialdian igarri zuten lehen aldaketa. «Jendea etxera sartu zenean, sagardo dezente saldu genuen. Etxean egotera behartuta geundenez, gutxienez ondo jan eta ondo edateko aukera egin zuten askok. Sagardoa ez da kapritxo garestia eta etxean edateko ohitura badago. Geroztik jaitsi egin da salmenta».

Azken urteotan sagardoa dezente sartu da etxeetan. «Sagardoak abantailak dauzka. Alkohol gutxiago dauka, ez dauka gehigarrik... Eguerdian sagardo botila bat edan eta arratsaldean lana egin dezakezu lasai asko. Uste dut kontsumo joera hori indarra hartzen ari dela eta sagardoa etxeetan sartzten ari dela», iritzi dio Ionek.

Batean igo eta bestean jaitsi; etxeko kontsumoak gora eta ostalaritzakoak erabat behera egin zuen itxialdi estu hartan.

«Bi merkatuetan gaude gu. Batean igo dena bestean jaitsi da. Baina ostalaritzak ematen digun poztasuna ez dugu izan aurtan eta hori oso tristea izan da. Gu etengabe gaude gure bezeroekin harremanetan eta horrek asko ematen digu», jarraitu du.

Eta txotxik gabeko txotx denboraldia ezagutzea ere egokitu da. «Guk sagardo asko ekoizten dugu, baina sagardotegian daukagun lekua oso txikia da. Txotx denboraldia guretzat gure sagardoak eza gutzera emateko aukera da. Gure indar nagusia botilako salmenta da. Aurtan, pandemiagatik jarritako mugekin, are jende gutxiago hartu ahal izan dugu sagardotegian txotx garaian. Baina egoerak lagundu du egiten dugun lanari balioa emateko. Jende gutxi pasatu da sagardotegitik, baina etorri direnek arreta handiago jarri dute sagardoan eta janarian. Kupel bakoitzeko sagardoarekin prest izan ditugu botilak eta bakoitzari buruzko informazioa eman diegu; nola egin diren, noiz, zein sagarrekin... Patxada handiagoa izan dugu azalpen horiek denak emateko eta jendeak arreta jarri du sagardoan eta janarian. Egia da ez duela izan txotxak daukan xarma, harremanak egiteko modu hori ez da posible izan, baina izan du alderdi onik. Guk hasieran ez genuen irudikatzen txotxik gabeko sagardotegia, baina espero baino interesgarriagoa izan da».

Amagoia Mujika Telleria