vinetur

La sidra vasca se abre paso en el mundo

viernes 4 de junio de 2021



La sidra vasca o *sagardoa* tiene cada vez más adeptos en todo mundo. La bebida resultante de la fermentación del mosto de manzana, muy ligada a las tradiciones locales, causa furor en mercados internacionales como el de Estados Unidos, donde es una de las bebidas que más rápido crece en términos económicos. Gracias a la diversificación y a la mejora del producto, cada vez se exporta más sidra vasca al exterior.

Un buen ejemplo de este éxito es la sidrería Zapiain, ubicada en Astigarraga, el corazón de la sidra vasca. El pasado día 3 de junio, coincidiendo con el Día Mundial de la Sidra, esta bodega resultó galardonada con varias medallas de oro, plata y bronce en el concurso internacional de sidra Cider World celebrado en Frankfurt (Alemania). Se trata de una de las ferias más importantes para el mundo de la sidra internacional, que en los últimos años se ha celebrado online por la crisis sanitaria.

Este año se han presentado 180 productos al concurso que se celebra de forma paralela a la feria. En cada una de las categorías en las que Zapiain se ha presentado ha obtenido una medalla de oro. En concreto, han recibido el galardón dorado en las categorías de Sidra de Hielo con su aclamada **Bizi-Goxo**, en la de sidra sin gas con su Euskal Sagardoa Premium y en la de brandy de sidra con su destilado Sagardoz Haritza, envejecido en barricas de roble.

Además, ha recibido una medalla de plata para su sidra de parcela **Joanes de Zapiain**, así como dos bronces para su destilado puro Sagardoz Txuria y su licor Sagardoz Goxoa.





Estos galardones vienen a confirmar lo que ya se lleva percibiendo en los últimos años. "La sidra vasca tradicional cada vez tiene más éxito internacionalmente, en gran parte por la mejora en la calidad del producto y también por las acciones de promoción que se han llevado a cabo", señala Ion Zapiain. Además, desde 2016 el sector de la sidra vasca cuenta con la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que certifica el origen y la calidad del producto.

A todo ello hay que sumar la experimentación que está llevando a cabo el sector de la sidra vasca, con el desarrollo de nuevos productos como la sidra de hielo o las sidras espumosas. Esta diversificación tiene mucho que ver con el relevo generacional que se está dando en algunas sidrerías.

Precisamente, la prestigiosa lista "The World's Best 50 Restaurants" estrenó este año una nueva lista llamada 50Next, que reconoce a 50 jóvenes talentos del mundo destinados a revolucionar la gastronomía. Entre esos 50 nombres se encuentran los de Ion y Mikel Zapiain, la cara visible de la nueva generación de la sidrería que lleva su

apellido.

La relación de la sidra con la gastronomía es muy estrecha, ya que se trata de una bebida que marida a la perfección con muchos platos típicos de la cocina vasca. Gracias a su marcada acidez, la sagardoa es ideal para acompañar platos grasos y asados a la brasa. Aunque la hostelería ha vivido unos tiempos muy convulsos últimamente, la firma vasca siempre ha estado al lado de los profesionales de la gastronomía.



Precisamente, en plena pandemia Zapiain sacó al mercado una sidra de parcela, destinada exclusivamente a las mesas de los mejores restaurantes. No en vano, Zapiain está presente en algunos de los mejores restaurantes del País Vasco. Se llama Joanes de Zapiain y hace referencia a un antepasado del mismo nombre que vivió en el siglo XVI, que los documentos de la época relacionan con el cultivo de manzanas y la elaboración de sidra.

La sidra, en todas sus vertientes, vive un importante apogeo en el mundo. Y la sagardoa, o la sidra vasca, tiene un papel clave que jugar en ese escenario, puesto que es una de las referencias tradicionales. Zapiain ya exporta a varios continentes,

incluyendo países de Europa, América y Asia. Los galardones recibidos recientemente afianzan la filosofía de trabajo de la bodega, apostando por la calidad por encima de todo.