



MERI

LUNES, 7 DE NOVIEMBRE DE 2016



BI-GOXO ZAPIAIN



SIDRA DE POSTRE

ASTIGARRAGA

0.50 cl.

10.5%

16 EUROS

Como decía Oscar Wilde “la mejor manera de librarse de la tentación es caer en ella”. La manzana era la fruta prohibida en el paraíso, y tal vez por eso la más deseada. Zapiain es un apellido que pasa de padres a hijos vinculado a la sidra des de el 1595 en Gipuzkoa. Es el primer productor del sector (con una fuerte implantación en el mercado) y también el nombre de una de las sidrerías con más solera abierta en la temporada del txox (enero-abril). Euskal Herria fascina por sus variedades autóctonas de frutas pomáceas, como la “Errezil Sagarra”. Este tipo de manzana históricamente se guardaba en las “ganbaras” de los caseríos colocada en una base de paja. Es capaz de sobrevivir todo el invierno, arrugándose y perdiendo el agua en un proceso de concentración natural. Después fermenta hasta que se queda con un 10.5 grados de alcohol y aún quedan más de 100 gramos de azúcar

Recibe los artículos por email

Suscríbete para estar al día de todas las novedades, vinos recomendados, historias y experiencias... disfrútalos!

✉ ENTRA SU EMAIL

DEGÚSTALO!



Compra Mis Libros



Presumeix De Vins
Meritxell Falguera...
Precio: EUR 9,45



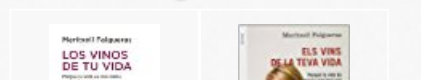
Privacy



Presume De Vinos En 7
Días
Meritxell Falguera...
Precio: EUR 5,65



Privacy



por litro. Su nombre, marca su estilo: Bizi (acidez)- Goxo (dulce). Embaucando así con una maduración tardía, rica en azúcares y seduciendo con su acidez. El ingrediente mágico es el aire fresco del relevo generacional al ritmo de los hijos y sobrinos de Migeltxo, Egoitz, Mikel y Ion. La añada 2015 ha sido excepcional y ha hecho que después de tres años de experimentación esta atractiva bebida vea la luz. Atrae ser degustada en un copa para digestivos que permita expresa sus exquisitos aromas de manzana acaramelada, asada, compotada que se acerca a los higos con toques de uva pasa a una temperatura fresca en torno a los siete grados. Fascina sugestivo naranja escarchado con destellos ámbar. Su sabor incita pues parece una golosina de frescor eléctrico con notas cítricas. Saluda con post-gusto largo, potente, diferente y cremoso. El equilibrio dulce-ácido, hace que sea una bebida muy polivalente, sorprendente con quesos y foie, y con una sorpresa: ¡probádlas con una morcilla! Este excelente monovarietal de errezil solo nos plantea un dilema ¿mejor para postre o aperitivo?

Meritxell Falgueras

DEJA UN COMENTARIO

CATEGORÍAS: [BEBIDAS SAGRADAS](#), [CELLER DE GELIDA](#), [EL MAGAZINE DE LA VANGUARDIA](#), [SUMILLERES](#)

Speak Your Mind

Nombre *

Email *

Website



[Los Vinos De Tu Vida](#)
Meritxell Falguera...
Precio: EUR 15,11

[comprar en amazon.es](#)

[Privacy](#)



[Vins De La Teva Vida](#)
Meritxell Falguera...
Precio: EUR 15,11

[comprar en amazon.es](#)

[Privacy](#)



[Presumeix de vins](#)
Meritxell Falguera...
Precio: EUR 17,96

[comprar en amazon.es](#)

[Privacy](#)



[Presume de vinos en 7 dias](#)
Meritxell Falguera...

[comprar en amazon.es](#)

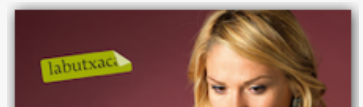
[Privacy](#)

El celler

CELLER DE GELIDA
DE PARES A FILLS DES DE 1895



Mis Libros





Obtén un [navegador compatible](#) para conseguir un reto reCAPTCHA.

Si crees que esta página contiene errores, comprueba tu conexión a Internet y vuelve a cargarla.

[¿Por qué tengo que hacer esto?](#)

PUBLICAR COMENTARIO

- Recibir un email con los siguientes comentarios a esta entrada.
- Recibir un email con cada nueva entrada.



Cursos de cata



Webs amigas

[7 Caníbales](#)

[Gastronomistas](#)

[Entaulats \(Carme Gasull\)](#)

[De Vinis \(Joan Gómez Pallarès\)](#)

[Vi-franc \(Ramón Francàs\)](#)

[Wine and the city \(Lucy Shaw\)](#)

[Podere San Cristoforo](#)

[Rumbo a Wanderlust \(Olga Moya\)](#)

Os recomiendo:

[Grup Xiroi Perruquers](#)

Categorías

- > [amici](#)
- > [Bebidas sagradas](#)
- > [Belleza](#)
- > [burbujas](#)
- > [Café y Te](#)
- > [Celler de Gelida](#)
- > [Club Torres](#)
- > [Código Único](#)
- > [COM ràdio](#)
- > [consells personals](#)
- > [copas](#)
- > [crítica literaria](#)
- > [Crónicas desde San Francisco](#)
- > [Cuentos del vino](#)
- > [Cultura del vino](#)
- > [Cupatges](#)
- > [CURSOS DE CATA](#)
- > [Descobrir cuina](#)
- > [Divendres](#)
- > [El Magazine de La Vanguardia](#)
- > [Els Vins de la teva vida](#)
- > [En Madrid](#)
- > [estrís de vi](#)

- > [Eventos](#)
- > [ex ex](#)
- > [Gastronomía](#)
- > [glamour](#)
- > [Ibiza by Ferran Falgueras](#)
- > [Il Sommelier](#)
- > [Italia](#)
- > [la meva poesia](#)
- > [Maridajes](#)
- > [Más que vinos](#)
- > [Mercados del Vino y la Distribución](#)
- > [Mis vinos](#)
- > [Music](#)
- > [New York City](#)
- > [Oli i Vi](#)
- > [Paris](#)
- > [Penedès](#)
- > [Pensamientos](#)
- > [PODERE SAN CRISTOFORO](#)
- > [Presume de vinos en 7 días](#)
- > [RAC1](#)
- > [Radio](#)
- > [Restaurantes](#)
- > [revista "Vinos y Restaurantes"](#)
- > [Sensorial](#)
- > [Sex and the city](#)
- > [shopping](#)
- > [Sin categoría](#)
- > [Sumilleres](#)
- > [Time Out](#)
- > [Torres Blog](#)
- > [Vi a Barcelona](#)
- > [viajando con una copa de vino](#)
- > [vídeo-catas](#)
- > [Vinos del mundo](#)
- > [Vinos made in Spain](#)
- > [Vins a Vins](#)
- > [viticultura](#)
- > [Vivanco](#)

Menú

- > [Los Vinos de Tu Vida](#)
 - > [Els Vins de la Teva Vida](#)
- > [Presume de Vinos](#)
 - > [Presumeix de Vins](#)
 - > [Presume de vinos en 7 días](#)
- > [Cursos de cata](#)
 - > [Curso online de Iniciación a la Cata](#)
 - > [Cursos de cata offline](#)
- > [Colaboraciones](#)
 - > ['Divendres' \(TV3\)](#)
 - > [Blog Cadena SER](#)
 - > [Via Lliure \(RAC1\)](#)

Entradas recientes

- > [CAN PAGÉS MALVASIA DE SITGES DOLÇA](#)
- > [Maridando Nespresso con los vinos de Rioja Alta](#)
- > [BI-GOXO ZAPIAIN](#)
- > [GARMÓN 2014](#)
- > [¿Qué me catas?](#)

Buscar en Wines and the City



- > [Directe 4.0 \(Radio 4\)](#)
 - > [Magazine \(La Vanguardia\)](#)
 - > [Time Out](#)
 - > [Vinos y Restaurantes](#)
- > [Meritxell Falgueras](#)

Política de cookies

Utilizamos cookies propias y de terceros, para realizar el análisis de la navegación de los usuarios. Si continúas navegando, consideramos que aceptas su uso. Puedes cambiar la configuración u obtener más información [aquí](#).