

EL DIARIO VASCO

Así es Sagarmut, la nueva bebida que rinde homenaje a la manzana vasca

La sidrería Zapiain lanza una mezcla de sidra y de vermut que se vende embotellada



Sagarmut, una mezcla de sidra y vermut que ha lanzado Zapiain.

L. G.

San Sebastián

Viernes, 4 de octubre 2024, 12:13 | Actualizado 16:06h.

Comenta

Guardar

Compartir

La sidra es una de las bebidas más consumidas en Euskadi y en otros puntos, muy apreciada por su capacidad refrescante y por la poca cantidad de alcohol que lleva. Aprovechando las manzanas y para ir un paso más allá, ahora se lanza una nueva bebida que mezcla la sidra y con el vermut. Este producto innovador, bautizado con el nombre de Sagarmut lo acaba de lanzar Zapiain como «un homenaje a la esencia de la manzana y su arraigo en el País Vasco».

Según explican desde la sidrería de Astigarraga, Sagarmut está elaborado con mosto de manzanas de vendimia tardía, que posteriormente se fermenta para crear una base «única». Posteriormente, utilizan las hojas del manzano que se «marchitan, oxidan y secan» como se hace en la elaboración de los tés. Para la elaboración de Sagarmut también se utilizan plantas recolectadas en Euskadi como artemisa, tanaceto y milenrama.

La identidad y el legado de la manzana vasca

Además, a este bouquet de hojas se le suman las de higuera de la propia bodega ubicada en Astigarraga. Finalmente se macera con Sagar Eztia y se fortifica con un destilado de sidras aromáticas Sagardoz.

Así se crea Sagarmut, un aperitivo que quiere encarnar «la identidad y el legado de la manzana vasca», según explican desde la empresa guipuzcoana. Esta nueva bebida que acaba de salir al mercado está elaborada por Zapiain y cuenta con la colaboración de Taba Project.

Temas Astigarraga Sidra vermut

Comenta

Reporta un error

