
LA DESPENSA DEL GLOTÓN

Menú de salto a menús y contenido

- [Menú principal](#)
- [Contenido](#)
- [Contacta con nosotros](#)

[Registro](#) ↔ [Accede](#)



1 Día / 1 Producto / 1 Productor

Menú principal

- [Hoy](#)
- [Blog](#)
- [Ofertas recientes](#)
- [Así funciona](#)

Hoy



Zapiain

¡Por fin! ¡Llega la sagardoa de este año!

Estamos en plena temporada de sidrería, y la peregrinación a estos templos es un ritual que se lleva a cabo desde comienzos de enero hasta finales de abril aproximadamente, para degustar la sagardoa del año en curso, acompañada de un menú clásico: tortilla de bacalao, bacalao, chuletón y de postre, queso y nueces. Siendo Astigarraga su centro neurálgico, nos acercamos a Zapiain para degustar la sagardoa de este año, que es por fin en febrero, cuando salen las botellas de la nueva añada. Hoy, hacemos el *txotx* en Pantori con:

- 12 botellas de sagardoa de 0,75l. 2013. 6% de alcohol.

Hablar de Zapiain es hablar de sagardoa (sidra en euskara) desde 1595. De aquella época sacamos del diccionario Uribe E-1-12 la siguiente denuncia del ayuntamiento de Donostia en contra de Juanes de Zapiain: "Mientras no venga y viva dentro de los muros de esta ciudad y fuese vecino de ella, no fuesen admitidas sus sidras".

Más de 4 siglos después los Zapiain siguen haciendo una sagardoa excelente, una bebida natural y sin conservantes. Los siglos de experiencia y buen hacer que se han transmitido generación tras generación han llevado a depurar la forma de elaborar la mejor sagardoa con la mejor manzana, tanto local como de otras regiones.

¿Y qué hay que hacer para disfrutar de la sagardoa? Pues es bien sencillo. Para que el trago sea perfecto hay que consumirla fresca, a unos 10°C. Es muy importante que antes de abrir la botella, la cojáis en posición invertida y la agitéis intensamente para disolver el sedimento natural y despertar el carbónico natural que contiene la sidra.

Dejad que caiga la sagardoa a un vaso lo más fino posible desde unos 30-40cm de altura, sirviendo una cantidad que se pueda beber de un trago.

Si queréis adentraros en el mundo sidrero, os invitamos a que veáis [este vídeo](#) que hemos grabado con la colaboración de Zapiain.

¡Txooooootx!

Más información:

- Los gastos de envío están incluidos en el precio para la España peninsular, Baleares y Portugal.
- Hoy jueves realizas la compra, y en Zapiain lo prepararán para que el lunes salga y el martes lo tengas en tu despensa.
- Web: www.zapiainsagardoa.com

Ahorro, descuento, compradores, stock y plazo de compra

[Comprar](#)

Precio:

27,60€

13

compras

Quedan

22

16 horas

:

23 minutos

:

47 segundos

¡Da envidia!



Company

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)

Te interesa

- [Términos y condiciones](#)
- [Aviso legal](#)
- [Política de Cookies](#)
- [Newsletter](#)

Contacta con nosotros

[¿Nos chivas un producto artesano?](#)