

DESPENSA

## Sagarmut, el vermut vasco de sidra para brindar en la temporada de 'txotx'

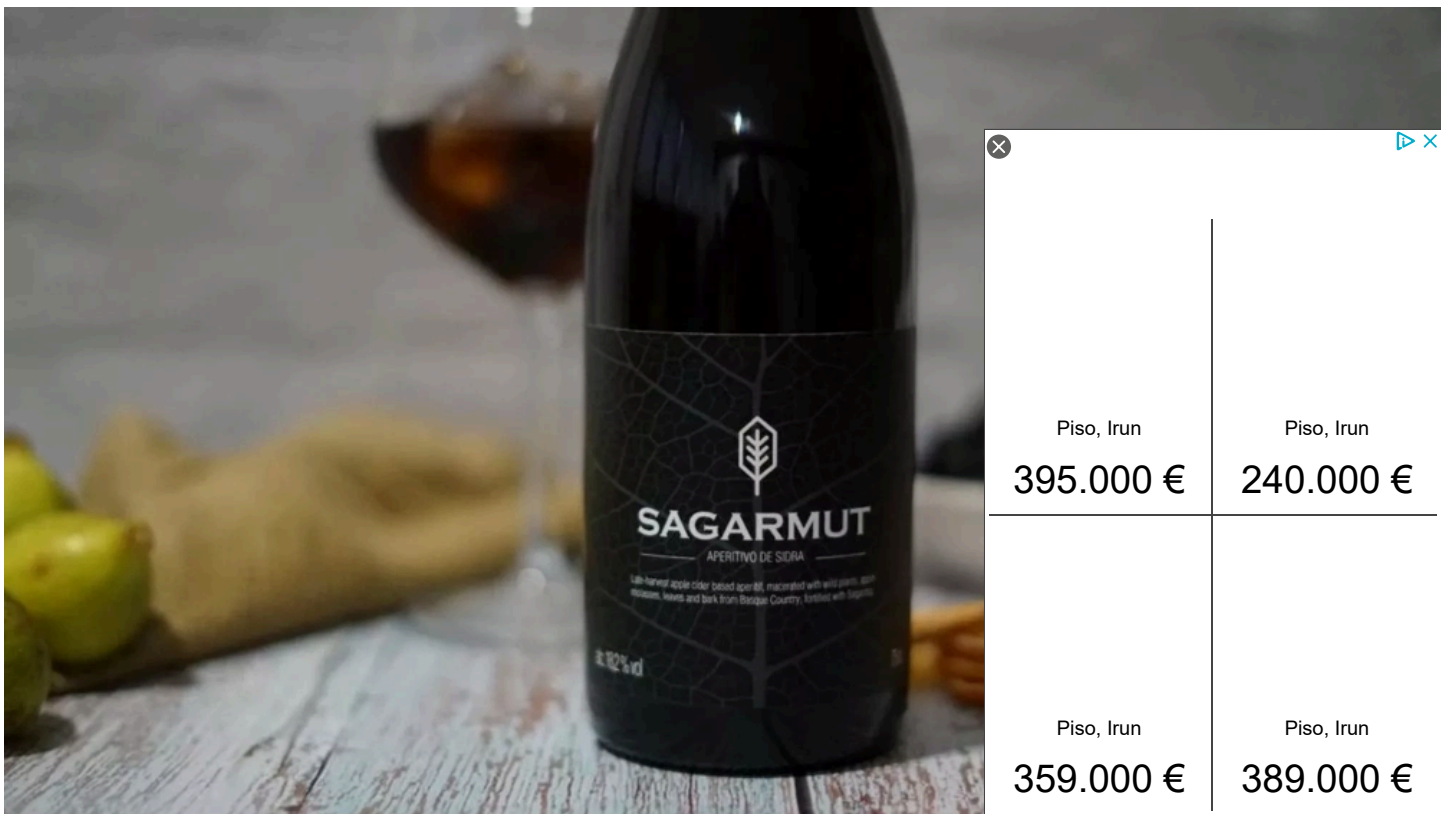
Zapiain, una de las firmas de sidra más conocidas del País Vasco, presenta este aperitivo elaborado con manzana y con un punto muy gastronómico



Iker Morán  
Periodista

12 de febrero de 2025

Guardar



Sagarmut, el aperitivo de sidra de Zapiain / Cedida

Si los **vascos**, como dice el chiste, nacen donde quieren, también hacen **vermut** como les da la gana. ¿Con **manzanas**? Por qué no. En realidad, técnicamente no podría considerarse un vermut —que tiene que ser con base vínica— y por eso **Sagarmut** se presenta como un **aperitivo de sidra**. Aunque el nombre deja claro el guiño: **sagarra** es manzana en euskera así que solo había que añadirle un "mut".

La idea es de **Zapiain**, una de las firmas de sidra más conocidas del País Vasco. Y para esta **temporada de “txotx”** — así se conoce popularmente la **época de sidrerías** y la llegada de la nueva añada— propone esta bebida como el aperitivo perfecto para el clásico menú.

Toda una declaración de intenciones de una casa que, más allá de ser una de las **grandes productoras de sidra natural vasca**, lleva un tiempo apostando por darle a esta bebida popular un toque gastronómico.

Publicidad



Relacionado

¿Hay un verdadero auge del vino blanco? Expertos opinan en la Barcelona Wine Week 2025

---

## Un homenaje a la manzana



Cosecha de manzanas para sidra en Zapiain / Instagram

Presentada el otoño pasado, la reciente **Barcelona Wine Week** ha sido el escenario para acercar este “**vermut**” de **sidra** elaborado íntegramente con manzanas. Algo que, por cierto, no es nuevo porque en Asturias, que también saben algo de sidra, hace años que la **Bodega Castañón** presentó su Roxmut, un aperitivo elaborado también a partir de sidra.

Pero, volviendo a Sagarmut, **Jon Zapiain**, responsable de su desarrollo, la describe como un homenaje a la manzana porque es este producto en único protagonista de una elaboración realmente compleja. La base es un **mosto de manzanas de vendimia tardía**. Por otro lado, las hojas de la manzana se dejan marchitar, secar y tostar como si se tratara de un té.

Astigarraga.

A continuación se macera con **Sagar Eztia** (miel de manzana) y se encabeza con **Sagardoz**, un destilado de manzanas, hasta llegar a los **18,2 grados** con los que se presenta en botella. El resultado es un aperitivo donde está el **dulzor y amargor clásicos del vermut**, pero con una marcada acidez de la manzana que lo hace muy fresco y abre la puerta a usarlo también en coctelería. Su precio es de unos 20 euros la botella.

Publicidad



Relacionado

**El primer sumiller de la sidra de España es vasco: solo 122 personas en el mundo ostentan el título**

---

## Modernizar la sidra



Botella y copa con Sagarmut en la BWW / Iker Morán

Este “vermut” es el último movimiento de una sidrería que se mueve entre la tradición y la modernidad y que representa bien lo que, tímidamente, está ocurriendo en este sector durante los últimos años. Esta misma bodega ya cuenta en su catálogo con **Joanes de Zapiain**, una **sidra de parcela** elaborada solo con manzanas de variedades autóctonas, o la más desenfadada **Wild Apple** desarrollada con la **cervecera Basqueland**.

Un giro gastronómico para una bebida en la que muchas veces ha primado la cantidad sobre la calidad. La **sidra en copa** que a algunos puristas suele escandalizar no deja de ser un gesto más en una apuesta por cambiar esos menús de sidrería en los que, de nuevo, la fiesta y los litros de sidra se han situado por delante de la calidad del menú que llega a la mesa.

busca más la calidad de la comida y la bebida —incluido ahora ese nuevo aperitivo— que simplemente la fiesta alrededor de las **kupelas de sidra**.

Archivado en:

Bebidas

País Vasco

España

Vino y coctelería

Relacionados



**Qué buscan las bodegas en una feria como la Barcelona Wine Week: los profesionales opinan**



**Los 7 vermouths que querrás beber este verano: para amantes del aperitivo y del vermuteo**



**Con envidia de serie.**

Nuevo EBRO s900 Híbrido Enchufable desde 38.990 €.



**¿Tienes seguro de salud?**

¡Ven a Sanitas! Tu médico siempre disponible por 34,90 € / mes



**DS Automobiles**

Nuevo DS N°4, hasta 8 años de garantía premium con DS SERENITY



**-18 kg en 29 días**

Un método casero para reducir la grasa corporal está arrasando en España



**Todo en el mismo gesto**

Productos asequibles para poner orden y cuidar el planeta. IKEA.



**RED DAYS CITROËN**

Estrena tu Nuevo Citroën desde 15.500€ con RED DAYS Citroën ¡Pídelo ya!



**IKEA.es**

Este otoño, combina tu espacio con orden. Descúbrelo y compra aquí.



**Diseña tu cocina con IKEA**

Descubre cómo podría verse tu nueva cocina en tan solo unos pocos pasos



**Spoticar**

Financia ahora y no pagues cuota hasta abril\*



**Distintivo en cada detalle**

Alfa Romeo Stelvio. Confort y placer de conducción incomparables.

Lo más leído

- 1. Brandy Smoke: los secretos de l'Atelier para elaborar el mejor turrón creativo de España 2025**
- 2. Así es O Lourancho: una oportunidad de conocer las profundidades de Galicia a través del paladar**
- 3. Cómo cocinar puerros: trucos y recetas para sacar todo el partido a este pariente de la cebolla**

## 5. Cómo cocinar espinacas y acelgas: trucos y recetas que transformarán tus platos esta temporada

### Destacados



#### TRUCOS DE COCINA

Cómo cocinar puerros: trucos y recetas para sacar todo el partido a este pariente de la cebolla



#### ACTUALIDAD

La peste porcina no afecta al consumidor final: qué opina el sector ganadero



#### DÓNDE COMER

Así es O Lourancho: una oportunidad de conocer las profundidades de Galicia a través del paladar



#### DESPENSA

Brandy Smoke: los secretos de l'Atelier para elaborar el mejor turrón creativo de España 2025

Metrópoli Abierta, SLU © 2025 Todos los derechos reservados

[RECETAS](#) [DESPENSA](#) [BARRAS Y ESTRELLAS](#) [TRADICIÓN](#) [MENÚ DEL DÍA](#) [A CUCHILLO](#) [MISCELANEA](#)  
[AVISO LEGAL](#) [POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#) [POLÍTICA DE COOKIES](#) [CONTACTO](#) [QUIÉNES SOMOS](#)