



No es ni fácil ni sencillo expresar en pocas palabras todo el trabajo que hay que realizar para crear “sagardoa” artesana.

Cuando se disfruta de un buen baso de “sagardoa”, no es fácil descubrir todo el mundo que se esconde detrás del mismo, todo el trabajo que con esmero y mucho mimo, y casi de forma desconocida se va realizando día a día.

Detrás de nuestra “sagardoa”, detrás de **R.ZABALA** encontrarás 200 años de trabajo artesanal y familiar, el trabajo de cuatro generaciones que de forma ininterrumpida siguen trabajando por ofrecer un buen producto artesanal.

Desde nuestra experiencia, cada “sagardoa” tendrá una personalidad especial. Es, por lo tanto, un trabajo de diseño muy especial, diseño en el que cada “sagardogile” (el elaborador-diseñador) impregna en su fruto , en la “sagardoa” elaborada, su propia personalidad.

Toda “sagardoa” artesanal, como ser vivo que es, lleva consigo unas características propias y especiales, características que se dejan saborear cada vez que la sidra sale hacia nuestro baso, momento en la que comienza a dialogar con nosotros para decirnos quién es. Es el momento de poner todos nuestros sentidos en la escucha de lo que nos quiere transmitir.

Para poder hacerse con la personalidad de nuestra sidra, hay que tener en cuenta algunas condiciones:

- + Temperatura para saborearla, 12 grados.
- + Antes de tomarla que haya reposado en un lugar fresco, sin cambios de temperatura y en la sombra.

+ Antes de abrirla agitarla para que para disfrutar de su pleno sabor.

Y estas son las características de su personalidad, de la personalidad de nuestra sidra:

+ Equilibrio entre los nueve tipos de manzana que utilizamos.

+ Color tostado suave de la alfalfa.

+ Equilibrio entre el gusto y el olfato, ambos limpios: de manzana al comienzo; dulce (sin acritud); seco.

Tan pronto como nuestra sidra sale de la barrica o de la botella, comienza a hablar con nosotros. Es momento de ponernos a su escucha y de comenzar a dialogar con ella.

¡¡BUEN PROVECHO!!

R.ZABALA lleva en su interior de forma equilibrada estos nueve tipo de manzana: Urtebihandi, Errege sagarra, Urdin sagarra, Goikoetxea, Udare sagarra, Partzuelo, Mikatza, Frantses sagarra, Moko sagarra. En nuestro caserío cuidamos, de forma ininterrumpida, 8.000 manzanos, de los que recogemos unos 125.000kg de manzana. Este es uno de los trabajos que llevamos realizando en estos últimos 80 años de nuestra historia artesanal, y con la que seguiremos haciendo historia.

En el interior de una “sagardoa” artesana se puede leer un largo proceso de doce meses, siguiendo el ritmo que siempre marca la naturaleza. En todo ese tiempo cuidamos y mimamos muchos trabajos, uno a uno y siguiendo al mismo tiempo un ritmo bien marcado.

Recogida de las manzanas, a la luz del día.	Septiembre	Octubre	Noviembre		
Pensar la manzana recogida el día anterior, siempre a primera hora de la mañana.	Septiembre	Octubre	Noviembre		
Trasiego del mosto a medida que va fermentando (levadura natural) y se va transformado en nuestra “sagardoa”	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Analítica.	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Trasplantar los manzanos, en función del tipo de cada uno, comenzando a finales de otoño hasta marzo. Es el momento en el que la savia está en descanso.	Diciembre	Enero	Febrero	Mayo	
Tratamiento con cobre.	Diciembre	Marzo			
Primera tala para quitar los troncos más gruesos.	Diciembre				
Momento para degustar la sidra de las cupelas.	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo
Abonado (al caer las flores)		Abril			
Poda de la hierba (desbrozar), comenzando en torno a finales de abril. Unas tres veces en la temporada. La hierba se deja en el manzanal como abono.					
Tratamiento contra los gusanos. Al comenzar a aparecer los huevos. Compartimos la información para hacerlo a tiempo.		Mayo			
Poda de verano, para sacar los chupones. Es el momento de ir dando forma al árbol.		Junio	Julio		

