



R.ZABALA

SINCE MORE THAN 200 YEARS

GARAGARTZA BASERRIA
20150 ADUNA. GIPUZKOA,
BASQUE COUNTRY, SPAIN

INFO@RZABALA.COM

PHONE NUMBER
0034 943 69 07 74

WWW.RZABALA.COM



Proudly
MADE IN
EUROPE

DONOSTIA
SAN SEBASTIAN

FRANCE

SPAIN



R.ZABALA

SAGARDOTEGIA



www.rzabala.com

Sidrerías del País Vasco

Mejores sidrerías de Gipuzkoa seg...

MARCA - Diario online líder en...

sidradotegia.eu/mejores-sidrerias/media/

Dianovaco Ing Eko Esp-Ing Movistar. La mejor of... Facebook Frasoro :: Ingurumen... Pasarela de pagos MARCA.com Noticias de Gipuzkoa Web de clientes de V...

Mejores sidrerías ordenadas por Media

Sidrería	Media	Precio (*)	Sidra	Tortilla	Bacalao	Chuleta
Zabala 943 690 774 Aduña	8.1	32.00	8.7	8.5	8.8	8.7
Gartzlategi 943 469 674 Astigarraga	8.0	29.59	7.8	8.0	8.3	8.5
Elutxeta 943 556 981 Urnieta	7.9	30.00	8.2	8.3	7.4	8.7
Lizeaga 943 468 290 Astigarraga	7.9	28.36	8.0	8.1	7.9	8.1
Isastegi 943 652 64 Tolosa	7.9	25.90	7.4	7.4	6.8	7.4
Arratzain 943 366 653 Usurbil	7.9	26.00	7.3	7.8	7.3	7.8
Otatzá 943 801 757 Zerain	7.8	31.33	8.3	7.0	8.0	8.0

Top Sidrerías

Zabala (8.05)
Gartzlategi (8.02)
Elutxeta (7.95)
Lizeaga (7.88)
Isastegi (7.86)
Arratzain (7.86)
Otatzá (7.81)
Oialume Zar (7.81)
Rufino (7.8)
Sarasola (Asteasu) (7.8)

¡Acierta la quiniela!

Google play
Descárgate nuestra app

Tweets por @Sagardotegia_eu

100%
PURE

TRADITIONAL BASQUE CIDER

100% FROM OUR APPLETREES

R.ZABALA

CIDERHOUSE & RESTAURANT

Pour from
one foot

ARTISAN
FRESH
NUTRITIVE
LIGHT
& FUNNY



6% ALCOHOL | NO ADDITIVES



Garagartza Baserria • 20150 ADUNA - Gipuzkoa
Tel. 943 69 07 74 • www.rzabala.com

R.Zabala's family history.

At R.ZABALA Cider House we offer our clients **top-quality natural cider** which has been elaborated in a very traditional and special way for more than two centuries. Nowadays, the brothers Martin and Luis Zabala Bengoetxea are who lead the company and take Basque natural cider to all over the world.

Our father Ramon Zabala Mendizabal (1932-2012) was the one who expanded the market for the cider business . But before him, our grandfather Modesto Zabala Manterola (1896-1983) become the cider world a way of life. Much earlier than both of them, our great-grandfather Ramon Zabala Garmendia (1852-1937) also used to make cider. As far as we know, for more than 4 generations, cider always has been made in our Zabala Cider House and, of course, always in a natural way.

The experience of many generations,(more than 200 years) together with the effort of having planted our own apple plantations and choosing the best apple trees have helped us to get nowadays, our home-grown harvest. Our cider's features in general are the following : cider with much strength, fresh fruity aroma with citric and herbal notes, in harmony between bitter acidity and sweet. It's a very easy drinking cider with only 6% alc.

Our efforts, every year, are directed to achieve a natural top-quality cider, produced with apples, exclusively from Gipuzkoa. In fact, nowadays, depending on the harvest, we do so: we produced cider with apples 100% from Gipuzkoa.

We are very pleased to express our happiness for winning the **First Prize** to the **best cider** from Gipuzkoa three times at 2004, 2006 and 2010. And 2.prize at 2007, among others (at 1987 too). By now, Zabala Cider House is the only cider house that has this prize so many times. These prizes are considered to be very serious and are awarded by the Government of Gipuzkoa (Basque Country – Spain).

Our customers enjoy **the best natural cider**, in both ways, in "TXOTX" season (while the cider is still at the barrels) at the cider house, or any other time all over the year, when it is bottled.

Our suggestion: when drinking it should have a temperature not lower than 10 degrees, so that clients are able to taste better its real properties, aroma and authentic flavour 100% natural.



Garagartza Baserria • 20150 ADUNA - Gipuzkoa
Tel. 943 69 07 74 • www.rzabala.com

The “TXOTX” season, in order to taste the cider at large barrels, is from beginning of January to beginning of May. The R.Zabala’s Cider house is open from monday to saturday for dinner , besides, at weekends (Friday, Saturday and Sunday), for lunch too.

The typical and traditional menu that is offered at our Cider House consists of cod omelette, fried cod with green peppers, T-bone steak and cheese, walnuts and apple’s jam for dessert. All these, accompanied, of course, with the best natural cider.

At any season of the year, we distribute and sell it to restaurants, department stores and also to individuals, in units of 3, or 12 bottles.

“ A study about the nutritional value of cider was carried out, in Paris; doctors recognized the benefits of this drink getting, among others, the following conclusion: of 3000 calories that human being needs per day, the cider can supply from 250 to 300,. We can drink natural cider in considerable quantities without being harmful. In any case, a “cider treatment” can make the organism and its tissues rejuvenate and also to wear off skin infections.”

(Le Figaro, París, 7-XI- 60)



Garagartza Baseria • 20150 ADUNA - Gipuzkoa
Tel. 943 69 07 74 • www.rzabala.com

ZABALA is a Natural Basque Cider, mainly made with our own apples harvested in our own plantations.

Apple Varieties: The cider is produced with an exclusive selection of the best mixture of native apples considering: “moko”, “goikoetxe”, “txalaka”, “merabi”, “urtebi txiki”, “manttoni”, “urtebi haundi” and so on. Apples are selected according to a strict criteria based on the phenols content, acidity and aroma.

Cider Making: The production process is carried out using traditional techniques with modern machinery and strict hygiene, followed by a temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks. No sulfites are added.

Tasting Notes

Visual: Lemon yellowish-green backgrounds.

Basque Natural cider is a non filtered product and could present a slightly cloudy aspect.

It presents endogenous carbonic acid, not added, coming from the fermentation.

Aroma: Fresh fruity aroma with citric and herbal notes.

Flavor: Harmony between bitter acidity and sweet.

Paring: It is ideal to drink as an aperitif or as an accompaniment to salads, fish or red meat.

It is also perfect to serve with cheeses.

Serving Temperature: It is recommended to serve between 10 – 12 degrees.

Physical and Chemical Properties

Alcoholic content: 6% Vol.
Tannins: > 1.2 g/l (Tannic Acid).
Total Acidity: 4-5 g/l Tartaric Acid
Volatile Acidity: < 2 g/l (Acetic Acid)

Nutrition Facts (Serving Size 100 ml):

Calories: 50 Kcal
Fats: 0 g
Cholesterol: 0 g
Sodium: 7 g
Total Carbohydrates: 6 g
Iron: 0.25 mg
Proteins: 0.00 g
Vitamin C: 5 mg.
Vitamin B3: 0.01 g.

Awards: **Zabala Basque Natural Cider** won the first price Of the Best Cider of Guipuzcoa, three years, at 2004, 2006 and 2010.



R.ZABALA

It is not easy or simple to express in a few words all the work that it is necessary to create craft "sagardoa".

When you enjoy a good glass of "sagardoa" is not easy to view all that this drink is for Basque people and all the work that it is done every day, with dedication and a lot of care.

*Behind our "sagardoa", behind **R.ZABALA**, you will find 200 years of craft and family history, the work of four generations that still today keep the essence to offer a good artisan product.*

From our experience each "sagardoa" have a special personality. It is, therefore, a very special design work done by each "sagardogile" (producer - Designer) who transmit its own personality in its fruit, the "sagardoa"

All craft "sagardoa", as a living being, it has own and special characteristics. We can recognize these elements whenever we drink a glass of "sagardoa". In that moment, the "sagardoa" starts a conversation with us, to explain us who it is and how it is been created. It's time to prepare all our senses to listen what it wants to tell us.

To be able to understand the personality of our "sagardoa", we should take into account certain conditions:

- *Ideal temperature for taste it - 12 degrees.*
- *Before to taste the "sagardoa" it is necessary to let it stand in a cool place, without temperature changes and, if possible, maintain it in the shadow.*
- *Before to open de bottle, it is better to shake it in order to enjoy the full taste of the "sagardoa".*

That being said, it is time to describe the characteristics of our "sagardoa's" personality:

- *Balance between the nine types of apples that we use.*
- *Soft toasted colour, such as the alfalfa.*

- Balance between taste and smell, both clean: apple from the beginning; sweet (not pungency) and dry.

As soon as our "sagardoa" is out of the bottle it starts to talk to us. It is time to listen and to start a dialogue with it. **¡¡ ENJOY THE DINNER!!**



R.ZABALA uses in a balanced way these nine types of apple: Urtebihandi, King apple, Blue apple, Goikoetxea, Pear apple, Partzuelo, Ikata, French apple, Moko apple. On our farm (baserri) we continuously take care of 8,000 apple trees. This is one of the manual works that we have been doing for the last 200 years of our craft history and we will keep doing it...

An artisan "sagardoa" takes a long process of twelve months according to the pace of the nature. During all that time we execute carefully a wide range of jobs, one at the same time but following a well-marked rhythm.

Pick up the apples, during the day	September	October	November		
Press the apple picked up the day before, always the first thing in the morning.	September	October	November		
Bare the apple juice while it is fermenting (natural yeast) and transforming into our "sagardoa"	September	October	November	December	
Analize the product.	September	October	Noviembre	December	
Planting apple trees, depending on the type of each one. This process starts at the end of autumn until March. At these moment the sap is resting.	December	Enero	Febrero	May	
Treatment with copper.	December	March			
First logging to remove the thick trunks.	December				
Moment to tast the "sagardoa" from the "cupelas".	January	February	March	April	Mayo
Use the compost when the flowers desapears from the trees.	April				
Cut the grass. It begins at the end of April. It is done about three times each season. The cut grass remains at the apple-trees zone as a fertilizer.	April				
Treatment against the worms. It is important to start when first eggs are visualized.	May				
Cut the grass at summer. It is the moment to shape the tree.	Juny		July		

TXOOOOOOOOOOOTX!

In Basque Country “sagardoa” (=cider) is not just a drink, it is a part of our culture and folklore. For Basque people, “sagardoa” is the key element of a biggest cultural event or party.

AMA: The grit that the process of productions leaves at the “SAGARDOA” (=cider).

BARRIKA: The smollest recipient to save the cider. Normally it's made by wood.

BARRIKOTEA: Diner-party that was celebrated the first days of winter, after had finished the productions of the “SAGARDOA”.

DOLARE: Place or space where “SAGARDOA” is produced.

KIZKI: Long sstic with a hook at the extreme wich is used to pick up the apples from the grown and put it to a basket.

KOPA: Wicker recipient used to save the apples.

KUPELA: Recipient to save moret han 1.000 litres of cider. Normally they are circulars.

MATXAKA: The machine to crush the apples. When the applesburst, the apple-pasta goes to another barrel.

MUZTIO: The juice fruit of the burst of apples. The procces of acidification and “cooking” will become it in “SAGARDOA”.

OTARRE: Wicker container without handles wich is used to collect the apples.

PATSA: Crushed apple, product of the process to hit the apples.

PITTARRA: First cider made with the Zizarra, fruit of the first hit-process. The quantiti of juice is litte and, because of that, some years ago it was usual to mixed it with water. Actually no-one dones this.

PRENTSA: Machine to tighten the apple-paste in order to make juici, after the hi-process

“Language used at Zabala’s family for four generations.

TXOOOOOOOOOOOTX!

PISOIA: Big wood hammer, used to hit and burst the apples.

SAGAR: Apple, fruit of the apple-tree. We can eat it or used it to do “SAGARDOA”.

SAGARDOTEGIA: “SAGARDOA” house. Place where cider is made and tasted.

SAGARTOKI: Place where we leave apples before the hit-process

SAGARDO BERRI: “SAGARDOA” of the year. Because of that, the Txotx Season starts with the phrase “Our new SAGARDOA”.

SAGARDO ZAHAR: “SAGARDOA” of last year.

SAGARRA JOTZE: To burst the apples, manually or mechanically.

SAGARRONDO: The tree that produce apples.

TINI: Wood haf barrel used to channel the new “SAGARDOA” when it's downloaded from the Dolare untill the conteiner.

TXURRUT: The ancient word used to say actual "txotx". The owners of the “SAGARDOA” house say it very loud when he was going to open a new barrel of “SAGARDOA” and wanted to convide all the people to taste it.

TXOTX: Word that the owner of the cider-house sais before to open a new barrel, when is season of the “SAGARDOA”.

TXOTXA: Little cap used to closed the hole of the barrel.

TXINPARTA: Carbon dioxide that appears when you serve the “SAGARDOA” from the bottle or the barrel to a glass.

URRE KOLORE: The colour of the “SAGARDOA”.

UPATEGIAK: The place where the barrels are.

ZIZARRA: Sweet and thick drink, made with apples of the beginning of the season, which are no totally mature.

“Language used at Zabala’s family for four generations.

TXURRUTTT.....

SAGARRONDO: Sagarrak ematen dituen fruta-arbola.

KIZKI: 60 zentimetro inguruko makila. Muturrean iltze bat du eta sagastian sagarrak banan-banan lurretik biltzeko erabiltzen da.

SAGR: Sagarrondoaren fruitua, itxura biribilezkoa, mami sendokoa eta urtsua, jateko edo sagardoa egiteko erabiltzen dena.

KOPA: Sagarrak biltzeko erabiltzen den kirtendun zumezko ontzia.

OTARRE: Sagarrak biltzeko erabiltzen den kirtenik gabeko zumezko ontzia.

SAGARDOTEGIA: Sagarra sagardo bihurtzeko baliabideak dituenez, sagardoa egiten, dastatzen eta saltzen den lekua.

SAGARTOKI: Joaldia egiteko sagarra uzten den tokia.

SAGARRA JOTZE: Eskuz edo era mekanikoan sagarra lehertzea.

MATXAKA: Sagarra jotzeko makina.

PISOIA: Sagarra jotzeko edo lehertzeko erabiltzen den zurezko mailu handia.

DOLARE: Sagardoa ekoizten den lekua.

PATSA: Sagarra jo ondoren geratzen den sagar txikitua.

PRENTSA: Behin sagarra matxakan lehertu ondoren, estutu eta zukua ateratzeko erabiltzen den makina.

TINI: sagardo berria dolaretik jaisten denean, upelera bideratu aurretik, bertan kokatzen den egurrezko barrika erdia.

PITTARRA: ZIZARRArekin egindako aurreneko sagardoa, aurreneko joaldikoa. Zuku oso gutxi izaten duenez ura nahasten zitzaion. Orain ez da egiten.

MUZTIO: Estututako sagarrak ematen duen zukua, irakinaldiak medio sagardoa bilakatuko dena.

ZIZARRA: Ondo heldu gabeko sasoi-hasierako zuku gutxiko sagar ale txikia.

TXURRUTTT.....

UPATEGIAK: Upelak (Kupelak) dauden tokia.

BARRIKA: Sagardoa gordetzeko erabiltzen den ontzirik txikiena.

KUPELA: Sagardoa egiteko 1.000 litro baino edukiera handiagoko eduki-ontzia.

URRE KOLORE: Sagardoaren kolorea.

SAGARDO ZAHAR: Iazko sagardoa.

SAGARDO BERRI: Aurtengo sagardoa. Hori dela eta, *Gure sagardo berria!* esanez hasten da sagardotegien denboraldia.

AMA: Sagardoan geratzen den hondarra.

BARRIKOTEA: Neguaren hasieran ospatzten zen afari-jaia, besteak beste sagardo-gintzako lanak bukatu ondoren.

TXURRUT: Oraingo “Txoxt” hitza erabili aurretik erabiltzen zen hitza, ahoz zabalka esanda, kupela ireki behar zenean sagardoa probatzeko gonbidapen gisa.

TXOTX: Sagardotegian txotx garaian kupel bat ireki aurretik sagardogileak ozen esaten duena sagardoa dastatzeko deia luzatuz.

TXOTXA: Kupelaren aurrean gaudela, probatzeko irekitzen den zuloa ixteko erabiltzen den ziria.

TXINPARTA: Txotxetik edo botilatik sagardoa edalontzira botatzerakoan ateratzen den gas karbonikoa.

TXURRUTTT.....

SAGARRONDO: Árbol frutal que da manzanas.

KIZKI: palo de madera de unos 60 centímetros al que se coloca un clavo en la punta, y que se utiliza para recoger, una a una, las manzanas que están en el manzanal.

SAGAR: Fruto del manzano, de forma redondeada, carne compacta y jugosa, apropiada para comer y producir sidra.

KOPA: Recipiente de mimbre con asa utilizado para recoger manzanas.

OTARRE: Recipiente de mimbre sin asas utilizado para recoger manzanas.

SAGARDOTEGIA: Lugar en el que se dispone de material y maquinaria para elaborar sidra, así como para probarla y venderla.

SAGARTOKI: Lugar en el que se deja la manzana para ser golpeada.

SAGARRA JOTZE: Golpear la manzana, de forma manual o mecánica, y dejarla machacada.

MATXAKA: Máquina utilizada para machacar la manzana formándose la pasta que se enviará para comenzar el proceso de elaboración de la sidra.

PISOIA: Maza de gran tamaño que se utiliza para golpear y machacar la manzana..

DOLARE: Edificio o lugar en el que se elabora la sidra.

PATSA: Pasta de sidra machacada que surge al ser golpeada.

PRENTSA: Una vez que la manzana ha sido machacada, máquina que se utiliza para prensar y obtener el zumo.

TINI: Barrica de madera abierta en la que se coloca el zumo que se obtiene una vez realizado el prensado, antes de ser llevada a las barricas cerradas.

PITTARRA: Primera sidra que se obtiene con las manzanas sin todavía haber madurado suficientemente y con muy poco zumo. Al tener tan poco zumo se suele mezclar con agua. Actualmente no se elabora este tipo de sidra.

TXURRUTTT.....

MUZTIO: Zumo que se obtiene de la manzana y que gracias a la fermentación se transformará en sidra.

ZIZARRA: Primer fruto del manzano, poco maduro, de tamaño pequeño y con muy poco jugo.

UPATEGIAK: Lugar donde están las barricas.

BARRIKA: Recipiente más pequeño en el que se guarda la sidra.

KUPELA: Recipiente de más de 1000 litros en el que se recoge la sidra para su proceso de elaboración.



URRE KOLORE: Color dorado propio de la sidra.

SAGARDO ZAHAR: Sidra del año anterior.

SAGARDO BERRI: Sidra del año. Es lo que se dice al comienzo de la temporada cuando se inaugura: GURE SAGARDO BERRIA.

AMA: Poso que queda en el fondo de la sidra.

BARRIKOTEA: Cena festiva que se celebraba al comienzo del invierno una vez haber finalizado los trabajos de elaboración de la sidra.

TXURRUT: Palabra utilizada por parte del dueño de la sidrería al abrir la kupela para, en voz alta, invitar a los presentes en la misma a degustar la sidra. Es muy anterior a palabra TXOTX, actualmente utilizada.

TXOTX: Palabra utilizada, en voz alta, para invitar a probar la sidra en el momento anterior a abrir una de las barricas (=kupelak).

TXOTXA: barilla de madera que se utiliza para taponar el agujero de la barrica, y que se quita para poder servir la sidra a los presentes en la sidrería.

TXINPARTA: Gas carbónico que se produce al golpear contra el vaso la sidra servida tanto desde la botella como desde la barrica.

Sagardoaren Artisauak



R.ZABALA

Sagardo artisau on bat sortzeko egin behar den guztia hitz gutxitan adieraztea ez da lana erraza.

Istant batean dastatzen den basokadaren atzetik, ikusten ez den mundu bitxi bat ezkutatzen da, bitxia eta mimoz betea.

Gure sagardoaren izenaren atzetik, **R.ZABALA** ren atzetik, azkeneko 200 urte hauetan eta lau belaunaldietan etenik gabe egindako lanaren fruituarekin topo egingo duzu.

Gure ustez, Sagardoa ezin da produktu homogeneoa izan. Diseinu lan berezi bat da. Sagardo bat sortzea, urte bakotzeakoak izan behar du bere pertsonalitate propioa, sagardogileak (diseinatzaileak) ematen dion pertsonalitatea, alegia.

Bizirik dagoen produktu bat denez, berezko ezaugarriak berekin eramango ditu, eta dastatzerakoan hitz egiten digu nolakoa den eta zer eskaintzen digun modu propio batean adierazteko. Zentzumenak prest izan behar ditugu hori dena jaso ahal izateko.

Gure Sagardoaren pertsonalitateaz jabetzeko, baldintza hauek kontuan hartuko ditugu:

- + Edateko temperatura, 12 gradu.
- + Hartu baino lehen, leku freskoan, temperatura aldaketarik gabekoan eta itzalean mantendu.
- + Botila ireki aurretik astindu, sortuko den txinpartaz gozatzeko.

Eta mimatu nahi izaten ditugun ezaugarriak, berezko pertsonalitateko ezaugarriak:

- + Hogei sagar moten arteko gustu leuna, orekatua.
- + Lastozko kolorea.
- + Usaina eta gustua orekatuak, garbiak: lehendabizikoa, sagarrarena; gozoa (ez mikatzua); sikua.

Sagardoa upeletik edo botilatik ateratzen den bezain pronto hizketan jartzen zaigu. Beraz, zentzumen guztiak prest izan eta berarekin elkarrizketa batean murgildu.

ON EGIN!!!



sagardoak bere soinean, era orekatuan , sagarra mota hauek ditu:

Urtebihandi, Errege sagarra, Urdin sagarra, Goikoetxea, Udare sagarra, Partzuelo, Mikatza, Frantses sagarra, Moko sagarra. Baserriko eremuan 8.000 sagarrondo zaintzen ditugu, etengabe. Hau ere 200 urteko etenik gabeko lana izan da, eta horretan jarraituko dugu.

Sagardo artisauaren soinean, hamabi hilabeteko prozesu bat dago, naturak markatzen duen erritmoaren arabera. Denbora luze horretan makina bat lan egin eta mimatu behar dira, banan-banan eta erritmo zehatz batean era berean.

Sagarrak bildu, egunez	Iraila	Urria	Azaroa
Sagarra prentsatu, aurreko egunean hartutakoa eta goizean goiz hasita, muztioa lortu.	Iraila	Urria	Azaroa
Trasiegoa muztioa irakitean (legami naturala)	Iraila	Urria	Azaroa
Analitika	Iraila	Urria	Azaroa
Aldatu, sagarrondo motaren arabea: Udazkena amaieran, negu hasieran hasi, eta martxoan amaitu. Izerdia (savia) geldirik dagoen momentuan)	Abendua	Urtarrila	Otsaila
Kobrearekin tratamendua	Abendua	Martxoan	
Kimatze handia, arbolean enbor handiak kentzeko momentua	Abendua		
Upeletik sagardoa dastatzeko garaia	Urtarrila	Otsaila	Martxoan
Abonatu (loreak erortzeraoan)	Apirla		
Belarra moztu (desbrozatu), apirila amaiaren inguruan hasi, hiru bat aldiz. Belarra bertan utzita, abonotzat.	Apirilean hasi		
Arren kontra tratamendua. Arren arrautzak ikusten hasi bezain pronto. Elkarren arteko informazioa pasa.	Maiatza		
Udako kimatzea, txupoiak ateratzean, txupoiak kendu. Sagarrondoari forma eman.	Ekaina	Uztaila	

Sagardoa

y Artesanía



R.ZABALA

No es ni fácil ni sencillo expresar en pocas palabras todo el trabajo que hay que realizar para crear artesanalmente nuestra “sagardoa”. Es, ciertamente, un producto de diseño.

Cuando se disfruta de un buen vaso de “sagardoa”, merece la pena hacer el esfuerzo de 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 esfuerzo de cuatro generaciones que, ininterrumpidamente, siguen trabajando por ofrecer un excelente producto artesanal.

Desde nuestra experiencia, cada “sagardoa” tendrá, cada año, una personalidad especial y única. Es, por lo tanto, un trabajo de diseño muy especial, diseño en el que cada “sagardogile” (el elaborador-diseñador) impregna en su obra, 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 nuestra “sagardoa” se precipita hacia el vaso y golpea en su interior, 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 “sagardoa”, hay que tener en cuenta algunas condiciones:

- + Temperatura para saborearla, 12 grados.
- + Antes de tomarla ha de reposar en un lugar fresco, sin cambios de temperatura y en la sombra.
- + Antes de abrirla agitarla para poder disfrutar de su pleno sabor.

Y estas son las características de su personalidad, de la personalidad de nuestra “sagardoa”:

- + Equilibrio entre los veinte tipos de manzana que utilizamos.
- + Color tostado suave, es el color de la alfalfa.
- + Equilibrio entre el gusto y el olfato, ambos limpios: de manzana al comienzo, dulce al posar en el paladar (sin acritud) y seco.

Como ya hemos comentado, tan pronto como nuestra “sagardoa” sale de la barrica o de la botella, comienza a dialogar con nosotros. Estamos invitados a escucharla y 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. Este es uno de los trabajos que llevamos realizando en estos últimos 200 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		
Prensar 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.	Comienzo en abril				
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			









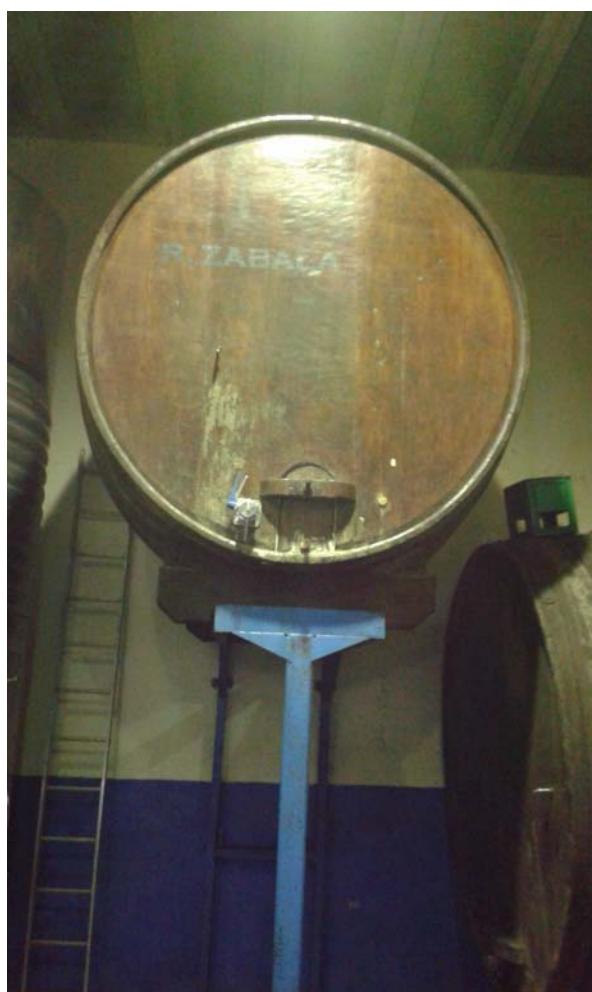






































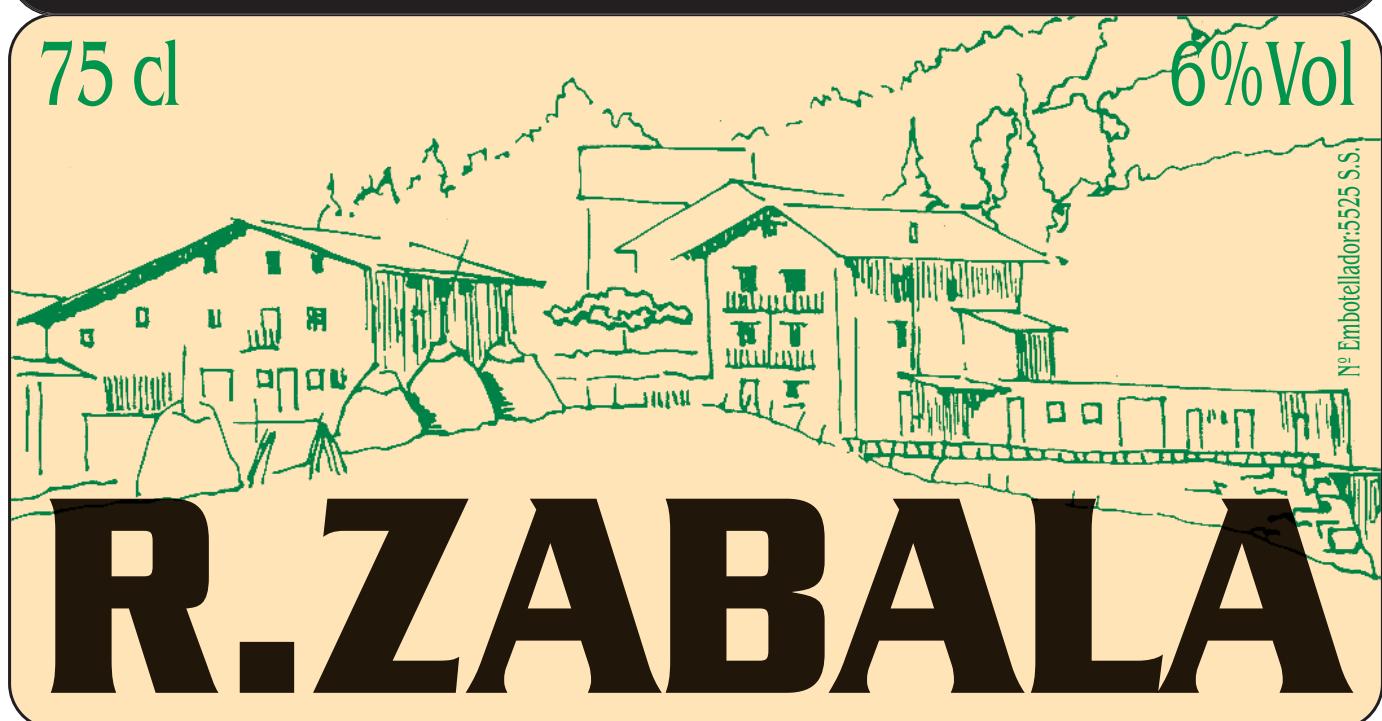
TRADITIONAL BASQUE CIDER

UNFINED.UNFILTERED.

75 cl

6% Vol

Nº Embotellador:5525 S.S.



R.ZABALA

R. Zabala has been dedicated to producing top-quality, natural cider for over 200 years. Our estate orchard is located in the foothills above San Sebastian in the town of Gipuzkoa.

Our ciders are bottled un-fined and unfiltered. You may notice sediment. This is normal. Shake the bottle lightly to reincorporate the sediment, pour a few ounces into a glass from a height of one foot to release its natural carbonation and enjoy!

Serve between 50-55 °F. Consume with foods, like: shellfish, whole grilled fish, tapas/pintxos.

R.ZABALA

Sidra Natural/Sagado Naturala



GOVERNMENT WARNING:

(1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPARS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND CAUSE HEALTH PROBLEMS.

