

DOSSIER DE PRESSE



VIN DE POMME  
CIDRE  
JUS DE POMME

Naturellement basque





Boisson incomparable, avec ses arômes prononcés de pommes fraîches, le Sagardoa Kupela rend hommage à l'histoire et à la gastronomie du Pays basque.

Elaboré ici depuis des générations le *vin de pomme*, bien différent du cidre normand, est la boisson incontournable des soirées tapas et pintxo. Il a également sa place sur les meilleures tables du Pays basque.

## Une méthode artisanale

Pour élaborer son Sagardoa, Kupela a fait appel à Agustín Etxeberria, maître cidrier à Astigarraga, la mecque du cidre basque. Avec lui, ils ont développé une gamme propre, insufflant une nouvelle dynamique à l'élixir basque sans jamais trahir la tradition.

La lente fermentation naturelle du moût de pomme transforme les sucres en alcools, le savoir-faire d'Agustín donnant naissance à des boissons fraîches, peu alcoolisées préservant les arômes naturellement acidulés des pommes basques.



100% POMMES FRAICHES SANS AUCUN ADDITIF  
%100 SAGAR FRESKOAK GEHIGARRIRIK GABE

## Un peu d'histoire

Kupela rend hommage aux marins basques qui embarquaient des tonneaux de cidre, riche en vitamine C pour lutter contre le scorbut.

Plus de scorbut à craindre de nos jours mais les subtilités gustatives du vin de pomme sont recherchées des gastronomes avertis.

Son acidité, sa légèreté et son fruité s'accordent parfaitement avec la gastronomie plébiscitée par les épicuriens modernes.





## SAGARDOA / VIN DE POMME **BIO**

Le Sagardoa Kupela conjugue le caractère et la tenue en bouche du vin de pomme traditionnel basque avec la douceur acidulée de la pomme fraîche.

S'il n'est pas pétillant, il offre néanmoins un léger perlé naturel qui renforce la sensation de fraîcheur et de plaisir. À réserver aux plats salés, à table ou à l'apéritif.

**Désormais produit en BIO.**

*Le SAGARDOA est à déguster frais, entre 9° et 11°.*



## BIZIA / CIDRE DEMI-SEC

Bizia est une version modernisée du cidre basque, douce mais peu sucrée, qui se permet un peu de pétillant, comme ses cousins normands.

Il reste très fin et élégant en bouche, préservant la saveur du fruit, dans une robe claire qui égaye les papilles.

L'idée est d'avoir un cidre qui respecte la typicité de ce qui se fait au Pays basque tout en séduisant les amateurs de cidres doux.

*BIZIA est à déguster à 8°, très frais, à l'apéritif ou accompagnant les crêpes ou les desserts.*





## BASQUE CIDER

Légèrement pétillant et pas trop sucré, le Basque Cider de Kupela est un clin d'œil au Hard Cider des micro-cidreries américaines. Avec seulement 4° d'alcool, c'est une boisson plaisir, rafraîchissante et acidulée. 100% naturelle, conditionnée en bouteilles de 33 cl, c'est une vraie alternative à la bière.

*Se déguste bien frais, de préférence sur une plage de la côte basque.*



## SAGAR JUSA / JUS DE POMME **BIO**

Issu des meilleures pommes de nos vergers, le Sagar Jusa Kupela vous transporte dans les vallées verdoyantes et les montagnes basques. Naturellement sucré et riche en saveurs, il séduit les petits comme les grands.

100% pur jus, 100% naturel, sans sucres ajoutés.

**Désormais produit en BIO.**

Embouteillé en litre et en 25 cl.





“Pintxo je t’aime,  
Pintxo je t’adore”

## Pintxo & vin de pomme, l'accord parfait

*J'ai toujours pensé que les pintxo sont ce que nous avons de plus important, car ils offrent une qualité et une variété insoupçonnées sur de petites portions travaillées sur le moment et il n'existe nulle part au monde quelque chose de comparable.*

Juan Mari Arzak, restaurant Arzak (San Sebastian) 3\* au Michelin.

Au Pays basque, notamment dans les ruelles du vieux quartier de Donostia (Saint-Sébastien), en fin de journée les bars et les tavernes s'emplissent d'une foule hétéroclite. Amis, familles, voisins, collègues, touristes, “descendent” manger quelques pintxo et boire un verre. Sur chaque comptoir se déploient d'innombrables assiettes proposant aux regards gourmands toutes sortes de pintxo, des plus classiques aux plus inventifs.

Plus que le vin, plus que la bière, la boisson emblématique de cet instant social est le vin de pomme, servi à bout de bras dans de grands verres. Sa légèreté et ses fines saveurs fruitées s'accordent parfaitement aux concentrés de saveurs que sont les pintxo. Sa légère acidité clarifie le palais et le prépare à la bouchée suivante. Ici comme ailleurs, le vin de pomme reste la boisson idéale pour accompagner pintxo et tapas.





## Quelques adresses Kupela

Le Symbiose, Bordeaux - Café des Halles de Bacalan, Bordeaux - Arrantzaleak, Ciboure  
Milesker, Socoa - Le petit Louis, St Jean de Luz - Le p'tit Bistrot, Bayonne - Kalostrape, Bayonne  
Chez Martin (Lionnel Elissalde), Bayonne - Xafla, Bayonne - Chez Pantxo, Bayonne - Le Xurasko, Bayonne  
L'atelier de Gaztelur, Arcangues - Hotel Restaurant Regina, Biarritz - Les Baigneuses, Biarritz  
Belloteka, Biarritz - Comptoir du foie gras, Biarritz - Milwaukee, Biarritz  
Casamar, Bidart - La Plancha, Bidart - Balea, Guéthary - L'Ama drague, Anglet  
Candelma, Paris - Faragot Pintxo Club, Paris - Pai Pai Bistrot, Paris  
L'os à la Moelle, Paris - Pomze, Paris - Le Tire-bouchon, Toulouse  
Rocher de la vierge, Toulouse - La poulpette, Cognac

### PRESSE

Aude Lagrabette  
Tél. 06 63 02 95 17  
[aude@bureau14.com](mailto:aude@bureau14.com)

### KUPELA

[info@kupela.fr](mailto:info@kupela.fr)  
Tél. : 05 59 52 10 09  
12, Allée des Artisans  
64600 ANGLET / ANGELU