

HISTORIA-HISTORIA / SIDRERÍAS-SAGARDOTEGIAK

Astarbe, una sidrería con 450 años de historia.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 02/07/2013 · 9:06

Sin comentarios



Escritura de repartimiento del caserío Mendiola. Fuente:
A.H.P.H.: 3/932, fols. 10r-13v.

Astarbe es una de las sidrerías más antiguas de Gipuzkoa pero, también, una de las pocas regentas durante cinco siglos por una misma familia. Establecida en el caserío Mendiola, su primer documento histórico data del 20 de mayo de 1563, momento en el que Catalina de Alcega (viuda de Martín de Aizarna) y su hija María Martínez de Aizarna se repartieron la casa y todos sus pertenecidos por las desavenencias surgidas entre ambas. Desde entonces, quince generaciones se han dedicado a la elaboración de sidra y al cultivo de la manzana.

En siete ocasiones el heredero de Mendiola fue una mujer, de ahí que en estos 450 años de historia el

apellido de sus propietarios haya variado tanto. Sus primeros dueños fueron Martín de Aizarna y su mujer Catalina de Alcega. A ellos les siguieron María Martínez de Aizarna, Tomás de Tafalla, Isabela de Tafalla, María Juan de Zapiain, Pedro de Larramendi, Juan de Larramendi, María Josefa de Larramendi, Ana María Matías de Zugasti, María Ascensión Arrillaga, María Josefa Ramona de Zubiarraín, Eugenio Marcial de Astarbe, Miguel José Astarbe, Manuel Astarbe, José Manuel Astarbe y Hur Astarbe. El primer Astarbe, de nombre Agustín Antonio, llegó a Mendiola el 17 de noviembre de 1823 a raíz de su matrimonio con María Josefa Ramona de Zubiarraín.

Al igual que otras muchas familias, los de Mendiola dispusieron de un férreo control de la transmisión patrimonial mediante la cesión troncal a favor de un único heredero, los contratos matrimoniales y los testamentos. Tejieron con este motivo importantes lazos familiares con algunas de las estirpes de mayor raigambre y solera de la zona, como por ejemplo, los Guruceaga de Astigarraga y los Zapiain de Usurbil.

El caserío Mendiola fue levantado en unas heredades del barrio de Galtzaur –que en aquél entonces estaban bajo el la jurisdicción de los Señores de Murguía, y no en Astigarraga– de gran valor estratégico (al pie del antiguo Camino Real) y económico (una gran extensión de manzanales y de tierras que llegaban hasta el término de la “Ribera”, entre ellas algunas de las más fértiles del entorno), circunstancias ambas que facilitaron la producción y comercialización de la manzana y la sidra. La valía de estas propiedades, además, fue incrementándose con el paso del tiempo merced a la política familiar de invertir el dinero en la plantación de viveros de manzanos, la adquisición de nuevas tierras o, incluso, la compra de otros caseríos, como por ejemplo el caserío Amoraudenea, conocido posteriormente como Bordaberri, en 1695.

Mendiola en sus orígenes fue el típico caserío-lagar vasco. Inmueble de sólida construcción, en su interior albergó un lagar de enormes proporciones que debió ocupar todo el eje longitudinal del edificio en sus dos plantas y debió estar dotado de una gruesa viga horizontal. Estas máquinas basaban su funcionamiento en los principios de las antiguas pesas romanas; su enorme viga horizontal, que podía medir hasta 12 metros de largo, se hacía descender hasta apisonar la masa de manzanas colocada baja ella, mediante un enorme tornillo de madera. En la década de 1590 este artilugio fue sometido a diferentes mejoras para su acondicionamiento, para finalmente ser sustituido por uno nuevo a mediados de la centuria siguiente. En los años 1823 y 1854 se procedió a la reconstrucción del caserío porque su interior “amenazaba ruina”, por lo que es muy probable que fuera entonces cuando se desmontara el antiguo lagar del siglo XVII y se procediera a la construcción del edificio anejo al caserío para colocar en él un nuevo lagar, el cual todavía existe.

Salvo en la década de 1590, sus dueños han explotado directamente la finca. La producción de manzanas y la elaboración de sidra han sido sus principales actividades, de ahí su preocupación por producir manzanas de calidad (dos variedades, incluso, actualmente son conocidas y comercializadas bajo las denominaciones de Mendiola y Astarbe), aumentar sus plantaciones y tener los viveros de manzanos en óptimas condiciones. Ello les permitió dedicarse a la comercialización de la sidra y figurar en algunos momentos de la historia en la nómina de los principales productores de sidra de Astigarraga, como por ejemplo en 1765, 1923 y 1931.

Fieles a la tradición de apostar por la calidad y la innovación, la sidrería Astarbe ha celebrado su 450 aniversario con el lanzamiento al mercado de un nuevo producto: la sidra espumosa *Byhur*.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Degustación de sidra en Oialume el 5 de julio.



Julio 2013: Sidras de Zapiain y Zelaia para degustar en Sagardoetxea.



Como se elaboraba una “sidra casera” en 1881.



Astarbe, una sidrería con 450 años de historia.

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea nº31

Autor: Lourdes Odriozola Oyarbide

Tags: Astarbe, astigarraga, caserío-lagar, Mendiola, sagardoa, sagardotegia, Sidra, sidrería, tolare-baserria

Anterior post

Astarbe sagardotegia innova en su 450 aniversario lanzando al mercado un nuevo producto: BYHUR. Astarbe sagardotegiak berrikuntza bat aurkeztu du bere 450. urteurrenean produktu berri bat merkaturatuz: Byhur.

Siguiente post

Como se elaboraba una "sidra casera" en 1881. Nola egiten zen "etxeko sagardoa" 1881an.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Astarbe sagardotegia innova en su 450 aniversario lanzando al mercado un nuevo producto: BYHUR.

Comentarios recientes

Hsedfuloi en **Deporte rural del mundo de la sidra en XII Sagar Uza.**

david en **Sidrería Saizar, nueva fachada e imagen más moderna. Sagardoaren Lurraldea en "Memoria del mundo rural" a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.**

Sagardoaren Lurraldea en **Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.**

Xabier en **Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.**

Links



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDAREN HISTORIA
ASTIGARRAGA

El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)

