

## SIDRA-SAGARDOA

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

SAGARDOAREN LURRALDEA - 02/07/2013 · 8:49

Sin comentarios



Sidra espumosa "Byhur". Autor: Marisol Yaben.

**Agradecemos a Hur Astarbe el tiempo que nos ha dedicado a explicarnos el origen y el desarrollo de su nuevo producto presentado al público el pasado 20 de mayo. Está elaborado con manzanas autóctonas y se clasifica dentro de la familia de las sidras.**

Esta es la entrevista realizada por Sagardoaren Lurraldea a Hur Astarbe.

## S.L. ¿Cómo surgió esta idea de elaborar nueva sidra?

H.A. Al buscar el legado de nuestra familia, encontramos a lo largo de los siglos una larga tradición en el cuidado de la manzana y conciencia de la influencia que su calidad tiene en la elaboración de la sagardoa.

Con el relevo generacional, emprendimos el negocio con una visión empresarial moderna y ordenada. Invertimos en I+D+I, en imagen, en diseño y en

innovación en el producto para diferenciarnos de los demás. Astarbe sagardotegia hizo una apuesta seria para lograr una bebida original. Los ensayos comenzaron a principios de la década de 2000 y han durado unos diez años. De esta forma nació el producto "BYHUR".

## S.L. ¿Cómo se define BYHUR?

H.A. "BYHUR" es una sidra espumosa, o *sagardo aparduna*, término preferido al de achampanada que se refiere a la Denominación de Origen francesa "Champagne" y que es protegida.

Se presenta en dos versiones, esto es, en dos botellas modelo cava de diseño distinto. *Byhur urtebetekoa* (12 meses de crianza) de 7,5 % de graduación alcohólica y *Byhur biurtekoa* (24 meses de crianza) de 8% de graduación alcohólica.

Sin azúcar residual y con acidez volátil muy baja, son caldos secos, ligeramente amargos con buena expresión de los taninos. Al descorchar la espuma está perfectamente controlada en la botella, en el vaso está muy equilibrada en cantidad suficiente sin exceso.

## S.L. ¿Cómo se elabora BYHUR?

El caldo base es una sagardoa seca sin acidez volátil elaborada con tres variedades de manzana. El "pommage" es secreto ¡por supuesto!

Luego se aplica una refermentación en botella (método llamado tradicional) mediante aportación de levaduras nuevas y de un licor azucarado (licor de "tirage"), que durara varios meses.

Los posos producidos se limpian inclinando y girando la botella boca abajo y aplicando el degollamiento para quitar los mismos de la botella. Se añade el licor de expedición para compensar el líquido eliminado. Finalmente se coloca el característico tapón de corcho natural, sujetando con un bozal de alambre o una grapa metálica.

En resumen es un proceso largo y costoso que influye evidentemente en el precio de venta.

## S.L. ¿Cuáles son los momentos de consumo de BYHUR ?

H.A. Diría que casi todos. Nuestra sidra espumosa se aprecia en aperitivos, con pescados, asados de carne, postres. La verdad es que son numerosos los maridajes posibles.

Es un producto destinado a los gourmets, bien desde la misma Sidrería Astarbe, bien mediante las tiendas de delicatessen o los restaurantes de media-alta gama como los clasificados con estrellas Michelin.

## Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575  
[info@sagardoarenlurraldea.com](mailto:info@sagardoarenlurraldea.com)  
[www.sagardoarenlurraldea.com](http://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.

**S.L. ¿Cuál es la producción de la primera cosecha?**

H.A. Hemos elaborado 5.000 botellas de sidra espumosa *BYHUR*. Y nos quedaremos voluntariamente con una producción reducida, pues entendemos que es un producto complementario a la sagardoa tradicional. Pensamos que esta nueva bebida realzara y dignificara nuestra oferta de toda la vida.

*Byhur urtebetekoa* se vende a 11 € desde la bodega y la versión *biurtekoa* a 18 €.

**S.L. Si entiendo bien, ¿No hay otro remedio que comprar una botella para probar esta innovación?**

H.A. "BAI ETZ"!, remata tajantemente nuestro sidrero.

**Fuente:** Boletín Sagardoaren Lurraldea nº31

**Autor:** Dominic Lagadec

**Fotografía:** Marisol Yaben

**Tags:** Astarbe sagardotegia, astigarraga, Byhur, elkarrizketa, entrevista, Hur Astarbe, sagardo aparduna, sagardoa, Sidra, sidra espumosa, sidrería

*Anterior post*

Alternancia y aclareo: regulación de la producción. Alternantzia eta bakantzea: ekoizpenaren erregulazioa.

*Siguiente post*

Astarbe, una sidrería con 450 años de historia. Astarbe, 450 urteko historia duen sagardotegia.

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

Hsedfuiol en **Deporte rural del mundo de la sidra en XII Sagar Uzta.**

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



Sagardodenda



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

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga

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

[info@sagardoarenlurraldea.com](mailto:info@sagardoarenlurraldea.com)  
[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)  
[twitter](#) [facebook](#)

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

EUSKADI

TURISMO  
GIPUZKOA  
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA  
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE