

SIDRA-SAGARDOA

Astarbe sagardotegiak berrikuntza bat aurkezten du bere 450. urteurrenean produktu berri bat merkaturatuaz: Byhur.

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

Sin comentarios



"Byhur" sagardo aparduna. Egilea: 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 sagardotegiak 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
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-Manzana
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardo dastaketa
Oialumen uztailaren 5ean.



2013ko uztaila: Zapiain eta
Zelaia sagardoak dasta
daitezke Sagardoetxean.



Nola egiten zen "etxeko
sagardoa" 1881an.



Astarbe, 450 urteko
historia duen sagardotegia.

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 realzará y dignificará 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.

Iturria: Sagardoaren LurraldeaBoletina 31.zkia

Egilea: Dominic Lagadec

Argazkia: 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.



Astarbe sagardotegiak berrikuntza bat aurkezten du bere 450. urteurrenean produktu berri bat merkaturatuaz: Byhur.

Comentarios recientes

Hsedfuloi en **Sagardogintzan oinarritutako herri kirol lehiaketa XII. Sagar Uztan.**

david en **Saizar sagardotegia, aurrealde berria eta irudi modernoagoa.**

Sagardoaren Lurraldea en "Baserri munduko memoria" sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.

Sagardoaren Lurraldea en Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.

Xabier en **Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.**

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar