

SIDRA

# ByHur de Astarbe, cuando tradición e innovación se funden en una botella

La familia de los hermanos Hur y Joseba Astarbe ha estado ligada al noble arte de la sidra desde 1563



LO MÁS LEÍDO EN ABC



Pilar Cavero SEGUIR

MADRID - Actualizado: 26/07/2021 01:34h



GUARDAR

A tan sólo 10 kilómetros del centro de **San Sebastián** se encuentra Astigarraga, epicentro de la tradición sidrera vasca. Allí tienen su caserío y sidrería los hermanos **Hur** y **Joseba Astarbe** para los que la sidra forma parte de su ADN. Las variedades principales de manzana que cultivan son la Astarbe, como su apellido, y la Mendiola, el nombre de su caserío. No es casualidad, ya que tienen constancia de que su familia ha estado ligada a este noble arte desde 1563.

Visitando la sidrería podemos disfrutar de la experiencia de ver el manzanal, el lagar del siglo XIX y conocer de primera mano la historia de las **15 generaciones** que han transcurrido por este caserío.

Elaboran una magnífica sidra natural y dos sidras espumosas adictivas, ByHur y ByHur 24, con segunda fermentación en botella.

## NOTICIAS RELACIONADAS

## 3 Miradas, vino seco de Pedro Ximénez

1 **Lalegria: Bruno Murciano, sueños cumplidos y grandes alegrías**



2 **Los mejores vinos espumosos de España para disfrutar en las Fiestas**



3 **El oficio de sumiller: «La gente tiene que perder el miedo a decir que no sabe de vino»**



4 **Treinta vinos blancos altamente recomendados por menos de 15 euros**



5 ★ **ABC PREMIUM**  
**Manzana: la reina del invierno triunfa en la cocina**



PUBLICIDAD

Thanks for watching!



Powered By WeMass

1



Tras una elección cuidadosa de **manzanas**, el mosto es conducido a las kupelas, barricas de madera seleccionadas. Una vez concluida la fermentación alcohólica, la sidra se embotella y mediante el **método tradicional**, el mismo que se utiliza en la elaboración de Cava o Champagne, fermenta de nuevo y produce el carbónico de forma natural.

Tras 12 meses de crianza en el caso de ByHur, se realiza el descorche. Con una magnífica acidez y un equilibrio perfecto, el carbónico subraya la expresión y el **frescor**. Notas predominantes de manzana,

cítricas y herbáceas, un final largo y seco. Con una graduación de 7,5%, se recomienda consumir entre 6º y 8º, aunque lo mejor es disfrutarla en su sidrería, que cuenta con un Sol Repsol, junto a la mejor tortilla de bacalao del **País Vasco** y una magnífica chuleta. ¡'Txotx'!

*Astarbe Sagardotegia. Precio: 11€*

## BLOGS DE GASTRONOMIA

El electrodoméstico que nos ayuda con la dieta



**Aula de nutrición** por  
Elisa Escorihuela

Green Room, cenas experienciales con un toque rockero

**Ape&Tito** por Javier  
Corcuera

En defensa de la cocina rural

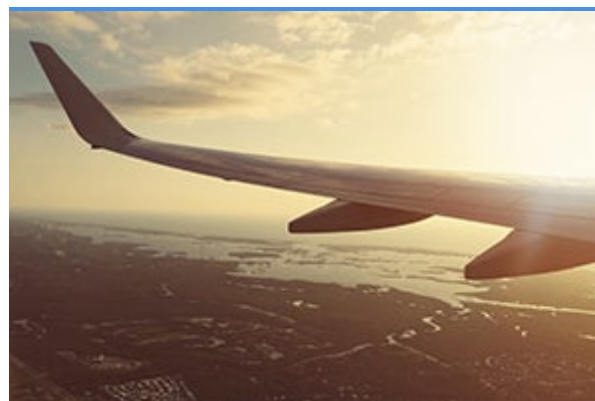
**Salsa de chiles** por  
Carlos Maribona

## TEMAS

[País Vasco](#)[Astigarraga](#)[Bebidas](#)[Gastronomía](#)

## NÚMERO

LOCALIZAR

[Comprobar número](#)[Lotería Navidad](#)[+ 1 comentario](#)**Entradas Las Criadas Madrid****Teatro Bellas Artes**[VER OFERTA](#)**Código promocional eDreams****Código descuento eDreams**[VER DESCUENTOS ABC](#)

[Abecedario del Bienestar](#) [Directos ABC](#) [Declaración Renta 2020-2021](#) [Traductor](#)

Copyright © DIARIO ABC, S.L.

---

**ENLACES VOCENTO**[ABC](#)[ABC Sevilla](#)[Hoy](#)[El Correo](#)[La Rioja](#)[El Norte de Castilla](#)[Diario Vasco](#)[El Comercio](#)[Ideal](#)[Sur](#)[Las Provincias](#)[El Diario Montañés](#)[La Voz Digital](#)[La Verdad](#)[Leonoticias.com](#)[Burgosconecta](#)[Unoauto.com](#)[Infoempleo](#)[WomenNow](#)[Autocasión](#)[Oferplan](#)[Pisos.com](#)[Mujerhoy](#)[XL Semanal](#)[Welife](#)