

Historia  
handiko  
sagardotegia  
Una sidrería  
Llena de  
historia



1.563-tik sagardogintzan  
Elaborando sidra desde 1.563



# ASTARBE SAGARDOTEGIAK

## 450 URTE BETE DITU

---

*Egun historiko hori ospatzeko hainbat ekitaldi antolatuko dituzte, besteak beste, datorren maiatzaren 25ean, Sagardotegiaren ate irekiera jardunaldia ospatuko da.*

Mendiola baserria eta Sagardotegia, gaur egungo Astarbe, aipatzen den lehen dokumentu historikoa 1563ko maiatzaren 20koa da. Orduetik gaurdaino bertako nagusiek, belaunaldiak joan belaunaldiak etorri, sagarraren landatzean eta sagardoaren ekoizpenean lan egin dute.

Dokumentazio lana, gaur egun Sagardun eta Sagardo Etxearekin lankidetzan ari den Lourdes Odriozola historialariak egin du eta, liburu, dokumentu eta aktetan ezkututzen ziren baserriaren zein sagardotegiaren sekretuak azaleratu ditu. Modu horretan ulertu ahal izan da nola XVI. Mendean hasi zen abentura, Gipuzkoako enpresarik zaharrenetakoan bihurtu den. “Agirietatik jakin izan duguna, ondare transmisioaren kontrol estua izan zutela da. Zazpi alditan emakumeak izan dira Mendiolako baserriaren jaraunslak eta hortik datorkio gaur egungo ASTARBE arte, izan dituen izen aldatze ezberdinak”, azpimarratu du sagardotegiko arduradun den Hur Astarbek.

Hur Astarbek orain hamarkada bat hartu zuen Sagardotegiaren gidaritzan. Belaunaldi aldaketa horrekin enpresaren modernizazio eta profesionalizazio prozesuari ekin eta I+G+B proiektu bat garatzen hasi ziren. Horrela, sagardoaren ekoizpena indartzeaz eta hobetzeaz gain, sagarretik eratorritako beste produktu lerro bat lantzen hasi ziren negozioa dibertsifikatu asmoz.

“Familia oinarri duen enpresa batentzat oso zaila da produktu berriak ateratzeko ikerketa eta garapen proiektuetan inbertitzea” dio Hur Astarbek, baina “egia esateko, merkatuaren uniformetasuna kontuan hartzen badugu, beharrezkoa ikusten genuen markan, gure markan, irudian inbertitzea, batez ere, gure konpetentziaren aurrean produktu ezberdinak merkaturatzeko. Edozein sektoretan bilakaera hori naturaltasunez ematen da eta sagardoaren munduan ezin gutxiago izango gara. Are gehiago, zer nolako egoera ekonomikoan bizi garen kontuan hartuta”.

Bertako eta kalitatezko sagarraren alde apustu egin zuten, izan ere, bertako sagar izendegi ofizialean baserriaren (Mendiola) zein sagardotegiaren (Astarbe) deitura daramaten sagarrak daude; “tradizioaren sena galdu gabe desberdintasuna eta balio erantsia eman ziezaguzen produktuaren bidetik hasi ginen lanean eta, nire ustez, emaitzak oso onak izan dira”, dio Hur Astarbek. “Gure abiapuntua eta helburua, ordura arte merkaturatu ezin zitekeen produktu bat garatzea izan zen, sagardoa oinarri izango zuena baina desberdin eta desberdindu zitekeen produktua, **byhur** izenarekin bataiatu dugun Sagardo Aparaduna eta gaurtik aurrera merkaturatuko duguna”.

“Champagnoise” edo metodo tradizionalen ekoiztutako produktua da, botilan bigarren hartzidura jasandakoa, urre kolorekoa, fruta zaparekoa eta orekatua.





# OSPAKIZUN FESTA

---

Datorren larunbatean, maiatzaren 25ean, ate irekiko jardunaldia antolatu dute Astarbe Sagardotegian, Astigarrakoek zein kanpotik gerturatu nahi dutenek jai giroan haur, gazte eta helduentzat prestatu diren hainbat ekintzetaz gozatu dezaten.

Bisita gidatu batek Baserriaren eta Sagardotegiaren 450 urte hauetan izan diren gora beheren berri emango digu eta, ondoren, musikak, sagardoak eta pintxoek jai gorioa jarriko dute.

Arratsaldean, sona handiko bertsolariez eta musika kontzertuaz gozatu ahal izango da. Afari-meriendarako burrunzia izango da.





# LA SIDRERÍA ASTARBE CUMPLE 450 AÑOS

---

*Para celebrar dicha efeméride, los responsables de la Sidrería han organizado una serie de actos conmemorativos que comenzaran con una jornada de puertas abiertas el próximo 25 de mayo.*

El primer documento histórico en el que se menciona el Caserío y Sidrería Mendiola, la actual Astarbe, data del 20 de mayo de 1563. Desde entonces sus propietarios, generación tras generación, se han dedicado a la elaboración de sidra y al cultivo de la manzana.

El trabajo de documentación realizado por Lourdes Odriozola, historiadora y actual colaboradora de Sagardun y Sagardo Etxea, ha desempolvado muchos de los secretos tanto del Caserío como de la Sidrería, y ha ayudado a entender como un negocio familiar puede haberse convertido en una de las empresas más antiguas de Gipuzkoa. “Según hemos podido saber dispusieron de un férreo control de la transmisión patrimonial. En siete ocasiones el heredero de Mendiola ha sido una mujer, de ahí que el apellido de sus propietarios haya variado tanto hasta llegar a establecerse el de ASTARBE”; subraya Hur Astarbe actual responsable de la Sidrería.

Hur Astarbe se hizo con la dirección de la empresa hace ya una década. Este relevo generacional aportó una visión más profesionalizada de la empresa y apostaron por comenzar a desarrollar un proyecto de I+D+I que, además de fortalecer y mejorar la producción de sidra, diversificara el negocio con otra línea de productos derivados de la manzana.

“Para una empresa familiar es muy complicado apostar por invertir en proyectos de investigación y desarrollo de nuevas líneas de producto” comenta Hur Astarbe, pero, “lo cierto es que, ante la uniformidad del mercado, veíamos necesario apostar por invertir en nuestra propia marca, en nuestra imagen, principalmente a través de productos que nos diferenciaran frente a nuestra competencia. Es algo natural, se ha hecho en otros sectores y en el de la Sidra no podemos ser ajenos a esta realidad. Más en los tiempos de crisis que estamos viviendo”.

Comenzaron a apostar por manzana local y de calidad, de hecho, dos tipos de manzanas catalogadas como autóctonas llevan los nombres de su Sidrería y su Caserío, Astarbe y Mendiola. “Apostamos por un producto que sin perder la esencia de la tradición aportara un valor añadido y diferencial en el mercado y creo que los resultados han sido altamente satisfactorios”, comenta Hur Astarbe. “Nos volcamos en la elaboración de un producto que no existiera en el mercado, en un producto que, partiendo de la sidra, pudiéramos presentar como diferente y diferenciado, una línea de Espumosos de Sidra que hemos bautizado como **byhur** y que a partir de hoy mismo pondremos a la venta”.

Es un producto desarrollado a través del método tradicional o “champagnoise”, con una segunda fermentación en botella, de color dorado, afrutado y equilibrado.





# FIESTA DE CELEBRACIÓN

---

El próximo sábado, 25 de mayo, la Sidrería Astarbe ha organizado una jornada de puertas abiertas para que todos los vecinos de Astigarraga como aquellos que se quieran acercar a la Sidrería puedan disfrutar de una jornada festiva con multitud de actividades tanto para niños, jóvenes y mayores.

Una visita guiada nos llevará por la historia del Caserío y la Sidrería durante estos 450 años y los pintxos y la sidra, la música y los juegos amenizarán la jornada.

Ya por la tarde, se podrá disfrutar de la actuación de bertsolaris renombrados y de un concierto de música mientras los invitados cenan el ternero que estará asándose en público durante todo el día.





# INFORMAZIO GEHIGARRIA

---

## DATU HISTORIKOAK

---

Mendiola, Gipuzkoako sagardotegirik zaharrenetakoa da baita, bost mende hauetan ere familia bakar baten pean egon den gutxienetakoa ere.

Zazpi alditan Mendiola baserriko jaraunsleak emakumeak izan dira, hortik datozkio azken 450 urte hauetako abizen dantza eta aldaketak gaur egungo ASTARBERa iritsi arte.

Bertako lehen nagusiak Martín de Aizarna eta bere emaztea zen Catalina de Alcega izan ziren. Astarbe abizeneko lehena, Agustín Antonio, 1823ko azaroaren 17an iritsi zen Mendiolar Maria Josefa Ramona de Zubiarrainekin ezkondu eta gero.

Beste hainbat familiaren modura, ondare transmisioaren kontrol zorrotza izan zuten, batez ere, ezkontza kontratuen eta testamentuen bitartez. Horrela, bertako familia garrantzitsuenekin lotura sendo eta estuak lortu zituzten, adibidez, Astigarragako Guruceaga familiarekin.

Mendiola baserria kokapen estrategiko (Erret bidean eta) eta ekonomikoko (inguruko lurralde oparoenetan) Murguiako Jaunen lurretan eraiki zen, oraindik Astigarragakoak ez ziren lurretan.

Lur horien balioa, gainera, lurren erosketa, haztegien landatze eta bestelakoekin familiaren politikari esker asko handitu zen.

Eraiki zenean, Mendiola baserria, Euskal Herriko ohiko baserri-dolare tipikoa zen. Eraikin sendoa non bi pisutan, bere ardatz nagusia dolare erraldoi batek hartzen zuen. 1590. hamarkadan hobekuntza eta egokitzapen lanak egin ziren bertan baina, azkenik, hurrengo mendean hasierako dolarea ordezkatu egin zuten.

1823 eta 1854 urteetan baserriaren berreraikitzeari ekin zitzaion, barne alde osoa erortzear zegoelako. Orduan izango zen, ziurrenik, XVII. Mendeko dolarea kendu eta baserri ondoan eraikin berri bat altxa zutena, bertan, dolare berria jartzeko. Gaur egun, dolare horrek zutik dirau Astarbe sagardotegian.

Sagarraren eta sagardoaren ekoizpena izan dira bertako jarduera ekonomiko nagusiak eta hortik datorkie kalitatezko produktua (bi sagar barietatek Mendiola eta Astarbe izena dute), sagarrondoak landatzea eta zainketa prozesuak egoki egitearen ardura. Politika horri esker, sagardoaren komertzializatzearan lan egitea ahalegindu ziren eta horren lekuko, garaiko dokumentuak, non 1765. urtean Astigarragako ekoizle nagusien artean azaltzen diren.





## GAUR EGUNGO DATUAK

---

Astarbe sagardotegiko arduradun nagusiak, Hur Astarbek, 10 urte daramatza bai sagardoa hobetzen baita sagarra oinarri duen beste kalitatezko produktu batzuk lantzen.

Berrikuntza, garapen eta ikerketa prozesuetan inbertitzeko erabakia beti izaten da zaila, are gehiago enpresa familiartekoa denean eta baliabideak urriak, baina oso argi zuten, bai krisiari eta sagardotegian kopuru handitzeak ekarri zuen merkatuaren agortzeari aurre egiteko beharrezkoa zela bide desberdin bat garatzen hastea. Horretarako sagarra oinarri zuen produktu berri bat garatzen hasi ziren, tradizioan oinarritua, desberdina eta balio erantsikoa.

Merkatuan ez zegoen produktu bat garatzen hasi ziren, sagardotik abiatuta ere ezaugarri bereziak izango zituen, merkatuan desberdinduko zena. Gaur egun, Sagardotegiaren 450. urteurrena aprobetxatuz, **byhur** izeneko marka/produktu berria aurkeztuko da.

## MAIATZAREN 25EKO EKITALDIA

---

- 11:00 Inaugurazioa
- 11:05 Bisita gidatuak (Orduro)
  - Pintxoak, sagardoa
  - Haur eta helduentzako joko eta entretenigarriak
  - Trikitixa
- 18:00 Bertsolariak
- 19:30 Afari-merienda: Txekor errea (egunean zehar ikusgai izango da)  
Kontzertua

*Afari-meriendan eta bertsolari-kontzertu ikuskizunean parte hartu nahi dutenek Astigarragako tabernetan zein Astarbe Sagardotegian bertan hartu ahal izango dituzte tiketak.*





# MÁS INFORMACIÓN

---

## DATOS HISTÓRICOS

---

Mendiola es una de las sidrerías más antiguas de Gipuzkoa pero, también, una de las pocas regentas durante cinco siglos por una misma familia.

En siete ocasiones el heredero de Mendiola ha sido una mujer, de ahí que en estos 450 años de historia el apellido de sus propietarios haya variado tanto hasta llegar a establecerse el de ASTARBE.

Sus primeros dueños fueron Martín de Aizarna y su mujer Catalina de Alcega. Y 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, dispusieron de un férreo control de la transmisión patrimonial mediante contratos matrimoniales y 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.

El caserío Mendiola fue levantado en unas heredades –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, entre ellas algunas de las más fértiles del entorno).

El valor de estas propiedades, además, fue incrementándose merced a la política de la familia de invertir su dinero en la plantación de viveros de manzanos, la adquisición de nuevas tierras o, incluso, compra de otros caseríos (Bordaberri).

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. 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 el nuevo lagar, el cual todavía existe.

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.





## DATOS RECIENTES

---

El actual máximo responsable de la Sidrería Astarbe, Hur Astarbe, trabaja desde hace 10 años además de la mejora de la sidra en la elaboración de otros productos de calidad derivados de la manzana.

La decisión de invertir en innovación, desarrollo e investigación siempre es difícil de tomar, más si cabe si la empresa es familiar y los recursos escasos, pero tenían muy claro que en un entorno de crisis, de saturación de sidrerías así como la poca diferenciación entre marcas y calidad de las sidras, tenían que apostar por un producto que sin perder la esencia de la tradición aportara un valor añadido y diferencial.

Se volcaron en la elaboración de un producto que no existiera en el mercado, en un producto que, partiendo de la sidra, se pudiera presentar como diferente y diferenciada. Actualmente, coincidiendo con el aniversario de la Sidrería y los pasos que estamos dando hacia el futuro, han presentado una nueva marca/producto llamado **byhur**.

## ACTIVIDADES 25 DE MAYO

---

- 11:00 Inauguración
- 11:05 Visitas guiadas (Cada hora)
  - Pintxos, sidra
  - Juegos para niños y mayores
  - Trikitixa
- 18:00 Bertsolaris
- 19:30 Merienda-cena: Ternero asado durante todo el día en la Sidrería  
Concierto

*Todos aquellos que quieran participar en la merienda-cena y en el espectáculo de los **bertsolaris** así como en el concierto, deberán comprar su ticket bien en establecimientos de Astigarraga así como en la propia Sidrería*







**SAGARDOEGIA  
SIDRERÍA  
ASTIGARRAGA**

Txoritokieta Bidea,13 / Astigarraga (Guipuzkoa) / 943 55 15 27 / [astarbesagardotegia.com](http://astarbesagardotegia.com)



## CINCO SIGLOS DE TRADICIÓN SIDRERA

ASTARBE ES UNA DE LAS SIDRERÍAS MÁS ANTIGUAS DE GIPUZKOA, REGENTADA POR UNA MISMA FAMILIA QUE GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN, DURANTE CINCO SIGLOS, SE HA DEDICADO A LA ELABORACIÓN DE SIDRA Y AL CULTIVO DE LA MANZANA.

El caserío Mendiola (1563) donde se ubica la Sidrería Astarbe fue levantado en un lugar de gran valor estratégico (al pie del Camino Real) y económico (una gran extensión de manzanales y de tierras) y al igual que muchas familias, dispusieron de un férreo control de la transmisión patrimonial, dándose la circunstancia de que en siete ocasiones lo heredó una mujer.

En su origen Mendiola fue el típico caserío-lagar vasco. Su primer lagar fue sustituido a mediados del siglo XVII por uno nuevo que fue utilizado durante dos siglos. En los años 1823 y 1854 se procedió a la reconstrucción del caserío, por lo que es muy probable que fuera entonces cuando se desmontara el viejo artillugo y se procediera a la construcción de un edificio anexo para colocar en él uno nuevo, asimismo, de madera y aún existente.

Desde hace más de una década, la familia Astarbe está modernizando, innovando, explorando y apostando por productos propios que, sin perder la esencia de la tradición, aporten valor añadido y diferencial a la sidrería Astarbe. Actualmente, cuenta con una gran variedad de productos en su catálogo que demuestran la capacidad y el saber hacer de una familia que generación tras generación ha sabido transmitir y elaborar sidra como ninguna.

## UN SECRETO TRANSMITIDO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

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 están, incluso, actualmente catalogadas como Mendiola y Astarbe).

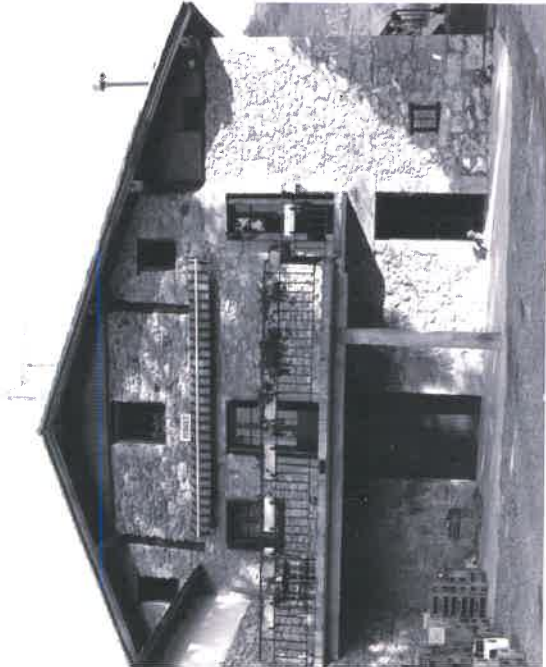
### LÍNEA DE PRODUCTOS SIDRERÍA ASTARBE

#### Sidras espumosas / "byhur"

Sidra elaborada siguiendo el método tradicional mediante una segunda fermentación en botella.

#### Sidras naturales / "Astarbe"

Sidra elaborada a partir de la fermentación en barrica del mosto de la manzana.



# Astarbe



### Unsa sidrería llena de historia

1500	20 de mayo, primera mención histórica del caserío y el manzanal Mendiola.	1563	Mediados del s. XVI; reconstrucción del caserío e instalación del nuevo lagar.	1700	Mª Josepha de Larramendi, propietaria de Mendiola, entre los principales productores de sidra de Astigarraga.	1765	27 de noviembre, A. Antonio primer "Astarbe" que llega a Mendiola.	1800	Mediados s. XIX; reparación del caserío y construcción de un lagar en un edificio anexo, existente en la actualidad.	1900	20 de mayo, celebración del 450 Aniversario. Innovación de productos, línea espumosa de sidra "byhur".	1923	Vicente Lafitte Obineta, realizó un análisis de las características organolépticas de la sidra del caserío Mendiola.	2000		2013	
------	---	------	--	------	---	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--



SAGAR DOTE GIA  
SIDRERIA  
ASTIGARRAGA



SAGARDO TRADIZIOZ  
BETERIKO BOST MENDE

ASTARBE SAGAR DOTE GIA GIPUZKOAKO ZAHAREN TAKO A DA.  
FAMILIA BERAREN ESKU EGON DENA BOST MENDE TAN ZEHAR  
ETA SAGARDOGINIZTARA ETA SAGASTIEN ZAINKETARA  
DEDIKATU DENA.

BELAUNALDIZ BELAUNALDI  
HELARAZITAKO SEKRETUA

Sagar eta sagardoa *beren* ekoizpena izan dira bertako jardura nagusiak; hortik datorke, behar bada, kalitatezko sagarra ekoizteko ezinegona (Euskal Herriko bi sagar motaren izen ofizialak, besteak beste, Mendiola eta Astarbe dira).

Hamarkada bat baino gehiago bada, Astarbe familiak, beti ere tradizioa abiapuntu izanik, modernizazio, ikerketa, eta herrikuntzaren bideak egin duela Astarbe Sagardotegiaren izaera propioa eralki eta bere produktuei balio erantsi bat emateko.

Gaur egun, mendea joan mendea etorri, belaunaldiz belaunaldi, sagardoa egiten jakin izan duen familia baten lanari esker, lortu duten katalogo zabalean produktu landu eta garatuak aurkitu ditzakegu.

#### ASTARBE SAGAR DOTE GIAREN PRODUKTUEN LINEA

**Sagardo apardunak / "byhur"**

Modu tradiziolana erabiltz, sagardoa-ren bigarren irakina botilan egin ondoren lortutako edaria.

**Sagardoak / "Astarbe"**

Sagar mutzuak kuplean egindako irakinetik lortutako edaria.



Txorioketeta Bidea13 /Astigarraga (Guzpuzkoa) / 943 55 15 27 / astalbesagardotegia.com

# Astarbe



## Historia handiko sagardotegia

