
 lo mejor del manzano

 Email [Registro](#) ↔ [Accede](#)


Pantori.es

Menú principal

- [Despensa](#)
- [Productores](#)
- [Nosotros](#)
- [Blog](#)
- [Club Pantori](#)
- [Cesta \(0\)](#)


[Astarbe](#)

Espumoso de manzana

Los descubrimientos, los productos exóticos, los curiosos, los nuevos lanzamientos, son parte del día a día de Pantori. En pequeño volumen y con productores artesanos, viajamos por todo España buscando aquello que nos sorprenda para llevarlo a vuestras casas. En esas, y muy cerca de nuestra Santa Sede, en Astigarraga (Guipúzcoa) encontramos a la sidrería Astarbe con un producto sorprendente y que nadie más en el País Vasco se ha lanzado a producir. Con una producción muy limitada de botellas (2800 de Byhur y 900 de Byhur 24) y únicamente para el canal de restauración, hoy, en Pantori, nos colamos para decubrir los espumosos de manzana en un lote que contiene:

- 1 botella de Byhur espumosa de 75cl. 7,5%. Elaborada a partir de tres variedades de manzana autóctona, este espumoso se produce en dos tandas. En primer lugar, se fermenta el zumo de manzana en barrica para después volver a fermentarlo una segunda vez mediante el metodo tradicional *champagnoise* terminando con una año de crianza en botella.
- 1 botella de Byhur 24 espumosa Premium de 75cl. 8%. La homónima. Con los mismos métodos de elaboración y los mismos pasos, la diferencia entre una y otra resulta en los años de crianza en botella. En este caso, la Byhur 24 hereda su nombre precisamente por eso, los 24 meses de segunda fermentación que se dan en la botella. Una vez pasado ese tiempo se ponen las botellas en punta para recoger las lias que se han creado en esa segunda fermentación y se eliminan.

Se recomienda servir a unos 3cm de distancia y con una temperatura de botella que se sitúa entre los 6-9°C.

Hablar de Astarbe es hablar de historia de la manzana y la sidra. El primer documento histórico que hace referencia al caserío Mendiola data del año 1563. Desde entonces, una misma familia ha sabido mantener la tradición, generación tras generación, en su elaboración y principios, así como mejoras en el cultivo de las manzanas. Si bien el nombre Mendiola siempre ha estado arraigado a este caserío, el hecho de que las herederas del mismo en muchas ocasiones fueran mujeres ha hecho que a lo largo de la historia se le haya conocido con distintos nombres.

El primer Astarbe no llegó al caserío Mendiola hasta casi tres siglos más tarde. Agustín Antonio Astarbe llegó en 1823 al caserío, fruto de su matrimonio con la heredera de Mendiola, María Josefa Ramona de Zubiarran. Desde entonces han mantenido el nombre y también la tradición heredada durante siglos.

Siempre han apostado por la manzana autóctona - de ahí que sus sidras estén bajo la marca "Eusko Label" - proveniente de manzanos silvestres, mejor adaptados

a la climatología y a las enfermedades. Cuentan con viveros propios para el crecimiento de manzanos y después los transplantan en sus propios terrenos. Con los años han conseguido dos variedades propias denominadas Astarbe y Mendiola, por las que apuestan para el futuro por producir sidra solo con variedades de manzana propias.

Más información:

- Portes gratis para España peninsular, Portugal y Baleares.
- Hoy miércoles realizas la compra, y lo prepararán para que el lunes salga y en 24/48h lo tengas en tu despensa (ASM).
- Web: www.astarbesagardotegia.com



Company

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [Vimeo](#)

Te interesa

- [Términos y condiciones](#)
- [Aviso legal](#)
- [Política de Cookies](#)
- [Newsletter](#)

Contacta con nosotros

[¿Nos chivas un producto artesano?](#)