

INICIO

QUIÉN ES QUIÉN

VINOHISTORIAS

VINOVIAJES

VINOMARKETING

VINOCATAS

SOBRE MÍ

CONTACTO



CRISTINA ALCALÁ

## Sidrería Astarbe, natural y vasca

09/02/2020 • COMENTARIOS DESACTIVADOS • 2 MIN READ • VINOVIAJES



◀ 98

Ubicada en Astigarraga, Astarbe es una de las sidrerías más antiguas de

Este sitio web utiliza cookies. Más info [Aceptar](#)

## compromiso con la tradición y la cultura vasca sidrera es patente y sincera.

Astarbe es uno de los colaboradores del increíble y maravilloso proyecto de la construcción del ballenero San Juan de La Factoría Marítima Vasca Albaola, en Pasaia. Participaron en la expedición “Tras las huellas de los balleneros vascos en Terranova y Labrador”. Durante ocho días, la 15ª generación sidrera navegó, dando la vuelta a la isla de Terranova, emulando a sus antepasados. Una vinculación con el pasado que es símbolo de la recuperación de una memoria no sólo perdida sino desconocida.



Kupela conmemorativa del ballenero San Juan (1563)

### La historia comenzó en 1596

Aquel año, Tomás de Tafalla de Mendiola dejó en herencia el caserío a su hermana Isabel, embarcándose en la captura de ballenas por los barcos balleneros vascos, pionero en su tiempo en la navegación de largas travesías. Hoy son **Hur y Mikel Astarbe** quienes están al frente del caserío Mendiola y rinden tributo a sus ancestros. Y lo hacen como ellos mejor saben: elaborando estupendas sidras y espumosos en una sidrería donde el buen comer también refleja su compromiso con el producto local.



Fachada de la sidrería Astarbe

Apuestan por mantener la tradición y el legado familiar. Dos manzanas locales, catalogadas como autóctonas, llevan el nombre de la sidrería y del caserío: **Astarbe** y **Mendiola**. Dos tipos de manzanas que son, junto con otras variedades, las protagonistas de sus espléndidas sidras.

Después de una década invirtiendo en I+D e innovación de producto, comenzaron a producir dos **sidras espumosas**: **ByHur** y **By Hur 24**. Están elaboradas con el método tradicional de segunda fermentación en botella y tienen, respectivamente, 12 y 24 meses de crianza antes del degüelle. Acidez y amargor en equilibrio, explosión de aromas y sorprendente paladar. En su estilo, poco se parecen a lo que he probado hasta ahora.



Espumosos de la sidrería Astarbe





Su inquietud y mirada puesta en el futuro les ha llevado también a investigar en el cultivo de la manzana con nuevas plantaciones. Su objetivo es conocer mejor las características de cada fruta y sus mezclas. Un trabajo que marca un punto y aparte en la **sidra vasca Euskal Sagardoa**.

Además, y por si todo esto fuera poco, desarrollan **SagarArte**, un proyecto artístico-cultural con artistas jóvenes.

Firme apuesta por la sidra de calidad, la tierra, el producto y la cultura sidrera de raíces.

Si quieres saber más sobre la sidra natural vasca, quizá te pueda interesar este artículo que publiqué en **7 Caníbales**.

«Manzanas, ballenas y bertsolaris. Una historia de txotxeros y kupelas»

0 comentarios

0 comentarios

Ordenar por **Los más antiguos**



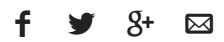
Añade un comentario...

Plugin de comentarios de Facebook

denominaciones de origen

sidra vasca

COMPARTIR



Anterior

← Una borrachera cósmica

ESCRITO POR



Cristina Alcalá

Cato, escribo y hablo de vinos.

TE PUEDE INTERESAR



VINOS DE SUIZA, CANTÓN DE VAUD



RELEVO GENERACIONAL EN ABADÍA DA COVA



MAPA DE LOS VIÑEDOS EN CHINA

CRISTINA ALCALÁ



Cato, escribo y hablo de vinos.

Este sitio web utiliza cookies. Más info



## FACEBOOK



Cristina Alcalá  
4641 Me gusta

Me gusta esta página

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta.

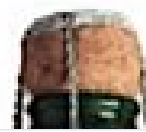
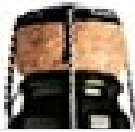
## TWITTER

## Tweets por @alcalacristina



Cristina Alcalá  
@alcalacristina

Estupendas sidras espumosas ByHur y By Hur 24 de [@AstarbeSagar](#). Elaboradas con el método tradicional de segunda fermentación en botella con 12 y 24 meses de crianza antes del degüelle.[ow.ly/zpJZ50yhC93](https://ow.ly/zpJZ50yhC93)



Insertar

Ver en Twitter

## INSTAGRAM

## ETIQUETAS

bodegas

cata de vinos

enoturismo

expertos en vinos

gastronomía

libros

marketing

mejores vinos

noticias

sumilleres

vinos

vinos de españa

vinos del mundo

vinos tintos

winelovers



Este sitio web utiliza cookies. Más info [Aceptar](#)



Cato, escribo y hablo de vinos.



[Newsletter](#) | [Aviso legal](#) | [Contacto](#)

## INSTAGRAM

## ENTRADAS RECIENTES

[Sidrería Astarbe, natural y vasca](#)

---

[Una borrachera cósmica](#)

---

[Los mejores vinos de España en CMB](#)

---

[Vinos de Suiza, cantón de Vaud](#)

---

[Lemar, la artesanía del congrio seco](#)

---

---

Copyright 2015 Cristina Alcalá

☺

Este sitio web utiliza cookies. [Más info](#) [Aceptar](#)