



—
ASTARBE
—

SAGARDOEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Somos una de las sidrerías más antiguas de Gipuzkoa (desde 1563), regentada por una misma familia que generación tras generación, durante cinco siglos, nos hemos dedicado a la elaboración de sidra y al cultivo de la manzana.

Fichas de cata

Astarbe



ASTARBE, D.O.P. EUSKAL SAGARDOA



Sidra certificada

La **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**, certifica que todas las manzanas utilizadas en esta sidra son del País Vasco y que, tras el proceso de elaboración, esta sidra ha pasado por un panel externo que garantiza su calidad.



Cosecha

El año 2017 será recordado por su cosecha histórica en el País Vasco. Las condiciones meteorológicas, coincidiendo con el año de la manzana* han creado un equilibrio poco común entre la cantidad y la calidad.

La corta duración del invierno y el cálido inicio de la primavera aceleraron el proceso de maduración consiguiendo así, mayor porcentaje en azúcares y levaduras.

Estas características ofrecerán al consumidor una sidra más frutal, explosiva y con mayor longevidad en botella.

**Cada cuatro años, el manzano produce de manera natural más cantidad de manzanas, este año recibe el nombre de "el año de la manzana".*



Elaboración

Tras la vendimia que se inició el 20 de septiembre, las manzanas son seleccionadas, prensadas y decantadas por 24 horas. Con un control de temperaturas, el mosto es dirigido a las "kupelas" (barricas) de madera donde realizará la fermentación alcohólica y el posterior proceso malo láctico.

Después de dos meses de reposo y maduración con las lías en las barricas, la sidra está lista para ser consumida al txotx. En el mes de junio, la sidra es embotellada sin filtrado alguno.



Variedades de manzana

Astarbe, Mendiola, Moko, Txalaka, Goikoetxe y otras variedades seleccionadas.



Nota visual

Color amarillo/verdoso intenso con una espuma clara y larga.



Nota olfativa

Fresco y profundo. Sensaciones a manzana joven, acompañado por un final cítrico.



Nota gustativa

Una sidra larga y seca. Inicio equilibrado en acidez y amargor con sensaciones frescas y notas herbáceas. Su paso en boca es seco y equilibrado con un final largo con notas terciarias tánicas. El buen equilibrio entre la acidez y amargor, hacen de esta sidra una bebida de larga duración en botella, recordando así a las sidras tradicionales.



—
ASTARBE
—

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Gipuzkoan dagoen
Sagardotegirik zaharrenetakoa
gara, 1563. urteaz geroztik
familia berak zuzentzen
duena. Hamabost belaunaldi
eta bost menderen ondoren,
sagardogintzan jarraitzen
dugu, tradizioa eta
berrikuntza uztartuz.

Dastaketa Fitxak

Astarbe



ASTARBE, D.O.P. EUSKAL SAGARDOA



Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena

Jatorri Izendapen honek, sagardo hauek egiteko erabili diren sagarren %100 Euskal Herritik datozela ziurtatzen du. Bestetik, sagardoa egiteko prozesua igaro ondoren, kanpoko panel batetik igaro da bere kalitatea bermatuz.



Uzta

2017ko uzta historikoa izan da. Sagar urtea* izateaz gain, negu lehorrak loratzea aurreratu eta ezaugarri bereziko sagarrak izan ditugu.

Udara honek, udazkeneko euriekin batera, euskal sagarren uzta aurreratzea ekarri du, ondorengo tenperatura epelak, sagarrean aurkitzen den azukre eta legamia ehunekoak handitzea ekarri du. Beraz, kontzentrazio handiko sagarrak eskaini dizkigu 2017 urte honek.

Sagardo biziago, fruitu zantzu gehiagokoak eta botilan gehiago iraungo dutenak izango dira aurtengoak.

**Sagar urtea, lau urtez behin gertatzen den uneari deritzogu, zeinetan sagarrondoak naturalki sagar gehiago ematen duen.*



Sagardogintza

Sagarra irailaren 15 biltzen hasi ginen, bildu ondoren, uraz baliatuz sagarra garbitu, aukeratu eta matxakara bideratzen dugu. Ondoren, tolaretik pasa eta zukuak 24 orduz altzairu hornituko upeletan deskantsatzen dute. Jarraian, tenperaturak kontrolatuz, zuku egurrezko kupeletara bideratu eta bertan burutzen da irakina eta ondorengo malo laktikoa.

Bi hilabetez legamiekin batera hazi ondoren, txotxean edateko prest. Botilatzea ekainetik aurrera.



Sagar barietateak

Astarbe, Mendiola, Moko, Txalaka, Goikoetxe eta hautaturiko beste sagar barietateak.



Ikusmena

Hori/berde kolore argi, txinparta garbia eta iraunkorra.



Usaimena

Fresko eta bizia, sagar gaztearen oroitzenak, garratzasun sentzazioa bukaeran.



Dastamena

Lehorra eta luzea. Hasiera orekatua aurkitzen dugu. Bere garratzasun eta mikatzasunarekin batera fruta notak bereizten ditugu. Ahoan egiten duen ibilbidea lehor zein mikatz ezaugarriak uzten dizkigute, bukaera luze batekin. Bere garratzasun eta mikatzasunaren arteko oreka bikain honek, bizi luzea duen sagardoa egiten dute honako hau.



—
ASTARBE
—

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Nous sommes l'une des
cidreries les plus anciennes de
Gipuzkoa (depuis 1563), tenue
par une même famille qui,
génération après génération
et pendant cinq siècles, s'est
consacrée à l'élaboration de
cidre et à la culture
de la pomme.

Fiches de dégustation

Astarbe



ASTARBE, A.O.P. EUSKAL SAGARDOA



Cidre certifié

L'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa certifie que toutes les pommes utilisées dans ce cidre proviennent du Pays Basque et qu'après le processus d'élaboration, ce cidre est passé par un panel d'experts externe qui garantit sa qualité.



Récolte

On se rappellera de l'année 2017 pour sa récolte historique au Pays Basque. Les conditions météorologiques, coïncidant avec l'année de la pomme*, ont créé un équilibre peu commun entre la quantité et la qualité.

La courte durée de l'hiver et la chaleur du début du printemps ont accéléré le processus de maturation, pour obtenir ainsi un pourcentage plus important de sucres et de levures.

Ces caractéristiques offriront au consommateur un cidre plus fruité, explosif et avec une plus grande longévité en bouteille.

**Tous les quatre ans, le pommier produit naturellement une plus grande quantité de pommes. Cette année est appelée « l'année de la pomme ».*



Élaboration

Après les vendanges qui ont démarré le 20 septembre, les pommes sont sélectionnées, pressées et décantées pendant 24 heures. Tout en contrôlant les températures, le moût est dirigé vers les « kupelas » (barriques) en bois où auront lieu la fermentation alcoolique et le processus malolactique.

Après deux mois de repos et de maturation avec les lies dans les barriques, le cidre est prêt à être consommé au txotx. Au mois de juin, le cidre est mis en bouteille sans aucune filtration.



Variétés de pomme

Astarbe, Mendiola, Moko, Txalaka, Goikoetxe et d'autres variétés sélectionnées.



Note visuelle

Couleur jaune/verdâtre intense avec une mousse claire et longue.



Note olfactive

Frais et profond. Sensations de pomme jeune, accompagnées d'un final au goût d'agrumes.



Note gustative

Un cidre long et sec. Début équilibré en acidité et amertume avec des sensations fraîches et des notes herbacées. Son passage en bouche est sec et équilibré avec un long final dû à des notes tertiaires tanniques. Le bon équilibre entre l'acidité et l'amertume font de ce cidre une boisson qui se conserve longtemps en bouteille, rappelant ainsi les cidres traditionnels.



—
ASTARBE
—

SAGARDOTEGIA
SIDRERÍA
ASTIGARRAGA



Astarbe is one of the oldest
cider houses in Gipuzkoa
(founded in 1563), run by the
same family that generation
after generation, for five
centuries, has been dedicated to
making cider and growing
apple trees.

Tasting notes

Astarbe



ASTARBE, D.O.P. EUSKAL SAGARDOA



Certified cider

The **Euskal Sagardoa Designation of Origin** certifies that all apples used in this cider are from the Basque Country, and that the resulting cider has been inspected by an independent panel to guarantee its quality.



Harvest

The year 2017 in the Basque Country will be remembered for its historic harvest. The climatic conditions and the overlap with 'the year of the apple'* have created a rare harmony between quantity and quality.

The short winter and the mild start to spring sped up the maturation process and increased the percentage of sugars and yeasts.

The resulting cider is fruitier, more explosive and longer-lasting.

**Apple trees naturally bear more fruit every four years. The year when this happens is called 'the year of the apple'.*



Preparation

After the harvest — which this season started on September 20th — the apples are selected, pressed and left to sit for 24 hours. Under strict temperature conditions, the must is transferred into wooden casks or 'kupelas', where alcoholic fermentation — and subsequently malolactic fermentation — take place.

The cider rests and ages in casks on lees for two months before it is ready to be drunk, straight from the barrel in the traditional 'txotx' ritual. The cider is bottled, unfiltered, in June.



Apple varieties

Astarbe, Mendiola, Moko, Txalaka, Goikoetxe and other select varieties.



Visual cues

Intensely yellow-green with a clear, long sparkle.



Nose

Fresh and deep. Hints of young apple, with a citrus finish.



Taste

Long and dry on the palate. A balance of acidity and bitterness to begin, with fresh hues and herbal notes. Dry and balanced in the mouth with a long finish and tannic tertiary flavours. The good balance between acidic and bitter means this cider has a long shelf life once bottled, and is reminiscent of traditional ciders.