



MAITANE OLALIZOLA

IRÚN. DV. Al grito de «Hau da sagardo berria» el irunés Peio Urtegi, fundador de Meaka Dantza Taldea, cofundador de Kemen y recuperador de las romerías, inauguró el domingo la nueva temporada sidrera en la sagardotegi Ola, en el barrio de Meaka. Con un ancho y largo vaso de sidra en la mano se lanzó a probar el primer trago oficial de la cosecha de 2005, no sin antes apreciar el color de la bebida, que lo calificó de «muy bonito». El irunés recibió, además, un sentido homenaje «por su esfuerzo por mantener las tradiciones populares y animar la fiesta año tras año».

El sonido de los cuernos y la txalaparta anunció el inicio del acto inaugural. Fue en ese momento cuando Urtxegi e Iñaki Bengoetxea, dueño de Ola, entraron en el comedor. No es la primera vez que Urtxegi asistía a la inauguración de la temporada del txotx. «Durante siete años, desde que la sagardotegi abriera sus puertas, he bailado el aurreko de honor», contaba Urtxegi. En esta ocasión, su sustituto no fue otro que su hijo Eneko, que bailó el tradicional baile ante la atenta mirada de su padre. «Esperamos que en adelante sea Eneko quien sustituya a su padre», comentaba Bengoetxea.

«Mejor que otros años»

A continuación Urtxegi procedió a la apertura del txotx, un acto clásico en estas fechas y que supuso el inicio de la temporada. Una vez catada la sidra, el irunés señaló que era «de su gusto, mejor que la de otros años». En ese momento los bertsolaris Aitor Mendiluze y Anjel Mari Peñaгарikano entraron en escena y, entre otras cosas, le cantaron al homenajeado: *Txotx egunean zu zaituzte berezi, urterokupela aurrean dantza egin duenak gutxiago ez zuen merezi (El día del txotx eres especial, no merecía menos el que cada año ha bailado el Aurreku delante de la kupela).*

El acto terminó con la entrega de un obsequio al que «durante

Peio Urtxegi inauguró en Ola la nueva temporada sidrera

Se abre la veda del txotx



Urtxegi y Bengoetxea en la apertura del txotx. [F. DE LA HERA]



Los asistentes disfrutaron con la actuación de los bertsolaris. [DE LA HERA]

los siete años de existencia de esta sagardotegi ha participado en la apertura de la temporada sidrera y ha realizado un gran trabajo en favor de la dantza», señalaba Bengoetxea. Por su parte, Urtxegi confesó que estaba «muy emocionado por el acto tan bonito que me han dedicado».

Los trikitalaris cogieron entonces el protagonismo mientras los asistentes se acercaban a las kupe-las a probar la nueva sidra, «que este año se ha realizado sólo con manzanas de la comarca, ya que debido al intenso calor del verano pasado las de Zarautz se han estropeado. En consecuencia, la producción ha sido menor», explicaba Bengoetxea.

60.000 litros de sidra

La manzana utilizada por el dueño de la sagardotegi para la elaboración de la sidra es de cultivo propio, con 1.100 árboles en seis hectáreas. La producción suele oscilar entre los 65.000 y los 75.000 litros anuales, dependiendo de la cantidad de manzana, aunque este año sólo han podido contar con 60.000 litros.

Los asistentes a la inauguración de la nueva temporada pudieron degustar el menú típico de sidrería, tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletón, nueces, queso y membrillo. Todo ello regado con abundante sidra repartida en once kupelas. ■

[illegible]