

OLA: Sagardotegi eta burniolaren arteko xarma

**Sagardotegi berriak ezagutarazteko Irun alde-
ra hurbildu gira, Irungo auzo berezi
batetara: Meaka auzoa deitzen dena, askok
ezagutzen ez dutena, baina Irungo parte eder-**

**renetariko bat dela erraiten ahal dugu. Hor,
bada sagardotegi bat : Ola sagardotegia.
Iñaki Bengoetxea sagardotegiko nagusiarekin
solastatu gira.**

Nundik dator Ola sagardotegiaren izena?

Burniolatik heldu da. Arantzetako burniola da hau eta hemen burnia lantzen zuten duela 800 urte arte. Orain ehun urte zegoen nahiko utzita eta bere hormak eta lokatzak hor ziren. Zati batzuk garbitu genituen eta berritzen lan handia izan dugu.

Iñaki, Meaka auzoko herritar bat zira?

Hemen bertan sortu ginen. Baserri bezala, orain 65 bat urte, gerren ondoren sortu ginen, hemen. Meaka auzoa Irungo parte ederrenetariko bat da. Zazpi auzo ditu Irunek eta denak txikituta, edo bederen industrialdeekin.

"Hamabi aldiz parte hartu dut Euskal Herriko txapelketan eta bederatziz aldiz irabazi."

Hau da goialdea, Aiako harri alde eta ez gara urrun udaletxetik, hiru kilometrotan. Familia hona etorri zen eta ni bederatziz senideetan bederatzigarrena naiz. Nire haur denboran sagardoa

egiten genuen, tradizioz, beti etxerako adina. Baina, gero, hautatu nuen etxe zaharra konpontzea, baserria beste izkin batera eramatea... eta gaur egun ikusten dena hau da.

Sagardoa egitea zure lehen lanbidea izan da?

Ez. Lehendabiziko baserrian hasi ginen, gero zurgingoan eta konstrukzio lanetan ibili naiz. Gainera ia hogei urtez ibili naiz sokatiran, trontzan eta, gehienik segan. Hamabi aldiz parte hartu dut Euskal Herriko txapelketan eta bederatziz aldiz irabazi.

Sagardotegian argazki antz badira garai horietaz. Zer nolako oroitzapenak dituzu segalari gisako denboraz?

Gehienetan onak. Kirolak oroitzapen tristeak ere izaten ditu. Baina zerbaiz kontatzeokotan, nire pozak ditut.

Adbides?

Hogeita lau urterekin egin nuena aurrena : hamasei segalari ginen Euskal Herrian bildu ginenak. Gehienak beteranoak eta oso onak ziren. Ez zuten uste, Irun hain hiri handia izanik, segalaririk eta herri kirola egiten genuenik baginen ere. Eman nien aurreneko disgustua, txapela atera nuen Iurretan, Aiako kanpo gogor batean. Beti esaten zuten segalari hor behar zutela karneta atera.

Laburbilduz, zein da auzo honen historia?

Auzo honek bazeukan ura, eta minak bertan zituzten : platinoa eta burni metala. Bi burniola zeuden, beheaxeago Ibarrola (bere torretxea oraindik hor dago) eta Euskal Herriko burniola azkarrena, arkeologoek dioten bezala, hau da. Hamahiru metroko altuera du, hiru metro lodiko paret eta 47 metroko luzera. Bazeukaten ura, minerala, beraz oso azkarra egin zuten. Gero ikusten da, XVIII mendean, trenbidea jarri, lebe handiagoak egin eta industria handi pare xamarra zela.

Auzo honetan izan ziren ingelesak, alemanak eta beste...

Aurrena erromatarrek izan ziren, XII mendean. Gero, XVI mendean ingelesak. Azkenik, gerri mundialean alemanek esplotatu zuten gune hau.

Salatzen al zara jendeari erakusten hemen badela historia bat?

Bai. Bere paretak eta inguruak baduela bere xarma eta historia erakutsi nahi dugu. Denbora berean, sagardotegia hor dago, nahiko era tradizionalan jarrita. Jendea nahiko harriturik gelditzen da, bere ingurua, izugarritzko horma hauek ikusiz. Eta tokia ere era hartara jarria dugu eta jendea



oso gustora gelditzen da. Hortik aparte inguruan dauden labeak ikusten ahal dira, pasealeku oso zelaia eta polita da. Umearekin etorri ere jendeak nahiko pozik pasatzen du denbora.

Nola lantzen duzu sagardoa?

Nik neronek baditut sei hektareara jarrita, 1.600 arbol ditut, oraindik gazteak. Espero dut hemendik zortzi urtera % 100 origena neronek izatea. Gaur egun, Zarautz, Irun eta Hondarribiko sagarrarekin ari naiz. Gaur egunekoak jartzen ari gara. Sagarra lantzen dugu betiko eran, txikituta... Ni produktore ttipi bat naiz, 70.000 pinta egiten ditut. Sasoiak kanpo botiletan saltzen dugu ere.

Zenbat kupel dituzu eta zenbat irekitzen dituzu txotx garalan?

Hamaika kupela ditugu inguruetako mendien izenekin jarriak. Egutero txotx egiten neu egoten naiz eta txandaka txandaka denak irekitzen ditut. Gaur egun jendeak denetikan dastatu nahi du. Orduan, egurrezko kupela ermetizatuak ditut, baita metalezkoak eguteroan forratuak. Estetika aldetik denak berdinak dira bere

inguruaren xarma eta gozotasuna atxikitzeko.

Nola errezibitzen duzue jendea?

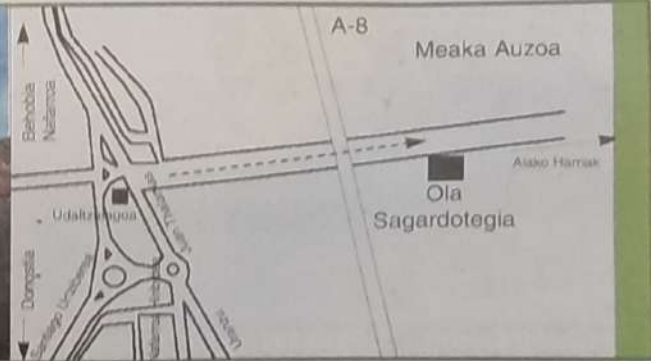
Txotx garalan, ostiral eta larunbatetan beterik egoten da. Hirurehun lagun sartzen ahal dira. Nahiko ondo aritzen gara. Egutero zabalik gaude, urtarritatik maiatz bukaera arte, iluntzetan. Larunbat, igande eta jai egunetan ere irekirik gaude eguterdietan. Txotx gaitiak kanpo, jatekoa urte osoan irekitzen dugu.

Nola hurbildu behar da hona?

Iparraldetik heldu bazara, Behobiatik Iruneko bidea hartu eta borobil bat dago udaltzaingoa ondoan eta handik ezker aldera, Aiako harriko bidea hartu eta hiru-lau kilometrotan dago.

OLA SAGARDOTEGIA

102 Meaka auzoa
20304 Irun
tel.: 0034 943 623 130
www.olasagardotegia.com



102 Meaka Auzoa - 20304 IRUN
Telf.: 943 623 130
http://www.olasagardotegia.com