

Bidasoa

Irun

Hondarribia

Baztan-Bortziriak

Bidasoa balonmano

Real Unión

Alardes



Ola dará inicio al txotx «con coraje y ganas de seguir adelante»

Nueva temporada. La sidrería de Meaka celebrará el domingo que viene un acto en el que rendirá homenaje a baserritarras de la zona



**JOANA OCHOTECO**

Lunes, 17 enero 2022, 07:36



Está todo lleno. «Como solemos decir en el gremio, tenemos llena casi hasta la bañera», asegura Iñaki Bengoetxea. Esto último es una forma de hablar, pero las que sí que están literalmente hasta arriba son las barricas de Ola Sagardotegia. La sidrería de Meaka dará el domingo que viene, 23 de enero, el pistoletazo de salida a la temporada de txotx.

Ante una situación sanitaria todavía marcada por la incertidumbre, el dueño de la sidrería reconoce que arrancan la temporada «con algunas dudas, pero con coraje y pensando que hay que seguir adelante. No podemos seguir toda la vida así», subraya. Aunque con menos restricciones que en enero del año pasado, la vuelta a la normalidad parece todavía lejana y «tenemos ganas de volver a ella y recobrar la confianza de la gente». No sólo los hosteleros, sino que

también «el cliente está harto» de la situación, señala Bengoetxea, quien también apunta a «la injusticia» que supone «echarle la culpa» del aumento de contagios a la hostelería: «al final, el virus te lo encuentras donde menos lo esperas. Por lo menos, ahora, con las vacunas, parece que la cosa se ha suavizado y vamos a mejor».

Y es que ante el hastío generalizado, no queda otra que echar mano de la esperanza y, a partir del próximo domingo, otra opción puede ser un buen trago de sidra. Las primeras que se degustarán este año en Ola «son un poco más finas» que en otras ocasiones, apunta Bengoetxea. «No es que tengan menos calidad, sino menos graduación». La cosecha con la que se ha elaborado la sidra de este año fue especialmente abundante. La sidra de Ola proviene de manzanas autóctonas de sus propios manzanos, y se recolectaron nada menos que 180 toneladas. «Hemos tenido que dejar que parte se pudriera, porque ha habido tanto que era imposible aprovecharla toda».

**La pandemia «no sólo nos fastidia
económicamente, también culturalmente. Y es
una pena»**

La cuestión es que, al haber tantos frutos en cada árbol, la cantidad de azúcar en cada uno de ellos es inferior. «El mismo árbol da un porcentaje de azúcar, tenga mil, dos mil o tres mil manzanas», explica Iñaki Bengoetxea. Tras la fermentación, la graduación de la bebida depende de la cantidad de azúcar, y en una cosecha tan abundante el resultado ha sido esa sidra «fina, que viene muy bien para empezar... Y para poder seguir». Más avanzada la temporada, llegarán sidras «con más cuerpo y graduación».

El txotx inaugural del próximo domingo no podrá ser exactamente igual al de años precedentes. pero al menos, será. «No queremos perder esa tradición, queremos arrancar ya», haciendo coincidir el acto con la celebración de San Antón. El primer txotx se hará «con precaución y sin la libertad de otros años», consiguiendo celebrar una suerte de «simulacro» de la tradicional fiesta, comenta Bengoetxea.

Homenaje a baserritarras

En el acto participarán los bertsolaris Mendiluze y Peñagarikano y habrá, como siempre, una persona o colectivo homenajeado: en este caso, el honor recaerá en varios baserritarras de la zona, «tres de Irun, uno de Hondarribia y otro de Zarautz». Son baserritarras que «han dado el paso, como nosotros, de conseguir la certificación ecológica». Las manzanas de Ola, recuerda Iñaki Bengoetxea, son

«cien por cien» ecológicas «y del país». Alcanzar la certificación conlleva «un esfuerzo», y supone para quienes la consiguen «un refuerzo que nos da ganas y ánimo para seguir adelante».

Con el aforo permitido actualmente «nos dejan meter bastante gente», aunque la forma de disfrutar del txotx será diferente: «seguramente estaremos sentados y habrá que hacer la cata yendo por las mesas», apunta el propietario de Ola. Así se hizo durante la temporada pasada, sirviendo la sidra en jarra para mantener a los comensales en sus mesas. Porque aunque sea de otra forma, «hay que arrancar. Si no, lo vamos dejando... Y las costumbres se pierden y se olvidan. Porque esto», la pandemia, «no sólo nos fastidia económicamente, sino también culturalmente. Y es una pena». Con «pequeños pasos», en Ola van a hacer todo lo posible para que eso no ocurra.

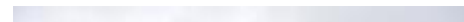
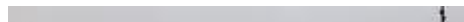
TENDENCIAS

Comentarios



PATROCINADA

Fotos

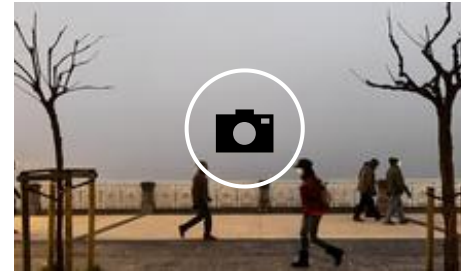




Los pensionistas mantienen sus protestas



Desastroso partido del Juaristi



Frío amanecer bajo la niebla



Desbordamientos puntuales de los ríos Oria, Urumea, Bidasoa y Kilimon

Vídeos

Abdoulaye, el joven ahogado en el Bidasoa, recibe el último adiós de su tío



© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

Contactar

Aviso legal

Condiciones de uso

Política de privacidad

Publicidad

Mapa web

Política de cookies