



Barrundiako haranean garai batean sagarrek ospe handia izan zuten. Sagardoa ere egiten zen, halaxe dio J. Uria Irastorzak "Sagardoa" liburuan, Zuatzun zegoen tolaean, hain zuzen ere. Zorionez, bailarako familia batzuek ohitura zaharrari jarraitzen diote. Ozaetako Borobia sagardotegian esandako sagar horiek eta Gipuzkoatik ekarritako beste mota batzuk sagardoa egiteko erabiltzen dira.

Gebarako gazteluak bere itzala Barrundiako haranera luzatzen du. Hegoalderantz Lautada gelditzen da eta iparralderantz Gipuzkoako Araotz, Oñati eta Eskoriatza, Elgea mendizerraz bestalde. Honek jasotzen duen ura gertu dagoen urtegiara doa. Ullibarri-Ganboa urtegiak bisitari asko jasotzen ditu, bai udarako bañistak, baita neguko hegaztiak ere.

Borobia familiak nekazaritza ekologiko eran zaintzen ditu sagarrondoak, bertako sagarrez sagardo ekologikoa egiteko. Hogeita hamar sagar mota erabiltzen ditu, tartean bailarako sagarrondo zahar batzuetatik txertatutakoak.



Sidra Borobia, de Ozaeta, recupera un viejo uso del valle de Barrundia, donde, en tiempos, la manzana gozó de fama en los mercados de la provincia y, según J. Uria Irastorza, existió un importante lagar, concretamente en Zuazo de Ganboa, hoy bajo las aguas del pantano de Ullibarri-Ganboa. Afortunadamente algunas familias del valle no perdieron la costumbre de elaborar sidra y hoy en día continúan utilizando alguna de las viejas variedades de manzana que se cultivaron en lo que hoy son pastos para, entre otros, las lachas, que tan extraordinario Idiazabal proporcionan.

El valle de Barrundia es un enclave de la provincia de Alava, que, a la sombra de las orgullosas paredes de lo que fue el castillo de Guevara, se abre hacia el sur a la Llanada Oriental y, por el norte, asciende hasta los altos de la Sierra de Elgea, cuyos pastos comparte con sus vecinos de Araoz, Oñate y Escoriaza. Alimenta de sus entrañas el pantano de Ullibarri-Ganboa, que en verano se llena de bañistas y en invierno sirve de descanso a numerosas aves que aquí hibernan.

La familia Borobia cultiva los manzanos con los que elabora su sidra natural, lo hace poniendo cuidada sensibilidad en preservar un entorno que han recibido, especialmente bien cuidado, de las generaciones anteriores. Se trabaja la tierra siguiendo las directrices de la agricultura ecológica, y se certifica, tanto la manzana como la sidra, a través de los controles que periódicamente se realizan.

La sidra se elabora con manzanas propias, de unas aproximadamente 30 variedades de manzanos, de los cuales la mitad son variedades del propio valle, que en algunos casos se han injertado de viejos manzanos, que ya se usaban a sidra cuando nuestros mayores de hoy eran jóvenes.