

MALUS MAMA, LA BEBIDA SECRETA

Es una rareza que no se vende en tiendas y se rifan los restarurantes gastronómicos. Descubrimos el misterio de una sidra de hielo guipuzcoana envejecida en barricas

Iñaki Otegi Gaztelumendi es autor de la bebida más secreta de la Península, una sidra de hielo que pasa por vino y solo se vende a socios. / ESTANIS NÚÑEZ

JULIÁN MÉNDEZ

Miércoles, 26 julio 2017, 16:18



Lo secreto, lo que no se anuncia ni se vende, lo que no se puede comprar, estimula el deseo, incendia el ansia. Malus Mama, una rara sidra de hielo, funciona así. Los actores de «Juego de Tronos» que rodaron en Euskadi la probaron en su visita al restaurante Mina bilbaíno. Saltó la chispa en casa de Álvaro Garrido. ¿Una sidra envejecida en barricas de roble francés? Pero para saber de Malus Mama hubo que esperar meses. Su productor, Iñaki Otegi Gaztelumendi, un químico y enólogo que ha trabajado en Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Portugal y Sudáfrica, andaba por aquellos días atareado con una vendimia en León, empleado como mercenario de las viñas. Nos dio largas. Hubo que insistir. Mucho. Otegi, por si ayuda a entender al personaje, pesca a mosca. El cebo había hecho su efecto.

Al cabo de las semanas se produjo la cita. En el aparcamiento de un gran centro comercial. Todo tenía el aire de una cita clandestina. «Vamos al monte. Te voy a enseñar dónde empezó todo», dice este hombre enteco mientras

pone en marcha un antediluviano Range Rover bermellón de segunda mano. Trepamos cuevas y cogemos desvíos insospechados camino de Etxeburua, un pequeño manzanal junto al cementerio de Astigarraga, el corazón de la sidra vasca.

Mientras recorremos carreteras y pistas forestales, Otegi nos va mostrando algunos manzanales antiguos, pequeños y viejos tesoros que dan frutos muy codiciados. También nos enseña los desmontes, el trabajo de las excavadoras en las laderas donde muy pronto se plantarán árboles de baja talla y rendimiento rápido para surtir de materia prima a las sidrerías de la comarca que se nutren, en buena parte, de frutas llegadas de fuera. Será la industrialización absoluta del manzanal.

Caminamos luego junto a las tapias del cementerio y sus cipreses oscuros. La puesta en escena es dramática. Los manzanos de donde surgió la primera Malus Mama están ahora colonizados por bolas y bolas de muérdago. «Un parásito que acaba con ellos. Los seca», cabecea Otegi.



Iñaki Otegi

Sidra criada en barrica francesa

«¿Cómo empecé? Mire, trabajaba en Madrid, becado por la universidad, y hacía un curso de sumilleres de la Cámara de Comercio. Asistí a una cata en la embajada de Canadá. Como no conocía a nadie, me acerqué a una mesa donde no había gente. Recuerdo aquellas botellas, sus etiquetas azules. Probé la sidra de hielo canadiense y tuve una especie de revelación. Esto puedo hacerlo yo en casa».

Otegi no tiene tierras, ni herencia, ni uno de esos caseríos con manzanos alrededor (la primera fuente de sustento del hogar vasco) que tanto abundan en la comarca. Así que pidió quedarse con parte de la producción del manzanal del cementerio a cambio de mantenerlo, de trabajarlo. De allí salió, en 2008, la primera cosecha de Malus Mama, una sidra dulce (10,5% vol.) de zumo concentrado y fermentado.

«El proceso es simple, pero no puedo dar muchas pistas sobre cómo la hago. No quiero trabajar para otros. Yo lo llamo «efecto Calippo». Cuando aprietas un helado, sale una especie de caldo. Yo me quedo con ese mosto concentrado y lo fermento. Y luego lo crío en barricas de roble francés durante un año... como mínimo. Luego pasa a botella, donde encuentra su equilibrio y adquiere un perfil propio», resume. Luis Gutiérrez (The Wine Advocate) escribe en

«Los Nuevos Viñadores /Planeta Gastro») que «técnicamente no es un vino, porque está elaborado con manzanas, pero en la práctica es como un vino dulce de calidad mundial. Lo he sacado a mesas sin decir nada y todos admiraron su originalidad y la magnífica acidez, el contrapunto ideal para balancear el dulzor. El Malus Mama es de tan altísima calidad que gente como Eric Bordelet, uno de los mejores productores de sidra del mundo, se asombran cuando lo prueban».



Sidra de hielo guipuzcoana envejecida en barricas de roble francés y afinada durante un par de años, al menos, en botella.

Claro que alguien sin contactos ni padrinos, como Otegi, tuvo que echarle mucho ingenio para colocar las primeras botellas de aquel sueño hecho junto al Cantábrico. Agarró un puñado de muestras (en realidad, restos de su producción: Otegi no desperdicia nada) y se presentó con ellas bajo el brazo en los restaurantes con estrellas Michelin de la comarca. «Embotellamos y pegamos las etiquetas a mano, con dos amigos. Aparecía en mitad de los servicios, con los sumilleros atareados. No era el mejor momento, la verdad. Muchos no me atendieron. Malus Mama es imposible que funcione si no hay un sumiller que lo defienda, por lo que no encaja en muchas casas. El primero en confiar en mí fue Carlos Muro de Akelarre. Steve Labee, que entonces estaba como sumiller en Martín Berasategui, me animó a seguir», recuerda Otegi. Arzak, Zuberoa y otros grandes empezaron a servir aquella joya escondida a sus comensales.

En 2011, con dos añadas ya en las alforjas, Otegi realizó el mismo recorrido por los triestrellados de media España, como viajante de un licor secreto. José Antonio Navarrete, maestresala en Quique Dacosta, le acogió bajo su ala y dio a probar el Malus Mama a quienes intuía que podían disfrutar y entender semejante rareza. Lo mismo que Álex Hernández en el Can Fabes de Sant Celoni. O Pitu Roca. «Fue la primera persona con la que me puse nervioso a la hora de explicarle la bebida», recuerda Otegi.

Datos

Bodega Iñaki Otegi no tiene bodega y elabora en un local prestado.

Precio Solo se vende a los socios del club Malus Mama. Nunca más de 12 botellas de una producción muy escasa.

Web www.malusmama.com.

Solo en un club privado

«Buscaba un nicho específico de clientes, un perfil. Ahora, además de compradores, tengo grandes amigos. Personas que quieren saber más de lo que hay detrás y se acercan hasta aquí para saber de Malus Mama. He creado un club para clientes privados. Ellos han soportado y hasta salvado el proyecto algún año. Quien quiera darse el capricho tiene que comprar seis botellas. Y nunca vendo más de doce...», explica. Jamás habla Otegi de precio (pero no es excesivo). En el club de adoradores hay tipos como Shohei Miura, un sumiller tokiota, o Pedro Iglesias, que vive entre la República Dominicana y Nueva York. Krishna Visvalatan, un gestor de fondos de inversión de Londres o Stephan Kole, consultor en Amberes, son también algunos de esos personajes que persiguen la felicidad en las lías de una sidra dulce, ácida, rara...

En el fondo, con Malus Mama, Otegi busca también poner en valor esa sidra que se derrama o se tira en las sidrerías. «La costumbre es arrojar el culín», protesta. Nadie hace lo mismo con un vino, ¿no?

Acabamos el paseo en unos manzanales volcados sobre el Cantábrico en Hondarribia, caminando sobre un prado de hierba y musgo que parece un jardín japonés. Ayudamos a podar las ramas de los manzanos, a dirigirlas hacia la luz. Y cuando las manzanas derramen su zumo dorado, aquí arriba dará comienzo una nueva historia secreta.

TEMAS [España](#), [País Vasco](#), [Vino](#)

Comentarios

Lo + leído Top 50

- 1

Pisos de lujo en los grandes almacenes de Barakaldo
- 2

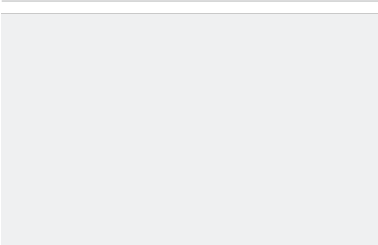
Tu Wifi ya no es seguro: cuatro consejos para evitar ser hackeado
- 3

«Lo siento 'aita'... Es el ciclo de la Liga»
- 4

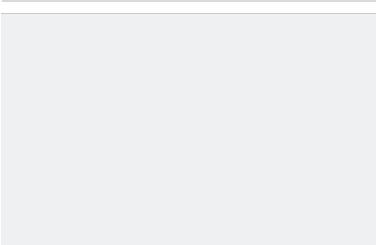
Algunos mitos sobre el desayuno, en cuestión
- 5

Un remero guipuzcoano escapa del fuego en Galicia: «Vimos a dos encapuchados huyendo en moto»

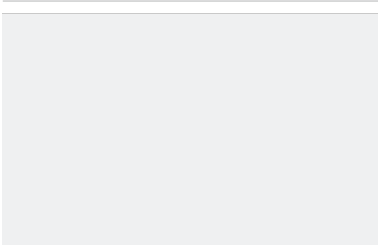
Noticias relacionadas



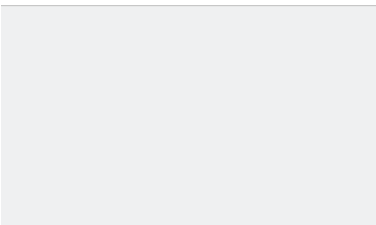
El autor de la masacre de Las Vegas pretendía provocar una explosión



Calendario laboral 2018: los días festivos en España



Silbidos a Puigdemont y aplausos a la CUP junto al Parlament



EL CORREO

© DIARIO EL CORREO, S.A. Sociedad Unipersonal.
C/ Pintor Losada 7 48004 Bilbao



vocento

ABC
ABC Sevilla
Hoy
El Correo
La Rioja
El Norte de Castilla
Diario Vasco
El Comercio
Ideal
Sur
Las Provincias
El Diario Montañés
La Voz Digital
La Verdad
Leonoticias.com
Tus Anuncios
Infoempleo
Guapabox
Finanzas
Autocasión
Oferplan
Pisos.com
Mujerhoy
XL Semanal
Código Único
Eslang