


[Moda y caprichos](#)[Personajes](#)[Tecno](#)[Relojes](#)[Viajes](#)[Gastro](#)[Cultura](#)[Motor](#)[Más](#) 

GASTRO

Malus Mama, una sidra vasca de 50 euros que se vende a través de un casting

[➔ EM Brut Nature, la mejor sidra de Asturias](#)

Iñaki Otegi, 46 años, junto a uno de los manzanos de Astigarraga (Guipúzcoa). | Luis de las Alas

Javier Caballero

Actualizado: 19/02/2019 08:22 horas

Compartir

    Suscríbete

Inspirado en la "ice cider" canadiense, Iñaki Otegi es el creador de Malus Mama. Produce 2.500 botellas al año que no vende a cualquiera: hay que pasar un "examen".

Nuestro reportaje comienza por los manzanos del valle de Astigarraga

<http://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2019/02/19/5c5c0896268e3ebf048b45ba.html>

nuestro protagonista camina por los manzanares del **valle de Astigarraga (Guipúzcoa)** con la mirada brillante, como si paseara por un grand cru francés o un pago exclusivo del que fuera amo y señor. Lo hace recordando una epifanía ocurrida hace ya unos años, esa zarza ardiente que aún le alumbra en un transitar enológico insospechado. "Yo soy químico, además de haberme sacado el **máster en Viticultura y Enología en Agrónomos**, en Madrid. Estando de becario en la Cámara de Comercio y estudiando para sommelier fui a una cata organizada por la Embajada de Canadá. Era el año 2003. Mientras todos cataban ice wines, en una mesita a la derecha, como un patito feo, estaba una botella de sidra de hielo. La probé y me impactó. Siempre buscaba algo que me recondujera a casa y pensé que eso se podía hacer en Euskadi", recuerda **Iñaki Otegi** (San Sebastián, 18 de diciembre de 1972).



La etiqueta está ilustrada con una garua (hoja de manzano).

La sidra de hielo canadiense, al igual que el ice wine, es una bebida que se elabora durante el crudísimo invierno septentrional, cuyo requisito es que la recolección de las manzanas -congeladas cual piedras- se realice a temperaturas de 8 a 10° C bajo cero, al igual que su prensado. El resultado es una bebida, **néctar exquisito y bastante caro, muy concentrado en azúcares y de profundísimo aroma.** El **Malus Mama** que ha creado Otegi ha conquistado a chefs como **Pedro Subijana, Quique Dacosta, Pepe Rodríguez, Andoni Luis Aduriz** y, por ende, a sumilleres que prescriben elixires en establecimientos con estrellas Michelin. "No lo puedo llamar sidra de hielo por un tema de legalidad, la mía es sidra naturalmente dulce, no me atrevo a llamarla **ice cider**. Además, aquí no se dan las condiciones climatológicas para que el fruto se congele. En Canadá también tienen su clausulilla. Si la naturaleza no congela las manzanas recurren al frío industrial", explica.

A pesar de ello, este viñador ha despertado el interés fuera de nuestras fronteras. "He mandado producto a amigos malayos de **Londres, a Japón y a Australia o Nueva Zelanda**, y me surgen clientes por Internet interesados en pertenecer a esta familia que hemos formado. El cliente llega a esta sidra porque suele probarla en un restaurante, con la prescripción detallada del sumiller, así que se genera un momento muy especial que luego tiene continuidad".

Para ser su cliente hay que mandarle un cuestionario para que él mismo ratifique si se es merecedor de su producto, para que el consumidor razone y argumente por qué ha de ingresar en el exclusivo club de su brebaje. O sea, **su target es escogido a través de casting digital.** "Quiero ver el perfil de la gente, de dónde viene, por qué ha llegado hasta aquí, dónde nos ha conocido... Acaba de entrar en Le Bernardine (tres estrellas en Nueva York) a través del sumiller". Sólo saca 2.500 botellas por añada a unos 50 euros (37 cl). "Desde 2008 vengo macerando este proyecto y empecé a sacar añadas en 2009. Malus es manzana en latín y mama en euskera significa mosto o algo rico que se le dice a los niños para que coman. Era de una gran musicalidad y lo registré".



IÑAKI OTEGI
Fundador de Malus Mama

NAUTA 360



NAUTA360

**Beneteau desvela su primer
barco volador a motor**



ñiaki Otegi es el creador de Malus Mama | Luis de las Alas

Sin antecedentes

Este viñador no cuenta con experiencia en poda o azadones, sino que viene de sala, pues antes de labrar un brillante expediente académico trabajó en restaurantes de Madrid y de Hondarribia. El **salto al mundo vinícola**, a pie de campo, era cuestión de tiempo. Tras trabajar para una importadora y un periplo gaditano bodeguero, además de estadías en viñedos de Nueva Zelanda, Australia y Sudáfrica, Otegi se sumergió en Malus Mama. Volvió a su tierra para cumplir un sueño. Este valle de hierba esmeraldina es la cuna de la manzana vasca, con **25 sidrerías** en un perímetro de apenas cuatro kilómetros. Las **variedades astarbe y mendiola**, con un alto grado de acidez y cuya etimología se remonta más de tres siglos, son las usadas por Otegi. En parte su objetivo es rescatar la reputación que llegaron a tener. "La sidra vasca, o mejor dicho los manzanales vascos, incluso los españoles, no ocupan el lugar que ocupaban a nivel europeo allá por los siglos XII y XIII", subraya.

Su metodología es secreta, pero la clave reside en la congelación del mosto, no en la del fruto. De ahí se realiza una **crioconcentración**, que luego en pausada lágrima será sidra naturalmente dulce. "No añadido alcohol, ni azúcar. Uso frío industrial y extraigo el mosto que quiero", detalla. Esto apareja la recolección de la fruta a finales de otoño, su refrigeración y prensado para extraer un zumo que será congelado, logrando la concentración de azúcares; seis meses después se separa del agua y **se deja fermentar seis o siete meses**. Luego añeja entre dos y tres meses en barrica de roble americano. Y..., magia.

Catando una joya

"Es un producto vivo, que evoluciona, donde quedan patentes la añada y la técnica. Es formidable, con carga tánica diferente a todo", arguye Nico Boise, sumiller de Elkano (Guetaria, Guipúzcoa, una estrella Michelin). Añadas de 2009 (botella abierta dos años antes) hasta 2015, de las que degustar pequeñas lágrimas. Temperatura de servicio 14 grados. En nariz, primero apabullado el membrillo, la compota y los anisados. En boca podría ser un "sauternes", un "tokaj", un prodigio ajerezado pleno de oxidación... Descoloca totalmente, desconcertante y adictivo. Hay miel, membrillo, orejones, manzana asada, almíbar acaramelado. La acidez y el dulzor conviven en gran equilibrio.

[Seguir toda la información en portada →](#)

Te recomendamos

Enlaces promovidos por Taboola

El repetidor de WIFI que todos quieren llega a España
Hyper Tech

Azkoitia: Los conductores sin accidentes recientes obtienen una nueva póliza
Discount Drivers

Lo que come María León en un día para adelantarse al objetivo biquini con un cuerpazo
Telva

Telefónica dio una prima de 140 millones a los dueños de sus híbridos para convencerlos de vender
Expansión

Frozen 2 ya tiene tráiler y fecha de estreno
Telva

Así será el hotel de RIU Plaza España
Expansión

Ads by 

ADS

ADS

Una berlina única, con toda la tecnología y un diseño de 10. Es el nuevo Arteon.

Conduce el Tiguan con todo incluido con My Renting.

© 2019 Unidad Editorial Información General, S.L.U.

[Términos y condiciones de uso](#) [Política de privacidad](#) [Política de cookies](#) [Certificado por OJD](#) [Publicidad](#) [Contacto](#)

Síguenos en